

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

par André Pont, de St-Luc

Les Anniviards ont joliment laissé tomber les "mayens" et les alpages parce que l'élevage des vaches ne rapportait plus suffisamment pour vivre. Mais ils n'ont pas abandonné les vignes à Sierre ; au contraire, ils en font chaque année de plus grands parchets en défonçant les prés que plus personne ne veut faucher.

Toutes les communes de la vallée ont leur parcelle de vigne à Sierre, avec une cave au village, où le vin se conserve mieux en prenant le goût du vin du glacier.

Ce vin est bu par les bourgeois aux assemblées des Rogations et de la St-Antoine. Il en faut aussi pour recevoir les "gros bonnets" qui montent de temps en temps.

En carême, le travail de la vigne se fait en commun par les bourgeois. Ils arrivent à la pointe du jour, se rassemblent devant la cave de la commune et de là, partent en cortège pour la vigne.

En tête, le drapeau de la commune porté par le juge ou par le vice-juge. Derrière, marchent les fifres et tambours. Le tonnelet de vin, sur un petit char à bras est tiré et poussé par les deux procureurs. Les conseillers portent les channes d'étain et les coupes de bois. Les bourgeois très âgés ont un sécateur pour tailler les ceps. Les hommes dans la force de l'âge portent la pioche et la pelle sur les épaules. Les plus jeunes bourgeois viennent avec une hotte sur le dos pour transporter le fumier.

Arrivé au bas de la vigne, on pose le tonnelet sur un chevalet où il passera le reste de la journée. Les conseillers viennent remplir les channes au guillon et versent à boire aux ouvriers.

Les fifres et tambours jouent durant presque toute la journée en haut de la vigne.

Autrefois, le travail du carême était plus important. Il fallait faire les "versanes" à grands coups de pioche et de pelles, marcotter chaque année dans la tranchée les jeunes ceps de la table pour remplacer les vieux du bord supérieur.

De nos jours, les vignes sont nivelées comme des tables et le travail en commun, en comparaison de celui d'autrefois, n'est plus qu'un amusement pour les yeux des étrangers.

A midi, les femmes arrivent avec le dîner bien emballé dans du papier et des linges pour qu'il se garde chaud. Autrefois, c'était le plus souvent, une simple soupe ou des pommes de terre et des macaroni arrosés de beurre



fondue. Si le temps était encore froid pour la saison, certaines arrivaient avec une pollinte cuite sur la braise du fourneau en pierre ollaire, additionnée de fromage gras fondu !

Avant le dîner, le Président récite une prière pour que la vigne soit préservée du gel et de la maladie. Après le dîner, il parle de nouveau pour remercier les bourgeois du bon travail accompli et pour leur recommander de ne pas trop boire l'après-midi. Malgré cela, il arrive que les ouvriers les plus assoiffés, complètement ivres, manquent les coups de pioche et coupent les ceps au lieu de retourner la terre.

Le soir, le cortège revient à la cave communale. Les uns vont chantant, d'autres trébuchant.



*La halte traditionnelle au sommet du Tablard
photo tirée de "Valais naguère", 150*