Métairies

Une des métairies de la Chaîne du Chasseral, Métairie des Plânes, Les Pontins, environ 1995-2001 © Mémoires d'Ici, Fonds Beat App

Localisation	BE, NE (Arc jurassien, en particulier chaîne du Chasseral et hauteurs du canton de Neuchâtel)
Domaines	Pratiques sociales Nature et univers Artisanat traditionnel
Version	Juin 2024
Auteur	Mémoires d'Ici

Depuis la fin du Moyen-âge, les métairies concentrent l'essentiel de l'économie alpestre de l'Arc jurassien, de la chaîne du Chasseral en particulier. De nos jours, ces exploitations d'altitude accueillent encore du bétail en estivage tout en proposant une restauration de terroir.

Apparue au XIII^{e} siècle sur le territoire de la Suisse actuelle, la « métairie » est née du « métayage », une forme de location de la terre dans laquelle le propriétaire et l'exploitant du domaine se partageaient par moitié les dépenses et les récoltes. Aujourd'hui, la chaîne du Chasseral et hauteurs du canton de Neuchâtel comptent près d'une septantaine de métairies appartenant principalement à des communes et des communautés bourgeoises, des agriculteurs et des syndicats d'élevage. Elles sont habitées durant la période d'estivage ou à l'année. Parallèlement à leur activité agricole, beaucoup sont des restaurants de montagne pour les randonneuses et les randonneurs.

L'établissement de métairies a permis de valoriser les ressources naturelles de la montagne et de contribuer de manière décisive au développement économique d'une région peu accessible et au climat difficile. Les métairies ont peu à peu façonné le paysage caractéristique des crêtes jurassiennes avec leurs pâturages boisés et leurs murs de pierres sèches, elles ont par ailleurs participé à la transmission de traditions toujours vivaces.

Lebendige Traditionen
Traditions vivantes
Tradizioni viventi
Tradiziuns vivas

La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

Les métairies jalonnent les chaînes montagneuses de l'Arc jurassien, tout particulièrement le Chasseral, la Montagne du Droit, le Mont Sujet et le Raimeux. On en compte aujourd'hui une cinquantaine dans le Grand Chasseral et une quinzaine sur les versants neuchâtelois. Du Moyen-Âge à nos jours, ces fermes et leurs terres qui servaient d'espace d'estivage pour le bétail ont développé une économie singulière, basée sur l'exploitation pastorale et forestière. Leurs habitantes et habitants ont adopté des stratégies particulières pour faire face aux conditions climatiques rudes et à l'isolement. Dans la tradition d'accueil des régions montagnardes, beaucoup de métayers ont peu à peu exercé des activités en lien avec la restauration et l'hébergement. Ainsi sont nées des coutumes et des traditions qui perdurent encore.

Les métairies aujourd'hui

Aujourd'hui, les métairies appartiennent principalement à des communautés bourgeoises, des communes, des agricultrices et des agriculteurs ainsi qu'à des syndicats d'élevage. Elles sont souvent exploitées par les mêmes familles depuis plusieurs générations. La restauration occupe une part importante de leur activité, mais l'élevage demeure au cœur de ces exploitations de montagne.

Les établissements les plus accessibles et confortables sont habités à l'année par les familles paysannes, les enfants fréquentent parfois des écoles de montagne à proximité de leur lieu de vie. Situées à une altitude plus élevée, les métairies d'alpage sont occupées uniquement durant la belle saison. Elles sont dévolues à la pâture du bétail et, plus rarement aujourd'hui, à la fabrication du fromage.

L'estivage et la vie à l'alpage

Au mois de mai, lorsque la neige a fondu et que l'herbe des pâturages a retrouvé ses couleurs, les éleveurs du Jura bernois, mais aussi du Seeland et du Plateau, mènent leurs troupeaux en estive sur les crêtes. Chaque année, des milliers de bovins gagnent ainsi les hauteurs des montagnes du Graitery, du Chasseral ou du Montoz. Le bétail y paîtra jusqu'en octobre, avant le retour de l'hiver, sous la houlette des métayers. Le Chasseral accueille à lui seul plus de 5000 têtes de bétail durant l'été.

L'estivage du bétail agrandit les surfaces fourragères et soulage les exploitations des vallées ou de la plaine pendant les mois d'été. Les vaches laitières et les génisses ne sont pas les seules à bénéficier de l'air des montagnes : on y rencontre aussi des vaches mères et leurs veaux, des bovins de race Angus ou Highland, des chevaux, des moutons, des chèvres et même des bisons.

Pour les éleveuses et les éleveurs de l'Arc jurassien, la montée à l'alpage et la désalpe constituent des moments forts de l'année, même si aujourd'hui, la plupart des troupeaux sont transportés par camion. Mais un cortège haut en couleur traverse parfois les villages avant de gagner les hauteurs : les métayers et leur famille encadrent les vaches, soigneusement lavées et brossées, ornées de fleurs et des plus belles sonnailles.

La vie en métairie s'organise entre les générations qui s'y côtoient. Les forces familiales contribuent aux activités quotidiennes : soins aux animaux, fumage des prairies, entretien des accès, clôtures et bâtiments, fabrication de produits de terroir ou confection de repas. En saison, l'aide de personnel salarié s'avère souvent indispensable en cuisine et dans la salle à manger.

Tourisme et restauration

Confrontés aux difficultés inhérentes à l'agriculture, mais aussi dans la tradition d'accueil des régions montagnardes, de nombreux métayers ont développé des activités en lien avec la restauration et l'hébergement. Aussi, les métairies jouent-elles aujourd'hui plus que jamais un rôle touristique et économique important pour le Jura bernois.

Au-dessus du brouillard, avec une vue imprenable sur le Chasseral, la région des Trois- Lacs, les Vosges ou les Alpes, nombreuses sont les métairies accessibles en voiture, du moins à la belle saison. Elles sont ainsi devenues des lieux de rendez-vous privilégiés, tant pour les activités en plein air que pour les rencontres amicales et les fêtes. Elles attirent la population locale, des générations différentes ainsi que les touristes, toutes et tous en quête d'authenticité et d'un retour à la nature. L'accueil se fait dans un cadre campagnard, simple et chaleureux. Les menus vont du plat bernois aux röstis et à la fondue. Certaines métairies proposent un hébergement. Après une nuit sur la paille ou dans une chambre de la ferme, un déjeuner qui fait la part belle aux produits du cru, les randonneuses et les randonneurs peuvent s'attaquer aux sentiers des crêtes. Quant aux enfants, ils peuvent admirer les petits animaux de la ferme.

Les métairies concoctent également des événements culinaires saisonniers, tels que des repas « bouchoyade » ou « chasse » et des fêtes folkloriques, parfois en lien avec la montée à l'alpage ou la désalpe. Ces offres bénéficient d'une large diffusion.

Produits du terroir

Les métairies ont longtemps été des lieux propices à la fabrication de fromage, dont le transport était plus facile que celui du lait frais. Cette activité a occupé plus de trente fromagères et fromagers dans la région de Chasseral. Ce n'est toutefois plus le cas aujourd'hui et le lait est acheminé par « boilles » ou par camion dans des fromageries des plaines. En 2024, les fromageries du Bois-Raiguel, de Pierrefeu et de la Petite Douanne sont les derniers sur Chasseral. Ils produisent chaque année plus de 20 tonnes du gruyère d'alpage AOC qui répond à un cahier des charges exigeant. Au Bois Raiguel, on conserve les meules dans une cave à l'écart : grâce à cette tradition, la sauvegarde du patrimoine fromager est garantie en cas d'incendie de la maison.

Certaines exploitations fabriquent et commercialisent sur place d'autres productions de la ferme, comme des charcuteries ou le célèbre alcool de gentiane, dont les vapeurs embaument le restaurant lorsqu'on la distille en novembre. Chaque établissement développe ses propres spécialités et peut s'appuyer sur une politique de valorisation et de labellisation des produits du terroir par différents organismes régionaux.

Préservation du paysage et transmission

Bien avant que les crêtes jurassiennes ne deviennent l'espace de nature, de détente et de loisirs qu'elles sont aujourd'hui, l'exploitation des métairies a forgé le paysage des hauteurs, avec ses pâturages boisés, ses murs de pierres sèches ou ses hêtraies à érables. Au XXI^{e} siècle encore, la transmission des pratiques et des traditions alpestres au sein des familles de métayers favorise l'entretien de ce paysage.

L'histoire des métairies

Apparue au XIII^{e} siècle sur le territoire de la Suisse actuelle, la « métairie » est née du métayage, une forme de location de la terre dans laquelle le propriétaire et l'exploitant du domaine se partageaient par moitié les dépenses d'exploitation et les récoltes.

L'origine des alpages du Nord de l'Arc jurassien remonte au Moyen-Âge, lorsque le prince-évêque de Bâle, détenteur des droits sur les « hautes joux », concédait ses fiefs sur les crêtes, à la condition que les bénéficiaires défrichent les forêts. Dès lors, des bailleurs au statut généralement élevé investirent la montagne. Il s'agissait dans les premiers temps de familles nobles, patriciennes ou bourgeoises ou encore des établissements religieux de Bellelay, Moutier-Grandval, le chapitre de Saint-Imier, Saint-Jean d'Erlach et autres. Bientôt, les métairies suscitèrent l'intérêt croissant d'investisseurs citadins, les bourgeoisies de Bienne et de La Neuveville en acquirent de nombreuses, de même que celle de la ville de Neuchâtel, qui constitua le domaine des Joux entre Les Ponts-de-Martel et La Chaux-du-Milieu à partir de 1512. Au XVIII^{e} siècle, on trouvait parmi les propriétaires quelques notables, dont des meuniers, des notaires, des médecins, des chanceliers, des conseillers d'État, des paysans enrichis et des pasteurs. Aujourd'hui, les métairies appartiennent principalement à des bourgeoisies, des communes, des syndicats d'élevage ou des agricultrices et des agriculteurs.

La métairie et « la place »

La métairie, ou vacherie, désigne à la fois une terre et la maison qui s'y trouve. Issu d'un défrichement, le domaine, ou « place », est d'un seul tenant, clos et bien circonscrit. Les premiers abornements délimitant les propriétés remontent aux XV^{e} et XVI^{e} siècles. Ces fermes modestes comprenaient une écurie, une fromagerie et un simple logement, le tout construit en bois. Lui-même propriétaire de plusieurs métairies, le pasteur de Tavannes Théophile-Rémy Frêne établit au XVIII^{e} siècle les fondements théoriques de cette exploitation alpestre. Dans un mémoire, il recommande d'exploiter une surface de 240 arpents, « la place », au centre de laquelle on bâtit la métairie, sur la hauteur, pour l'aération et l'écoulement des eaux usées. Lorsque la superficie est plus grande, il préconise la construction d'une deuxième métairie. Les surfaces des domaines ont également évolué au gré des achats et des partages, entraînant parfois la construction d'une autre maison : ainsi s'expliquent les Dessus/Dessous, Vieille/Neuve, Grande/Petite qui qualifient aujourd'hui encore les métairies. Quant à leur nom, il révèle dans la plupart des cas l'identité de l'un de leurs propriétaires passés.

Les métayers

Les tenanciers remettaient la métairie à un métayer, appelé aussi vacher, « fruitier », « vacheron », « vacherin », dont le bail se renouvelait souvent d'année en année. Les termes du contrat diffèrent de cas en cas, mais, depuis le XVII^{e} siècle, la clause spécifique au métayage n'y figure plus.

Le vacher était engagé en échange d'un salaire, ou louait lui-même l'alpage, qui avait parfois été préalablement mis aux enchères. Il payait une redevance en argent et/ou en nature, fromage, beurre, sérac. Il s'occupait du bétail et des productions laitières,

entretenait le bâtiment et les clôtures, labourait les champs et y menait le fumier. Il engraissait aussi ses cochons jusqu'à l'automne, moment toujours très attendu de la « bouchoyade ».

La vie sur l'alpage

Disséminés sur les montagnes, les métayers vivaient quasiment en autarcie dans un environnement parfois hostile. Les chemins d'accès demeurèrent longtemps rudimentaires, le déneigement difficile. La fertilisation des sols ne pouvait se faire qu'avec le purin et le fumier produits sur place, l'approvisionnement en eau était un problème récurrent : outre pour son usage personnel, le métayer avait besoin d'eau potable en suffisance pour abreuver le bétail. Les toitures à faible pente ont contribué à optimiser la collecte de l'eau qui était acheminée vers des citernes étanches. Sur la chaîne du Chasseral, il a fallu attendre les années 1970 pour voir le développement d'un réseau d'eau potable alimenté à partir de la plaine !

Le fromage

Les recherches d'Andres Moser ont démontré que la fabrication du fromage était attestée au milieu du XV^{e} siècle déjà dans l'alpage de La Neuveville. Le métayer transformait son lait en beurre, en fromage maigre et en fromage « façon de Bellelay », un fromage gras fabriqué uniquement en été. Ces produits lui permettaient de s'acquitter de sa redevance et de se procurer des biens de première nécessité sur les marchés des vallées ou de la plaine. Les fromagers fribourgeois, au XVII^{e} siècle, ont laissé un héritage qui a traversé les siècles : la fabrication d'un fromage qui peut se garder longtemps, le gruyère. Quant au « fromage de femmes ou des dames », appelé aussi « fromage à talon » ou « fromage façon de Thellung », c'était une tomme de fromage frais confectionnée par la femme du métayer.

Halte au déboisement

Le chauffage du lait pour la production de fromage à pâte dure nécessitait de grandes quantités de bois que le métayer coupait dans ses forêts. Ces dernières étaient surtout mises à mal par l'industrie du verre et du fer. Pour mettre un terme au déboisement intensif, le prince-évêque Joseph-Guillaume Rinck de Baldenstein promulgua en 1755 une loi assurant la protection et la revitalisation de la forêt. Suivant les recommandations du pasteur Frêne, les éleveurs clôturèrent leurs champs avec des murs de pierres sèches, ménageant ainsi les forêts tout en nettoyant les pâturages des pierres. Depuis le début du XX^{e} siècle, le pacage s'effectue uniquement dans des pâturages boisés. Avec l'introduction de nouvelles lois forestières, ceux-ci sont assimilés aux forêts et jouissent des mêmes mesures de protection.

Différents modes d'occupation et d'exploitation

L'occupation permanente des métairies devint plus courante au XIX^{e} siècle, et ce jusqu'à une altitude de 1200 à 1300 mètres, lorsque les accès et l'exposition le permettaient. Le pasteur Frêne avait déjà souligné les avantages de l'occupation annuelle : le fermier entretient la maison soumise aux intempéries, procède à des améliorations, cultive la place, laboure, fume et défriche. Isabelle Roland décrit comment ce mode d'exploitation nécessita de modifier les bâtiments, notamment en les agrandissant pour y stocker davantage de foin et en y ajoutant un pont de grange. Ce phénomène s'amplifia au XX^{e} siècle grâce à la construction de nouvelles routes et à l'automobile.

Naissance du tourisme

Le tourisme et la restauration sont attestés au début du XVIII^{e} siècle déjà : les métayers servaient volontiers à boire et à manger aux hôtes de passage. Quelques décennies plus tard, le pasteur Frêne évoque un confrère et son épouse séjournant dans l'une de ses métairies pour y « prendre le petit-lait » : pour bénéficier de ses effets thérapeutiques, la cure de petit lait doit se faire le plus près possible de la vache. En 1831, *Le guide du voyageur à Bienne et aux environs* signale la possibilité de se rendre en char à banc de Bienne à Chasseral en cinq heures, par Sonceboz et Courtelary. Pour le retour, le guide propose l'itinéraire à pied par Diesse et La Neuveville. C'est à cette époque que les métairies se mirent à « faire auberge ». Elles étaient plus ou moins tolérées par les autorités, car toutes ne remplissaient pas les conditions pour obtenir une patente.

Traditions comparables

Des pratiques similaires liées à l'estivage du bétail sont répandues dans de nombreuses régions de montagne. On les observe en particulier dans les zones alpines et préalpines. Elles sont associées à des traditions très vivaces : celles de la fabrication du fromage, de la montée à l'alpage et de la désalpe.

L'inscription en 2023 de la Saison d'alpage sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, dont l'exploitation des métairies est une expression, contribue à la mise en valeur de cette pratique.

Risques

Depuis plusieurs décennies, les métairies de l'Arc jurassien jouissent d'un intérêt renouvelé et attirent un nombre croissant de visiteuses et de visiteurs, mais elles n'échappent pas aux difficultés rencontrées par l'agriculture suisse. Si les machines agricoles ont considérablement simplifié le travail, les journées sont toujours aussi longues et souvent plus stressantes : moins de personnes œuvrent à la métairie et plus dans les vallées.

L'avenir des métairies dépend en définitive de multiples facteurs, financiers et humains : changements de tenancier, passation en famille, intérêt de la nouvelle génération pour ce métier, recrutement du personnel de restauration. Enfin, les effets du changement climatique affectent déjà ces exploitations dont la survie dépend des conditions météorologiques et de l'accès et des possibilités de stockage de l'eau pendant les mois d'été.

Informations

Isabelle Roland, Laurence Marti (collaboration) : Les maisons rurales du canton de Berne : Le Jura bernois (tome 4.2). Bâle, 2019.

Daniel Glauser et al. : Les maisons rurales du canton de Neuchâtel. Bâle, Le Locle, 2010.

Andres Moser : Les métairies devant, derrière du milieu… In : Intervalles – Revue culturelle du Jura bernois et de Bienne 29, 1991, pp. 105-146.

Philippe Godet : La Dame, histoire d'une métairie neuchâteloise. In : Musée neuchâtelois, 1887, pp. 216-222.

Jacques Bujard, Jean-Daniel Morerod (Eds.) : Fermes et domaines des Montagnes neuchâteloises et de l'Arc jurassien du XVIe au XIXe siècle : architecture, usages et droit. In : Revue historique neuchâteloise 145/1-2, 2008.

Beat App (photos), Lotti Teuscher (textes) : Chasseral – Nature Homme Métairie. Bienne, 2013.

André Bandelier et al. (Eds.) : Théophile-Rémy Frêne – Journal de ma vie (5 volumes). Porrentruy, 1993-1994.

Jura Trois-Lacs / Drei-Seen-Land (Ed.) : Guide des métairies 2023 du Grand Chasseral.

Pascal Rebetez : Une nature en or. In : Passe-moi les jumelles (émission de télévision). [Genève] : RTS, 2015.

Mémoires d'Ici

Contact

Mémoires d'Ici

République et canton de Neuchâtel
Service de affaires culturelles

Canton de Berne, Office de la culture