

| | | |
|--------------|------|-------|
| AUTRES ATLAS | ALJA | ALEPO |
| | AIS | ALF |
| | ALLY | ALI |

→ 1-74 → 1-75 → 1-76

1-76EXPR

073.09.a
073.12.a
073.13.b

les produits de la filière du sérac

i prodotti della filiera della ricotta

À la filière productive du sérac est connectée toute une série de produits laitiers, dont quelques-uns (en particulier la *brossa* et le *salignón*) ont acquis dans la période successive à l'enquête APV des années '70 une physionomie précise, même sous l'aspect commercial, et qu'on a assemblés ici dans un Article consacré à leurs dénominations, tout en renvoyant aux Textes en APV 1-75 pour les détails de la fabrication.

Le premier et le plus important est représenté par la *brossa*, mentionnée dans 15 des 16 points d'enquête valdôtains (quelques attestations proviennent de Q-APV 073.12.a *la peau qui se forme sur le sérac qui caille* et 073.12.b *un caillot de sérac*, questions souvent mal interprétées et peu productives qui ont été réunies en APV 1-80) et traitée ici dans une Carte Supplémentaire (C+01). Ce produit (à ne pas confondre avec l'homonyme provençal, francisé comme *brousse*, qui est un fromage frais de lait de brebis ou chèvre ; pour les témoignages valaisans de la *bròssa* proprement dite, v. par contre GPSR II, 833) n'est que le premier fruit de la seconde coagulation du lactosérum, c'est-à-dire la substance onctueuse et grumeleuse affleurant dans sa phase initiale, juste après (ou même avant) l'adjonction des liquides coagulants dans les petits-laits, qu'on récolte à part avec une écumoire. On notera aussi que dans le point de GA (le seul à ne pas mentionner la *brossa* en relation avec le sérac), on obtenait en revanche ce produit, au moins à l'époque des enquêtes, à partir du petit-lait de beurre ; et que à CM, au dehors du territoire valdôtain, la même substance (les **florète* citée en APV 1-74, Notes) n'était pas par contre travaillée à part, intervenant plutôt dans la fabrication du sérac. De consommation immédiate (surtout avec la polenta ; cf. GA Notes et ICON-1), la *brossa* est si riche en matières grasses qu'on pouvait en extraire du beurre (R+02), plus léger que celui de crème. Tant la *Brossa* que le *Beuro de brossa* (véritable ancêtre

artisanal du moderne beurre centrifugé) sont devenus, dans les dernières décennies, des produits typiques de la fromagerie valdôtaine, en obtenant depuis l'an 2000 l'appellation PAT (*Prodotto Alimentare Tradizionale*). Le même parcours de valorisation a intéressé le deuxième produit mentionné, le *Salignón* (R+01 et ICON-2), fromage en pâte obtenu en travaillant le sérac frais (ou, selon le témoignage en APV 1-63 à CH, les résidus du babeurre) avec du sel, du poivre et des épices et parfois fumé. Dans les enquêtes il est mentionné dans la Basse Vallée (

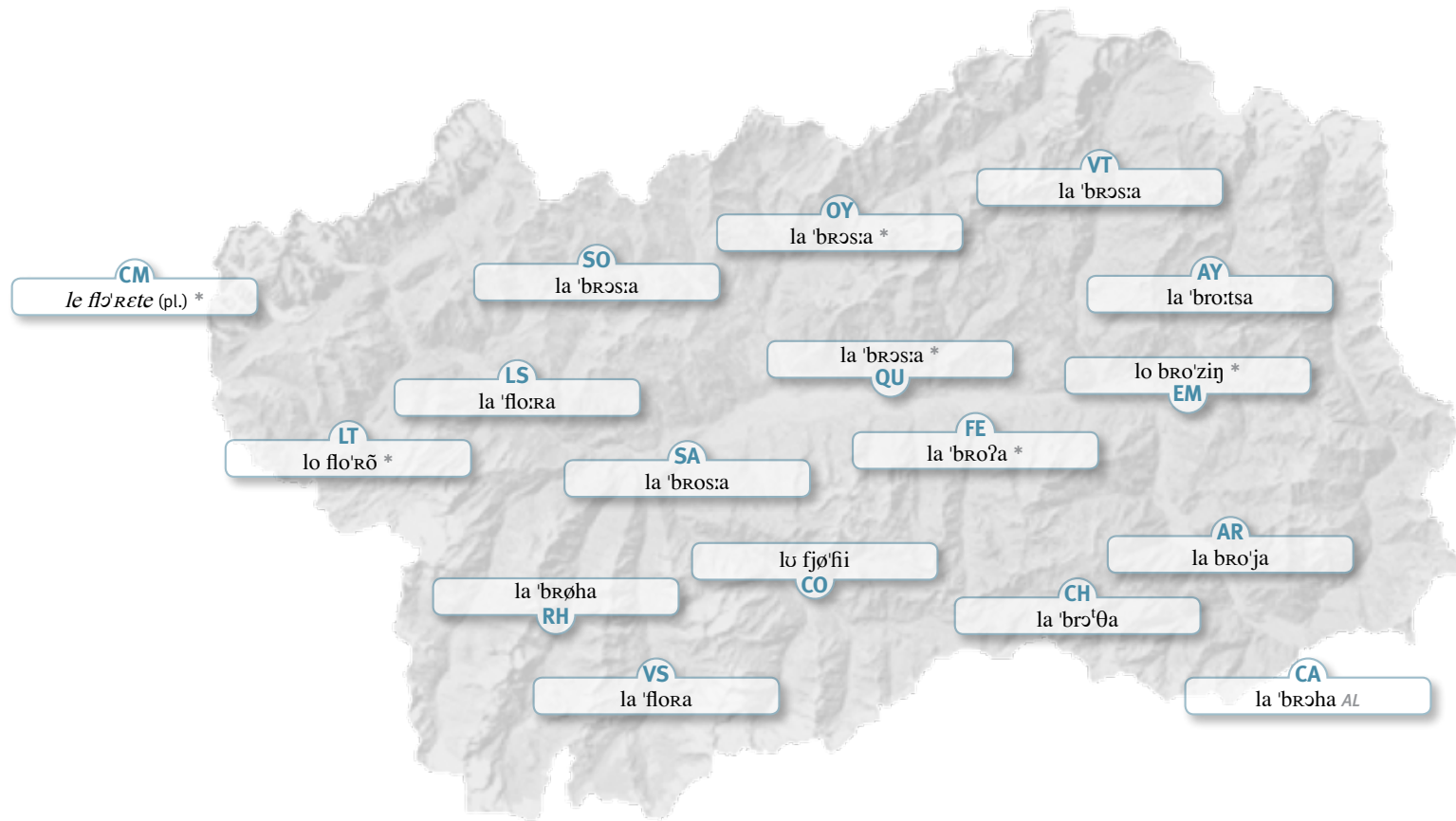
) et donc en continuité avec le Haut-Piémont, zone de production d'un fromage similaire du même nom (le *sargnon*, à base de bribes de tome, au lieu du sérac). Pour ce qui est du valeur sémantique, la variété des référents concernés (à CH et VS le nom indique plutôt le 'fromage de babeurre' ; cf. APV 1-63) et surtout la valeur de lexème commun attestée dans quelques localités (« on fait un *salignón* », à AY et CA), suggèrent un champ sémantique assez élargi de 'fromage frais assaisonné' pour la dénomination dominante, étymologiquement ramenable à l'adj. SALĪNU 'salin' (FEW XI, 92), si elle n'est pas, au contraire, une continuatrice de la même base SĒRU 'petit-lait' d'où *sérac* (cf. FEW XI, 530 ; d'un adj. **seraneus* 'séreux', dans le cas spécifique), qui représente sans doute l'antécédent étymologique des dénominations dans les points piémontais de CA et RI (de **seracūs*). Moins définis le statut (et aussi la dénomination) de la dernière variante du sérac, qui est toutefois peut-être la plus ancienne : le sérac façonné dans les moules carrés, travaillé comme un fromage maigre destiné à la conservation sur la moyenne période (six mois–un an) et donc salé, parfois fumé et affiné (R+03 et ICON-3). Dans ce cas, les témoins des quelques localités où un nom spécifique pour ce genre de fromage est attesté proposent des types lexicaux peu caractérisés, du type *sérac+déterminant*.

La majorité des synthèses proposées sont consacrées au plus diffusé des produits de la filière, la *brossa*. Du point de vue lexical (CS-1, qui inclut aussi la *brossa* de babeurre de GA en APV 1-64, plus communément *choùmiti*, dénomination de probable filière allemande-alémanique provenant de l'all. *Schaum* 'écume'), au type majoritaire (issu, selon FEW XV/1, 306, du got. **BRŪKJA* 'fragment, débris', ensemble à un grand nombre de termes gallo-romans référables à l'action de 'cailler' et aux produits qui en dégagent, en raison peut-être de leur consistance grumeleuse ; une famille qui, selon GPSR II, 822, est plutôt à reconduire à une base verbale prélat., et peut-être plus spécifiquement gaul., **BROTTIARE* 'cailler' ; cf. aussi APV 1-47), auquel on ramènera aussi la forme dér. de AR, certaines localités opposent des dénominations reprenant le concept de 'fleur' (lat. FLŌRE, et le v. correspondant *florire*), avec des dérivés diminutifs (**florōne*, **floredda* ; le deuxième à CM avec le sens limité de 'écume de sérac') ou participiaux (*florita*), en rapport avec le trait sémantique de {partie supérieure} (cf. fr. *affleurer*, it. *affiorare*).

La base majoritaire **brūkja* est ensuite analysée selon les retombées phonétiques, montrant une distribution géographique non ordinaire, des issues du /o/ tonique (CS-2) et du traitement de la séquence /k/+j/ (CS-3).

La synthèse de caractère sémasiologique en CS-4 est par contre consacrée aux signifiés (spécifiques ou généraux) associables aux continueurs attestés pour le type **salimione*. La diffusion des divers produits fait enfin l'objet de la dernière Carte Symbolique (CS-5), qui reprend aussi les informations contenues dans les Textes en APV 1-75 et où on pourra, par exemple, apprécier la diffusion du sérac affiné bien au-delà des endroits où il reçoit une dénomination spécifique, ou bien la géo-localisation sud-orientale du *salignón*.

C+01 la *brossa* (premier affleurement pendant la fabrication du sérac)



| * | NOTES |
|----|---|
| CM | On l'utilisait pour fabriquer le sérac. EM Après avoir enlevé le caillé, on maintenait le petit-lait à la même température, le <i>brozìn</i> affleurait et on le ramassait avec l'écumoire. FE Le beurre de <i>bro'a</i> , qu'on fait après la fontine, est un peu plus blanc. LT C'est une crème avec laquelle on fait aussi le beurre. OY On en faisait aussi du beurre. QU On faisait aussi <i>lo beuro de brossa</i> , <i>ma régnae pa poui tan comme lo beuro de la crama</i> [« le beurre de la <i>brossa</i> , mais il ne rendait pas comme celui fait avec la crème »]. |

| AL | AUTRES LEXEMES |
|----|----------------|
| CA | la fiu'rja |

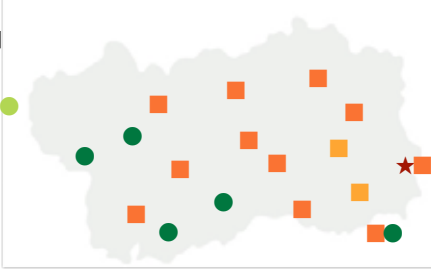
1-76 R+ Référents Supplémentaires

| | | |
|------|---------------------------------------|---|
| R+01 | le <i>salignón</i> (sérac assaisonné) | AR lo salij'noŋ AY salij'noŋ CA si'rah ■ sar'juŋ FE lo salij'noŋ GA lu sarij'noŋ QU lo salij'no RI lu se'rif |
| R+02 | le beurre de <i>brossa</i> | FE lo 'bœr:ɔ de 'brɔ?a LT lo 'bɔ:ro də flɔ:r QU lo 'bœro də 'brɔ:sa RI la bu'rina VT 'bœro de 'brɔ:sa |
| R+03 | le sérac affiné | CH lu se'rats di fɔŋ « – des fumées ». ■ lu se'rats sek « – sec ». ■ lu se'rats vjeł « – ». CO lu sa'fias du 'dzegars « – du moule ». SO Il était plus dur, affiné dans les moules. |

➤ les produits de la filière du sérac

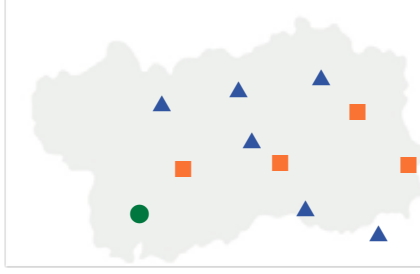
CS - 1 / LEX brossa [+ APV 1-64]

- [germ. *BRÜKJA/ prélat. *BROTTIARE]
- [germ. *BRÜKJA/ prélat. *BROTTIARE] dér.
- FLÔRE dér.
- FLÔRE dér. 'écume du sérac'
- ★ [all. *Schaum* 'brossa de babeurre']



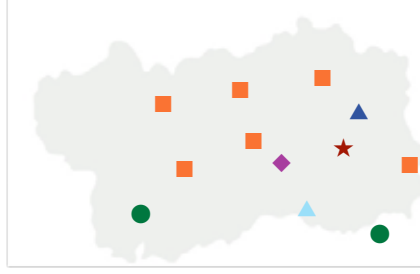
CS - 2 / PHON /o/ ton. (*brükja) [+ APV 1-64]

- /o/, /o/
- ▲ /o/
- /ø/



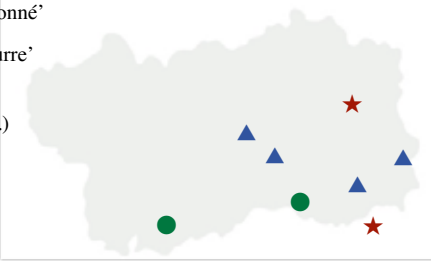
CS - 3 / PHON /k/ + /j/ (*brükja) [+ APV 1-64]

- /s/
- /h/
- ▲ /ts/
- ▲ /θ/
- ◆ /ʀ/
- ★ /z/



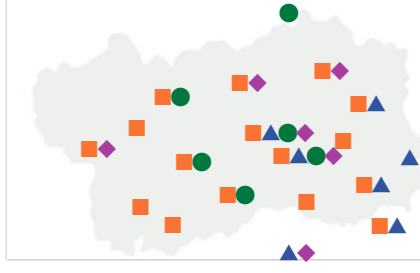
CS - 4 / LEX-S *salinione [+ APV 1-64]

- ▲ 'sérac frais assaisonné'
- 'fromage de babeurre'
- ★ 'fromages frais assaisonnés' (gén.)



CS - 5 / ETHN les produits de la filière du sérac

- brossa
- ▲ salignón
- sérac affiné en moule
- ◆ beurre de brossa



ICON - 1 La brossa (avec la polenta)
[Armad, 2006 ; Fonds RAVDA > Paysages à croquer]



ICON - 2 Le salignón
[Armad, 2006 ; Fonds RAVDA > Paysages à croquer]



ICON - 3 Le sérac affiné
[Vallée d'Aoste, années 20 ; Fonds Brocherel-Broggi]

