Et oversettelsesvalg henger alltid tett sammen med vurderinger knyttet til det konkrete oversettelsesoppdraget (*translation brief*). Derfor følger her beskrivelsen av et tenkt oppdrag for oversettelse av nedenstående tekst, som er et utdrag fra en tekst hentet fra nettstedet <https://www>.alpage-de-mollens.com/origine-des-chalets-d-alpage..

*Translation brief* : Teksten skal oversettes på oppdrag fra den norske UNESCO-kommisjonen, og inngå i dokumentasjonen om europeiske lands tradisjoner, med tanke på utgivelse av en samlet historisk oversikt over landbruk under lignende forhold i europeiske fjelland.

**L’histoire des chalets d’alpage**

**Les origines (dans le Jura)**

Dès le Moyen-Age, les herbages d’altitude ont été l’objet des convoitises des communes villageoises. Ils offraient de grands espaces de pâturage d’été pour le bétail, et des lieux de production fourragère.

Au IXe siècle, L’Abbaye de Saint-Claude est en possession de la quasi-totalité du Haut Jura Central. C’est par la charte de Charlemagne, quelle détient ce droit (jusqu’à la fin du IXe siècle, la Suisse fait encore partie de l'empire de Charlemagne). La chaîne du Mont-d'or est désignée par le terme de *"Alpes"* : Les alpages.

Dès le XIIe siècle, des prieurs percevaient déjà le fromage fabriqué dans une journée sur ceux qui menaient paître leur bétail sur les montagnes.

Au XIIIe siècle, la plupart des grands défrichements du Jura central étaient achevés, c'est de cette époque que date la fondation sur les plateaux, des premières fromageries communales *"fruitières"* pour la fabrication en commun du fromage, ce qui implique l'existence d'importants troupeaux de vaches laitières vivant sur des pâturages étendus et dans des pâturages boisés.

La première trace d'un chalet d'alpage date du XVe siècle; Guy d'Usier abbé de Saint-Claude (de 1439 à 1442), *accense* (concession d'un bien, moyennant redevance) les prés de la Joux de Saint-Cergue, aux habitants de Trélex, commune de la plaine Suisse *"pour faire une fruitière sur la montagne"*. En contrepartie, la commune lui paye divers tributs.

Durant le XVe siècle les alpages vont se multiplier, ils sont loués par l'autorité ecclésiastique ou seigneuriale qui possède le sol à des communautés villageoises. A cette époque, ils sont plus étendus qu'actuellement : Ils ne se limitent pas aux prairies alpines des hauts sommets, mais s'étendent aussi sur les vallées.

[…]

Désormais des communautés villageoises y envoient leurs troupeaux communaux, et en tirent comme *"fruit"* le fromage, fabriqué dans le chalet commun (très rudimentaire), par le berger : c’est une entreprise communautaire, à laquelle on donne le nom de fruitière.
Le mot *"fruitière"*, au XVe et au XVIe siècles, désigne donc les alpages communaux ou particuliers, mais aussi les associations fromagères des villageois des plateaux, qui s'unissent pour fabriquer, à tour de rôle, un fromage commun.

En 1536, Genève, menacée par le duc de Savoie, est dans une situation désespérée. Berne vient à son secours, avec le désir d’y voir triompher la réforme. En quelques jours son armée se rend maîtresse de l’ensemble du canton de Vaud. La haute Chaîne Jurassienne, et ses grandes forêts monastiques, passent sous sa coupe. Le nouveau gouvernement Bernois, loue *"les montagnes"* nouvellement conquises à des communes, ou à des particuliers de confession protestante. Bien des alpages actuels doivent leur nom aux communes de cette époque.

Au XVIIe siècle, le mot *"Arpage"* désigne l'abergeage (Contrat primitif des premières concessions) de l'herbe qui croît sur les plus hautes montagnes, avec la faculté d'y construire des chalets d'alpage pour y faire des fromages.

Les chalets n’avaient pas d’étage, ni même de cheminée. La fumée montait directement jusqu’au toit, probablement qu’elle s’évacuait aussi par les petites ouvertures et la porte. Les bergers dormaient sur une litière à l'écurie, parfois dans une pièce du bas, aménagée en chambre à coucher. Le pâturage était entouré d’un muret de pierres sèches.

Les chalets sont toujours des bâtiments de pierre, avec des toits en tuiles de sapins (tavaillon ou tavillon). La cheminée y a fait son apparition. Un étage leur a souvent été ajouté, il permet de gagner de la place pour le couchage des bergers.

L’espace est divisé en trois : une partie abrite les hommes (c’est ici que l’on fait le fromage), une autre sert de cave à fromage, et les étables occupent le reste du bâtiment.

[…]