

Chroniqueurs et photographes des temps passés et actuels

**LES RICHES HEURES DU PAYSAN COMBIER
DANS LA PREMIERE MOITIE DU XXe SIECLE**

Editions Le Pèlerin
2021

Table des matières :

Introduction	3
L'hiver, non signé, FAVJ du 17 mars 1932	5
Gouverner, par Paul-Henri Dépraz, 1996	5
La fourragère, RR	8
L'écurie, RR	15
On mène le fumier – le fumier -	21
La réserve de bois	24
On n'abandonne pas le bois, SA, Revue du Dimanche du 4 avril 1937	35
Les tâches, S.A., FAVJ de mars 1924	36
Aller couler	39
A l'heure de la coulée	40
Labourage	44
La vie agricole et pastorale par René Meylan, 1929	49
Marcel du Moulin fait son constat, le 4 août 1938	55
Les cultures à la Vallée de Joux, S.A., Revue du Dimanche du 2 oct. 1938	59
La montée	61
Victor et la montée, RR	62
Un repas de montée en 1960, RR	67
C'est maintenant qu'il lui faut mourir, le berger	71
Le troupeau du village, par Paul-Henri Dépraz, 1996	76
Les communaux, par René Meylan, 1929	81
Les fenaisons, FAVJ du 12 juillet 1928	82
Choses vues – les foins – FAVJ du 2 août 1928, MAYLAN	83
A propos de fenaison, S.A., FAVJ du 7 août 1930	85
La grange, RR	95
Foins d'autrefois, foins d'aujourd'hui, S.R., FAVJ du 28 juillet 1982	105
Le doux bruit de la faux, FAVJ du 21 juillet 1938	107
A la saison des regains, S.A., Revue du Dimanche du 20 oct. 1946	109
Société des regains, S.A., Revue du 10 octobre 1946	111
Les moissons, S.R., 1997	113
La saga de l'orge, Paul-Henri Dépraz, 1996	114
Les pommes de terre chez Alphonse	119
La récolte des pommes de terre, S.R., 1997	125
La pomme de terre, A.P., vers 1950	126
La descente	127
Une descente au Marchairuz un samedi 7 septembre, RR	128
Les pâtures d'automne	133
Le concours	139
Les taupes	144
La neige, S.A, Revue du 29 novembre 1913	147
Boucherie, A.P., vers 1950, et la bise par RR	152

Introduction

Ceci n'est bien entendu qu'un tout petit aperçu de la vie du paysan comtois dans la première moitié du XXe siècle. En vérité, les opérations diverses qu'il doit mener au cours d'une année, sont bien plus nombreuses que ça. Elles sont parfois simples mais nécessaires détails, d'autres fois elles deviennent indispensables, comme par exemple la bonne marche du troupeau, avec l'insémination des bêtes, et plus tard la mise bas, soit le vêlage, qui demande toujours au propriétaire d'être présent, et même si c'est au cœur de la nuit, et même si, par hasard, deux bêtes mettront bas à peu de distance l'une de l'autre, l'une à minuit, et l'autre juste avant le petit jour. Dans ce cas-là, il ne sera pas question de retourner au lit. On se rattrapera la nuit suivante.

Dans chaque opération principale, comme les foins, par exemple, mille détails serait à relever pour aller au fond des choses, pour fixer de manière, non pas peut-être définitive, mais objective et solide, cette activité du cœur de l'été, alors que l'on transpire comme jamais dans le cours de l'année.

Il en serait de même pour toutes ces activités qui mériteraient chacune un long développement. Aller à cet égard un peu dans le sens de cet encyclopédiste d'Yverdon au XVIIIe siècle qui, tout en parlant de la fabrication du fromage à l'alpage, allait pratiquement jusqu'à décrire chaque cheville de bois, chaque clou, d'où il pouvait résulter une compréhension véritablement exceptionnelle du sujet.

On n'ira pas jusque là, laissant la porte ouverte à d'autres, des poètes surtout, qui pourront revisiter cette matière passionnante et dont le souvenir doit absolument rester. Il n'est jamais vrai de penser, un peu à la manière de Paul-Henri Dépraz dont on retrouvera plus bas maints textes, que les choses qu'on laisse derrière soit sont enterrées, et que seuls quelques nostalgiques un peu dépassés peuvent les ramener pour qu'elles soient plus vite encore oubliées. Une saine conception de l'histoire ne relègue d'aucune manière ce qui fut dans l'ombre. Tout se doit d'être mis à la lumière afin de perdurer. Les actions passées ne sont pas mortes, où si elles le sont, alors il en sera exactement de même de nos actions présentes. Mais l'un dans l'autre, toutes ces notions de temps et d'oubli touche à la philosophie, tandis que l'histoire doit être scientifique, c'est-à-dire faire abstraction de tel passé qui serait supérieur à un autre, tout en gardant une dimension humaine. Elle doit fixer, faire comprendre, témoigner, et surtout offrir une matière qui puisse servir de base pour dire universelle.

La vie du paysan de montagne, est en quelque sorte plus libre que celle du paysan de plaine. Car là-bas, tandis que la terre déjà se réveille et qu'il faut penser à remettre ses gros godillots plein de terre, ici on croule encore sous la neige, et que ce qu'il y a à faire, outre les travaux courants, comme le gouvernage, comme peller la neige devant la maison ou se remettre à l'atelier, il n'y a jamais rien qui presse. Et puis aussi on n'est pas là pour un rendement

maximal. Juste trouver un appoint financier à celui que génère son petit domaine, et il n'est pas toujours excessif, comme on le verra plus bas dans une analyse de Marcel Rochat du Moulin. Mais, l'un dans l'autre, avec ces compléments, on arrivera à nouer les deux bouts et somme toute, l'un dans l'autre, la vie est encore acceptable. On s'éreinte de manière contrôlée, presque placide tandis qu'en bas, ils se martyrisent carrément, prisonniers de leur domaine, de la haute valeur de leurs champs, des traditions encore plus vivaces qu'ici ; prisonnier d'une terre qui produit plus, certes, à cause du climat surtout, mais qui est lourde, mais qui est si lourde ue l'on envisage avec beaucoup de peine que sera en elle qu'il faudra achever la dernière étape. On aurait presque envie de crier ici : mais c'est injuste, après tant de peine, tant de soucis, tant de dettes éternelles quant à la terre que l'on passe sa vie à rembourser.

Paysan. Paysans, paysannes, agriculteurs et agricultrices. Ces gens-là étaient légion autrefois. Chaque maison était quasiment une ferme, avant que n'interviennent des cages à lapins pouvant contenir plusieurs ménage et où vous ne trouviez plus aucune grange ni écurie ni même animal vivant, si ce n'est un chat, un chien, un canari dans une cage. Ils sont devenus de moins en moins nombreux. Les gens mourraient sur un petit domaine et il n'y avait personne pour reprendre, ou plutôt si, mais le gamin, il était parti lui aussi parti pour la ville, comme tant d'autres. Et le petit domaine, quand le dernier des deux était mort, on le vendait. Et pour par cher encore, puisqu'en ce temps-là, la terre, elle était déconsidérée. Peut-être pensait-on que l'on peut se nourrir rien qu'avec ce que produisent les usines, et que la terre, où l'on construit de plus en plus, elle est devenue inutile. Qu'on peut désormais s'en passer, mieux encore, qu'on peut en faire ce que l'on veut sans conséquence pour personne. Et que d'ailleurs il y en a tellement, de la terre, qu'on peut la vendre pour une bouchée de pain. Des choses comme ça.

Ils ne sont plus ainsi que trois à cinq par village, et puis encore. D'aucunes de ces agglomérations ne comprennent plus qu'un agriculteur. Avec certes un vaste domaine qui, désormais, englobe la plupart des autres. C'est dire le changement. C'est dire si l'on voit cette activité comme toute à fait marginale. Ce ne sont pas les autres professions qui sont devenues singulières, c'est l'agriculture, la paysannerie. Et d'autant plus que maintenant, les fermes, on les positionne à l'extérieur des villages, afin qu'elles ne gênent pas, afin que l'on ne sente plus trop le fumier dans les agglomérations, juste le lisier, quand ils purinent à mort juste avant qu'il ne pleuve. Ils suivent désormais le temps qu'il fait à la TV et ils ne lisent plus les signes. Parce que tout simplement, ils ne les connaissent plus.

On s'éloigne donc, à tire-d'aile, pour ne plus y revenir. Seulement, nous, cette conception des choses ne nous satisfait pas. Pour la simple raison que tous nos prédécesseurs en ont passé par là, et que ce qu'il vivait, de quoi ils vivaient, c'était une véritable civilisation. Une civilisation que l'on est en passe de voir disparaître. D'où la nécessité absolue d'en fixer aujourd'hui les grandes lignes.

L'hiver – FAVJ du 17 mars 1932 –

Enfin, il nous est venu, l'hiver, et la neige ouateuse s'est infiltrée partout. Elle a tissé le long des barrières de fines dentelles et sur les toits on dirait qu'un pâtissier gigantesque a laissé couler de la crème fouettée. La nécessité d'occuper du monde nous a permis de voir passer le triangle tiré par 6 beaux chevaux, comme autrefois. Les clochettes des colliers ont fait revenir aux vieux le souvenir des temps anciens. Car autrefois le passage du triangle constituait un des événements de la saison. Les hommes et les chevaux se rassemblaient de bonne heure sur la place. Les cris des hommes, les hennissements des chevaux, les exclamations des écoliers qui, dans leur extase, oubliaient l'heure, tout cela donnait une animation extraordinaire au village. Hue ! Dia ! Allez ! Tous ces cris familiers ébranlaient la place si calme d'habitude. Puis la lourde machine se mettait en route pour son pèlerinage. Les hommes suivant derrière, la pelle sur l'épaule. Parfois, il fallait s'arrêter, la masse blanche ne voulant pas laisser la place au vaisseau ; mais chaque enseigne de pinte était une halte obligatoire. Tandis que chaque bête avait le museau plongé dans un sac de foin ou d'avoine, les hommes se restauraient à l'intérieur du café...

Depuis plusieurs années, ce passage bruyant et joyeux avait cessé d'être une image familière. Les chevaux à benzine, silencieux et rapides, avaient supplanté ce qu'on a appelé jadis « la plus noble conquête de l'homme ». Ce retour au triangle tiré par des chevaux serait-il symbolique ? Allons-nous vers une époque, ou non seulement pour le triangle, nous simplifierons et utiliserons seulement les moyens locaux pour les besoins de notre existence ?...

La venue de la neige a réjoui le cœur de toutes les élégantes qui n'avaient pu montrer à leurs amies qu'elles avaient un costume de sport à la page, pantalon norvégien, etc. Devant cette foule uniformément pantalonnée, un ami nous faisait remarquer qu'il serait peut-être bon que les messieurs se mettent à porter des robes, afin qu'on puisse les distinguer plus aisément des représentantes du beau sexe¹.

Gouverner – par Paul-Henri Dépraz -

Il fait nuit encore et la maison s'est remplie de bruits et de mouvements inhabituels. Tiré de son sommeil par ce remue-ménage, le gamin se frotte les yeux, s'extrait du lit et descend à la cuisine où de grosses marmites d'eau chauffent sur le potager.

- Qu'est-ce qui se passe ?

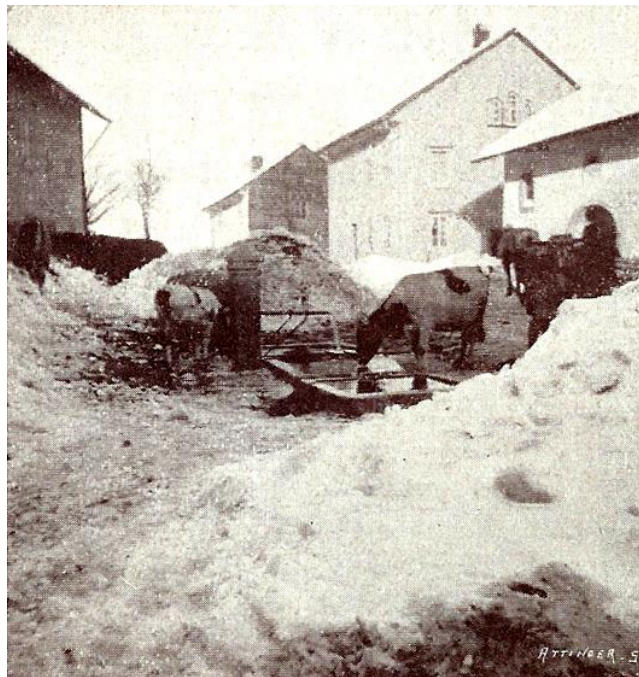
- La griotte fait le veau, et il est mal tourné, on est allé chercher de l'aide, et les voisins sont venus donner un coup de main...

¹ Pour ce qui est une description de beaucoup plus précise et plus évocatrice du passage du triangle, voir : La page tournée, de Paul-Henri Dépraz, Editions Euréka, 1996.

Et voici l'un des mille événements, plus ou moins imprévus, qui viennent s'ajouter à la journée d'hiver du paysan, qu'il s'agisse d'une vache malade, de la neige abondante tombée au cours de la nuit et qu'il faut vite débayer (pour pouvoir sortir le fumier et abreuver le troupeau à la fontaine), ou de tout autre incident.

- Que fait-donc, disaient-ils, le paysan durant tout l'hiver ? Une fois les pommes de terre arrachées, les vaches mises en crèche, à quoi peut-il bien s'occuper ?

L'essentiel de son travail quotidien, c'est évidemment de « gouverner » son bétail – une activité qui va lui prendre beaucoup de temps : le matin, de 6 à 9 heures environ et le soir, de 5 à 8, en deux périodes à peu près semblables à chaque extrémité de la journée. Et « gouverner », ce n'est pas seulement nourrir ses bêtes et traire les vaches ! Il s'agit bien plutôt de nombreux travaux, tous indispensables et chaque jour répétés.



On mène le troupeau s'abreuve à la fontaine. Dombréa, 1897. Noté sous cette photo par erreur « au Séchey », alors qu'il s'agit du Lieu et de sa fontaine du haut.

Gouverner son bétail, c'est d'abord ouvrir les crèches où le foin a été entassé à l'avance : les bêtes attendent le moment de manger et si, par hasard, l'heure tarde quelque peu, elles sauront manifester leur impatience par leur agitation et leurs meuglements ! A peine les crèches sont-elles ouvertes à leur voracité que le paysan se mettra au nettoyage de l'écurie que ces dames et demoiselles ont abondamment souillée au cours de la nuit. Racler, entasser, le produit de leurs déjections nocturnes, le charger sur la brouette et conduire celle-ci dehors (pour autant qu'il n'ait pas neigé)... voici de quoi être complètement réveillé ! Mais déjà arrive le moment de la traite ; avant de soulager les vaches de leur

trop-plein de lait, il faudra encore donner un second repas et remplir les crèches de ce foin si précieux (la « tèche » baisse rudement)...

Traire, c'est un art plus difficile qu'il n'y paraît. En équilibre instable sur son « boutacul », le père, la tête appuyée contre le flanc de la Griotte, amouille : c'est-à-dire qu'il presse délicatement les tétons de la vache afin d'amorcer le processus ; dès que le premier filet de lait jaillit, il empoigne son seillon – qu'il cale entre ses genoux – et continue son mouvement régulier en dirigeant dans le récipient les deux jets du précieux liquide. Cela va durer plus ou moins longtemps, et les mains habiles du trayeur solliciteront tour à tour les quatre tétons dans un ordre variable, selon l'abondance ou la faiblesse du débit... Tout cela en calmant la vache qui s'agite, ou en changeant de place (attention à l'équilibre !) pour suivre les mouvements de la bête. De la première, il va ainsi passer à chacune des autres, répétant les mêmes opérations et vidant à chaque fois le seillon (plus ou moins plein) dans la « boille » qui attend sur la tablette ; à dix minutes par vache en moyenne, une heure est vite passée.

Va-t-on déjeuner avant de porter le lait à la laiterie, ou après ? Cela dépendra de l'avancement du travail (et peut-être aussi des réclamations de l'estomac) ! Voici tout de même deux heures bientôt que le père est à l'œuvre !

Et le « gouvernage » se poursuit au même rythme, succession de mouvements et d'actions réglés depuis tant d'années et de générations : conduire les bêtes à la fontaine pour l'abreuvement biquotidien (en deux séries, pour faciliter la surveillance et éviter les bagarres) ; donner un dernier repas, de regain celui-là (c'est le dessert réservé aux vaches laitières !) ; nourrir les veaux nouveau-nés qui, dans leur précipitation, mettent leurs pattes dans le seillon ; étriller tout ce monde afin d'enlever le plus gros de la saleté... Et puis, après avoir une nouvelle fois nettoyé l'écurie et remis un peu de paille et de sciure en litière, il faudra encore préparer le fourrage pour la prochaine étape du soir : couper d'abord dans la tèche bien serrée, bien compacte, la quantité nécessaire ; la descendre à la grange et là, dans la poussière, secouer vigoureusement foin et regain avant d'entasser en réserve ce qui n'est pas directement mis dans les crèches. Il sera bien 9 heures au moins lorsque le père pourra enfin quitter écurie et grange, après quelques ultimes vérifications ; un coup d'œil à la « Feuille » et... il se mettra au travail !

Au travail : cela pourra signifier aussi bien, selon le temps et les exigences du jour : conduire sur les champs enneigés le traîneau chargé de fumier, ou la caisse à lisier remplie de liquide malodorant ; conduire le cheval chez Ami, le maréchal-ferrant du Pont ; mener au taureau, chez Quenet, aux Charbonnières, la vache en chaleur ; et cent autres activités agricoles.

Mais, au moins deux fois sur trois, ce sera l'établi : la grande roue qu'on met en marche d'un souple mouvement du pied, le burin qui grince sur le coqueret... jusqu'à midi, puis pour le « tantôt » et, à 5 heures, il faudra « gouverner ».

- *A quoi pouvaient-ils bien s'occuper, ces paysans l'hiver ?²*



Système de crèches relativement primitif chez Gaston Guignard aux Charbonnières, maison construite par Jacques David Rochat en 1766, rachetée par David-Louis Rochat dit Pitôme. On ouvre le volet derrière lequel se trouve la crèche, on remplit la mangeoire de foin et l'on referme. Dans d'autres écuries par exemple, le système pouvait comporter des variantes. Par exemple chez Saïset – voir texte évocateur ci-dessous. Les vaches, à l'écurie, passaient la tête dans un trou ovale pratiqué dans un mur de séparation. Derrière le trou, la crèche elle-même. Lors du gouvernement on fermait toutes les crèches au moyen d'un volet tenu en place par deux épars et assuré par un verrou. On pouvait ainsi remplir toutes les crèches de foin sans être dérangé. Puis l'on rouvrait les crèches les unes après les autres. Le volet était tenu en place de manière oblique sur la crèche par le même verrou qui cette fois-ci se plantait dans le béton d'un second mur côté fourragère. Tout simple, n'est-ce pas ?

La fourragère – par Rémy Rochat -

Pourquoi fallait-il, avec le temps qui passe, qu'il se souvienne de plus en plus de lieux qu'il avait connus, principalement dans sa grande maison, alors même que les personnages, parfois, semblaient lui échapper ?

C'était même avec une précision photographique qu'il retrouvait des locaux. Comme cette fourragère, qui en arrivait parfois à l'obséder. La fourragère, c'est l'endroit où vous descendez le fourrage. Vous avez laissé un trou dans la tête qui vous permet de glisser le foin de la grange à ce local d'affouragement.

² Paul-Henri Dépraz, *La Page tournée*, Editions Euréka, 1996, pp. 19 à 23.



Les crèches chez Gaston Guignard, maison Pitôme aux Charbonnières.

aisance le fourrage tassé. Ca fait un bruit de pain que l'on coupe, ou de biscôme, ou de tout ce que vous voudrez, mais un bruit spécial. Il faut appuyer fort. Et si le fil n'est pas à convenance, vous ne coupez pas la masse du foin, votre outil, à la place de pénétrer dans cette matière, il reste en surface, celle-ci ressentie comme du caoutchouc. Ne pas trop endiabler, ni avec cet engin ni avec la fourche qui n'arrive guère sans cette coupe à détacher des fourchées un peu conséquentes.

Or donc, on expédie tout cela à la fourragère. On est dans l'obscurité, car dans cette grange, il n'y a que la lumière du jour qui ne provient que de deux

seules fenêtres, aucune lumière électrique. Faudra décidément qu'on l'installe. Quand ? C'est là une autre question. On a bien sûr ouvert la porte, pas la toute grande, juste la petite qui est dans la grande. Et l'on voit danser des poussières dans les rares rayons de lumière qui parviennent jusqu'ici. Et ça sent bon le foin aussi. Et l'on expédie juste la quantité qu'il faudra pour un repas, deux au maximum, ce qui permettra de gagner du temps lors de l'affouragement de la fin de l'après-midi. Et puis, maintenant, l'on a le temps, avec cette bourrée de neige qui vous empêche presque de sortir, et qui surtout ne vous oblige plus à travailler au dehors, juste peut-être dégager à la pelle la planche à fumier pour tout à l'heure quand vous sortirez celui-ci de l'écurie.



D'aucuns parmi nos paysans s'en allaient passer le triangle dans le village sitôt après le déjeuner. Ils pouvaient utiliser leurs propres chevaux. D'autres, moins bien équipés, se contentaient d'aller faire des heures à la pelle afin de dégager les chemins.

Bon, le foin, en bas, dans la fourragère dont le sol est cimenté, on le répartit tout au long des crèches. Dans lesquelles on le mettra tout à l'heure, dans chacune, après qu'on ait ouvert le volet que l'on fixe dans le haut avec un verrou de fer rouillé, à cause de l'humidité. Un volet que l'on appelle la borancla.

Et il revoit tout cela, le local, comme le foin aussi. Le local, avec du côté de l'écurie, ces crèches ouvertes et fermées si souvent. Quand on ouvre les borancla, on voit l'ovale par lequel les vaches passent leurs têtes pour aller manger au fond de la crèche le foin que l'on a mis. C'est du béton. On en voit le bord brun tout usé par les frottements incessant du bétail, de son poil rugueux, de sa langue quand il lèche. De tout, quoi. Et une fois que le bétail, il a fini de manger, ce qui reste au fond de la crèche qui est très humide, à cause de la

salive de l'animal en premier, ce sont les grandes couiques qu'il n'apprécie pas. Alors il les laisse. Et alors aussi, il faudra les enlever pour les mettre tout à l'heure sur le fumier.



Avant les camions, les chevaux. Ici à la Golisse, près de l'entreprise Le Coultre que l'on aperçoit au deuxième plan. Il est évident que pour dégager les petites rues de villages, les triangles étaient plus modestes, que tiraient deux chevaux en général. Il nous souvient ainsi d'avoir vu hiver après hiver l'attelage du village des Charbonnières conduit par Pache et Chiri dégager les petites ruelles, notamment les Chappes et le Crêt du Puits. S'ils passaient tôt, admettons que ce fût le dimanche matin et que nous soyons restés quelque peu au lit, on entendait alors les grelottières. On savait en conséquence qu'il avait neigé pendant la nuit, qu'il pouvait encore neiger et que le spectacle que l'on retrouverait en mettant le pied hors de la maison, avec un petit cheminot que notre père aurait créé de l'écurie au fumier qui se trouvait toute de même sous un abri en annexe, serait formidable voire dantesque ! Les grelottières se sont tuées, les beaux hivers s'écoulaient désormais au bruit des lourds véhicules dégageant ces mêmes ruelles dès parfois cinq heures du matin.



La seule photo que nous possédions de Gaston Rochat dans son écurie, juste derrière la porte de bois qui mène à la fourragère. Tout cela, il est évident, ne paie pas trop de mine ! Cela reste un univers sensible, affectueux et bien digne du souvenir.

Il voit aussi la paroi opposée, celle qui sépare ce local de la remise. Là c'est en bois. Des planches verticales. Qui vont jusqu'au plafond qui est en somme le pont de grange, avec des planches mises les unes à côté des autres, solides, au point que rien n'arriverait à les briser. Du côté de la fourragère, soit au plafond, elles sont lisses, mais un peu tachées des éternelles humidités du bétail qui se faufile partout. Brunes, presque noires. Des taches, certes, des colorations un peu douteuses parfois. Et il y a aussi les poutres longitudinales, de grandeur moyenne, qui reposent quant à elles sur des poutres mises en travers des deux parois, reposant sur des plots de granit pris dans les murs, celles-ci monstrueuses, et donc d'une solidité à toute épreuve. Où sont-elles, aujourd'hui, pouvait-il se demander, car il n'était pas possible qu'ils aient pu les jeter, eux qui gardaient tout. Et toutes ces poutres qu'ils enlèveraient au fur et à mesure des transformations de ces locaux, elles auraient une utilité. Oui, toutes. Ce qui rassurait, en quelque sorte. Ainsi rien ne serait perdu. Tout aurait trouvé un second usage.

Des poutres énormes. Il le faut, en ces lieux humides où le bois, avec le temps, à tendance à pourrir, au moins en surface. La lampe, une seule, elle est au ras du plafond, avec à l'origine une sorte de poire en verre que l'on pouvait visser. Marre de cette protection inutile. Il n'y a désormais plus qu'une ampoule nue. Et celle-ci, en plus, elle ne donne que peu. Une quarante watts peut-être, guère plus. Le bouton est à côté de la porte. L'un de ces anciens que l'on tourne, et qui a toujours un peu de jeu. On parle ici, question de matière, de bakélite. Ça ce casse un jour ou l'autre. Et la porte est de bois. Comme cette deuxième séparant la fourragère de l'écurie.

Un sol toujours humide. A cause du bétail et de ce matériau si peu sympathique qu'est le béton et qui n'est jamais trop sain, par ailleurs. Au travers de lui suinte vite l'humidité de la terre que l'on trouve immédiatement dessous, sans vide sanitaire. Ça ne se faisait pas. Et sur ce béton il y a donc le foin que l'on prend avec des fourches en fer, et ça fait un bruit typique sur le béton. Question de bruit, il y a aussi ces boracles que l'on ouvre et que l'on ferme. Il y a le grand souffle des animaux. Leur mâchouillement quand ils prennent le foin dans la mâchoire, le grincement des dents les unes contre les autres, le bruit des chaînes contre les tuyaux, car ici l'on est moderne. Fini d'envoyer les bêtes à la fontaine qui est à côté de l'église, à deux cents mètres, deux fois par jour. Et ça prenait bien une demi-heure par fois. Il fallait donc une heure rien que pour abreuver le bétail. Qui a maintenant des abreuvoirs automatiques. Il met le museau dedans, et cela pousse une sorte de large clapet en laiton qui permet à l'eau de s'écouler dans la vasque de fonte.

Et sur le sol de la fourragère, contre la paroi de bois, il y a aussi le tonneau à sel. Il est en bois. Tout humide du sel que l'on met dedans. Du sel pour le bétail, un peu rouge il semble. Pas qu'on le confonde avec le sel de cuisine qui est plus cher. Celui pour le bétail est d'ailleurs plus grossier. Et il mouille le bois du tonneau qui, à l'extérieur, a comme des fibres qui pointent. Si particulier. Un

tonneau avec des cercles en bois. Dessus un couvercle, pas que le mince de foin n'aille dedans quand on secoue le fourrage pour l'aérer, lui retirer ces poussières qu'il a, le rendre plus agréable pour le bétail. Faut tout de même un rien de soin, dans ces fermes. Et d'ailleurs le bétail, il ne mange pas n'importe quoi, il est difficile. Et quand le foin, il a moisi, on sent alors le moisi dans toute la fourragère, ce qui arrive parfois au temps de la récolte, lors de certains jours de pluie où l'on n'arrive plus à le sécher, il le refuse. Faut alors le servir comme litière et lui trouver autre chose. Et s'il ne le refuse pas et qu'il n'est pas d'une bonne qualité, le lait, il baisse. C'est ainsi.

Ô fourragère. Endroit semble-t-il où rien ne pouvait arriver. C'était comme un refuge. Le lieu où travaillaient les employés italiens, plus tard son père qui avait abandonné sa laiterie, là-bas. Alors maintenant il faisait tout lui-même, l'affouragement comme la traite. Tous les jours, et même deux fois par jour. On le revoit, le père, avec sa casquette, avec son mandzon ou sa veste de toile bleue qui te laisse facilement les épaules un peu froides. Il secouait le foin. Il était monté à la grange pour le couper tout à l'heure. Il avait un peu de peine à cause d'une mauvaise jambe, alors il avait passé par les escaliers, c'est-à-dire par l'appartement et non par l'échelle qui est au fond de la fourragère. Il charriait du mince de foin avec ses gros souliers. Il ne balayait pas. Pas dans le ménage. Là-bas, dans la fourragère, ou à l'écurie seulement. Et il était monté sur la têche de foin même qu'il avait une mauvaise jambe. Il faisait avec. Il se yuquait là-haut, comme on dit.

On le revoit, pas toujours content que l'on soit là à l'ennuyer avec nos questions. Car pour ses fils, et notamment pour ce troisième pas plus dégnioulé qu'il ne le faut, pas son job que les soins au bétail et la traite. Il n'en avait pas le goût. Il aimait mieux voir et sentir que de pratiquer. Et l'on pouvait croire que cela, cette vie de la campagne, avec le bétail juste de l'autre côté de ces crèches, pouvait durer toujours. Que ce qui constituait cette vie ordinaire, allait pouvoir se poursuivre de toute éternité. Avec ce père à l'œuvre. Avec son allure, ses habitudes, sa manière de parler, de concevoir l'existence. On ne savait même pas, en fait, que ce monde-là était un rien trop petit pour survivre. Et que réellement, cette vie-là, ce n'était qu'en attendant qu'elle s'éteigne de manière définitive.

Et pourtant, quand l'on est là, c'est chaud. C'est vivant. C'est la vie, oui. C'est plein d'odeurs, de bruits. C'est sombre. Et cette pénombre n'est pas désagréable. Au contraire, elle rend les lieux, le fond de la fourragère surtout, un rien mystérieux. Qu'y a-t-il ? Rien, si ce n'est le fourrage et ces crèches que l'on ouvre et que l'on ferme, avec l'écurie derrière, tout le long. Et au fond de la fourragère, sur un tiers de la longueur, disons, c'est un gros mur de pierre et de chaux qui la sépare de la remise. Un mur épais, solide, support du centre de la maison. Il ne bougera jamais. Il restera là aussi longtemps que celle-ci vivra.

Fermons les yeux et revoyons tout cela. Sans oublier un seul clou. C'est vrai, les anciens propriétaires, ils mettaient des clous partout. Des centaines de clous.

On se demande à quoi ils pouvaient servir : suspendre une veste, une ficelle, une chaise à traire, un objet quelconque. Mais pourquoi ces centaines de clous ? On a besoin de suspendre quelque chose, hop, on plante un clou, et puis un autre clou. Et puis, pour nous qui suivrons, ce sera la rude tâche de presque tous les enlever. On le fera pendant des années. On aurait pu en remplir des boîtes pleines, des brouettes. Une manie qu'ils avaient, on suppose. Ou une vraie maladie, allez savoir.

On revoit les fourches, debout, posées contre la paroi de bois, non loin du tonneau à sel. Le balai fait avec de la blanchette ou un autre arbuste quelconque. On les achète. A l'écurie, le balai, usé comme il se doit, il est plein de catolles de bouse prises dans sa masse ou au bout de ses petites tiges. On entend les portes qui s'ouvrent et se ferment. C'est notre père qui passe. Ou l'employé. Les époques se mélangent. On entend les bruits d'ici, de la ferme, de l'eau qui coule dans les tuyaux parce qu'une vache a mis sa tête dans l'abreuvoir et boit. Ce bruit d'eau, d'ailleurs, on l'entend jusque dans sa chambre à coucher. Et cela a quelque chose de rassurant aux heures de repos. C'est qu'il y a le bétail, là-bas, la nuit, et celui-ci, il vit. Il vous rassure de ses respirations tranquilles et lourdes que l'on devine à distance. Un bétail avec lequel aussi par ailleurs on a plein d'avaros. Des bêtes qu'on aime. Auxquelles on s'attache. Ces drames qu'il y a parfois avec elles. C'est là l'un des points les plus douloureux de l'élevage. La souffrance des animaux, leur détresse quand ça ne va pas. On voit leurs gros yeux pleins d'inquiétude. Et l'on sait que la vie, au final, n'est drôle pour personne, puisqu'il faut la quitter un jour. Et que l'on aura souffert. Et que l'on posera sans cesse cette question : pourquoi avons-nous vécu, pour qui, dans quel but. Et l'on ne sait que trop bien la réponse. De but il n'y en a pas. C'est simplement le hasard, rien de plus. Non, aucune justification ni aucune finalité à notre existence.

Et ce serait ainsi pour chacune des pièces de l'ensemble de la maison. Avec les odeurs. La disposition des lieux et de chacune des choses qui meublent ces espaces qui sont chacun comme un refuge dans cet environnement sacré de son enfance. Et le bruit des portes. Et celui des pas sur le sol, de béton, de pierre ou de planches. Et la voix des gens, quand on les croise, qu'on leur demande quelque chose ou qu'on leur répond quand ils nous on dit :

- Où vas-tu ?

Et l'on ne va jamais bien loin. On navigue une fois de plus dans cette immense maison où chacun de ses moindres espaces a fini par nous devenir si familier que c'est une vraie partie de nous-mêmes.

Quitter cela un jour sera un drame...

Le ci-devant

L'écurie – par Rémy Rochat -

Un monde chaud et humide, un monde rassurant, avec cette forte odeur que pour finir tu ne sens même plus. Un monde de bruits aussi, discrets, avec celui des chaînes contre les abreuvoirs et les tuyaux d'eau qu'elles font vibrer, le bruit qu'elles font quand elles se couchent ou se lèvent, leurs geints, leurs souffles. Les bruits divers encore qu'elles font de leur énorme corps qui n'est qu'une machine en somme à enfourner de la nourriture, à la malaxer, à la transformer en d'interminables ruminements faits debout ou couché mais qu'elles semblent apprécier en leurs manières languissantes.

- Et si nous on ruminait aussi, se disait Auguste, peut-être qu'on serait moins stressé ?

On courrait ainsi après des choses essentielles, son ventre, à la place de le faire après des futilités sans nombre. Tu cours, tu cours, et jamais, Ô ! grand jamais, tu ne trouves quelque chose de solide au bout de ton chemin.

Leur souffle chaud et humide, il aimait à l'entendre. Il aimait tout en somme de cette écurie, de cette vie lente en laquelle il n'y aurait jamais aucun changement, c'était une certitude. L'écurie d'autrefois ou celle d'aujourd'hui, n'est-ce pas pareil, et même qu'il y a sans cesse des améliorations et que l'on voit peu à peu l'introduction de l'inox dans ce monde qui n'avait jamais été autrefois que de bois, de pierre et de chaux, de terre cuite parfois, de paille et de foin, avec quelques tuyaux sur la fin ? Mais toujours les vaches seraient ici pour donner, mis à part aussi le plus d'espace, la même ambiance. Elles seraient toujours là à ruminer, à te regarder de leurs gros yeux ronds, leurs yeux bovins, immenses, très noirs où tu décèle quoi, quelle pensée, quelle vision de toi ?

Il s'était habitué pour finir à la traite qu'au début il maîtrisait mal. Il avait appris la façon, le doigté. Il leur parlait aussi, aux bêtes. Il les tapait de la main mise à plat sur leur croupe puissante en leur lançant quelques mots avant de les pousser pour les déplacer et s'enfiler dessous avec le tabouret. Ici il était à quatre pieds, on le tenait par son plateau supérieur plein de bouse.

On venait de transformer l'éclairage. Des néons à la place des ampoules placées l'une au milieu de l'écurie, l'autre en bout, mais qui n'avaient qu'une faible puissance et par conséquent ne donnaient que peu de lumière. Et une lumière jaune. Tandis que maintenant, avec les néons, on en avait une blanche, moins chaleureuse et moins intime, ainsi qu'il en avait été depuis le jour déjà lointain où l'on avait introduit l'électricité pour la première fois dans le village, par contre plus régulière. On chaulait au printemps. On la faisait toute belle blanche, l'écurie, que très tôt pourtant l'on retrouvait avec ses bruns et ses jaunes pisseux sur les murs, partout, avec même des fragments de bouse pour aller jusqu'au plafond, quand elles vont clair, qu'elles rafent, qu'on dit, parce qu'elles sont allées en champ alors qu'il pleuvait trop, ou que l'herbe était trop fraîche, ou ceci ou cela. Elles recrépissaient les murs. Inutile de se formaliser.

12 vaches. On faisait facilement ses trois boilles pleines, et autant le matin que le soir. Qu'on allait mener à la laiterie avec une petite remorque. Ca descend, il n'y a aucune peine, et puis l'on remonte à vide. Il s'était habitué à aller là-bas. A retrouver les autres paysans. Pas toujours facile de se glisser dans leurs discussions où l'on démonte le monde plutôt qu'on le refait. On a le mot sur tout, et l'on sait très exactement ce qu'il faut faire. Et les hommes, là-bas, ils attribuent à d'autres les défauts qu'ils ont, et même ils les amplifient pour les faire porter à ceux-là qu'ils soupçonnent des pires maux pour lesquels le seul remède serait la corde, ni plus ni moins. Aussi souvent il ne faisait pas de vieux os là-bas, préférant rentrer pour achever son ouvrage à l'écurie. Il était comme il est, le monde, et ce n'était pas cette confrérie de village un peu minable et où le fond n'est pas trop bon, appuyée là contre la chaudière, qui allait en modifier la marche, si peu que ce soit.



Des vaches bien tranquilles...

Alors Auguste, rentré à la maison, il achevait son ouvrage. Il retirait les dernières bouses, remettait de la paille fraîche et qui sent bon là où il y en a besoin. Il aimait à ce qu'elles se couchent au sec, les bêtes. Lui il dormait au sec, pas de raison pour que ses bêtes elles ne dorment pas au sel elles aussi. Les bêtes, on doit les traiter avec respect, et même avec amitié voire avec amour. Pour cela même que chaque départ d'une bête, il savait trop bien où elle

finirait , lui fendait le cœur. La boucherie était pour lui tout ce qu'il y avait de plus affreux, c'était le sang, la chair à nu, l'horreur.

- Qu'est-ce que tu veux, Auguste, c'est la vie. Et puis tu es trop sensible.

Qu'est-ce qu'il y pouvait ? Heureusement la présence du bétail le calmait quand il se mettait à penser à ces choses. Il allait à l'une de ses bêtes, il lui empoignait le cotzon pour faire le tour avec ses deux bras. Tu es belle, toi, qu'il lui disait. C'était ici l'Anémone ou la Cerise. Bien entendu, qu'il connaissait tous leurs noms. Il sentait leur bonne odeur forte, le poil était rude par place. Et puis il y avait aussi le jeune bétail, et celui-ci on le mettait plus au fond de l'écurie, vers la fenêtre. Le tout était un vrai monde. On s'en ressortait bouseux et odorant, mais quand même, il était rassurant, ce monde, parce qu'il pourrait durer toujours. Une bête disparaissait, un veau naissait, il y avait toujours pour suivre. C'est pas possible que l'on ne puisse plus avoir un train de campagne, qu'il se disait. Ce serait la fin du monde.

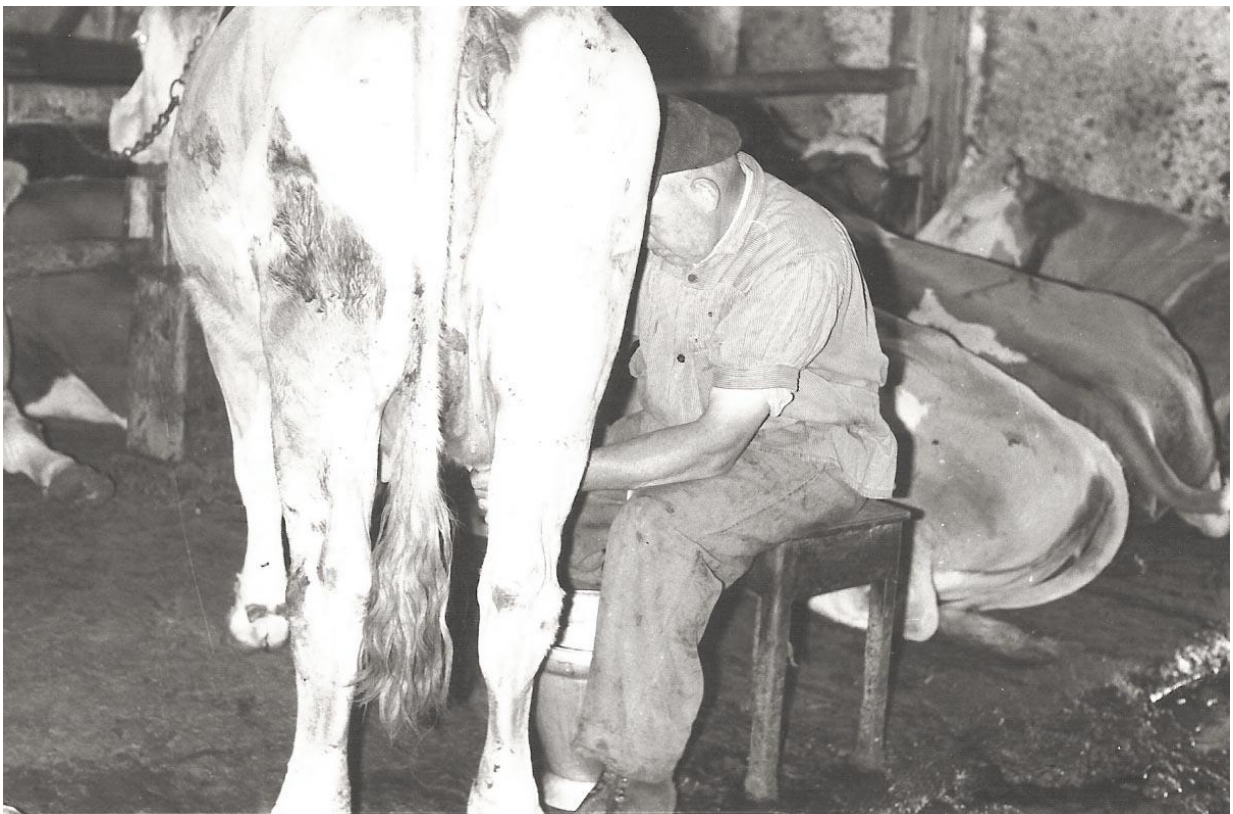
C'est marrant, ça, quand il allait dans sa chambre, les bruits de l'écurie, les chaînes contre les tuyaux, il les entendait malgré la distance, encore que quand il tirait une droite depuis son lit jusqu'à l'écurie, ça ne représentait pas tant de ces mètres. Il y avait juste les parois et la grange et un peu du solin qui l'en séparait . Cela faisait-il cinq mètres ? Et quand il entendait ainsi les tuyaux, il savait qu'alors elles se grattaient contre l'abreuvoir. Et qu'elles se grattaient si fort qu'elles le faisaient bouger et qu'ainsi même les tuyaux résonnaient. Des fois, de l'une à l'autre, elles se bataillaient.

Au petit matin il descendait par la grange puis par l'échelle qui conduisait du solin à la fourragère. Pas plus de lumière ici qu'il ne le faut, un système d'éclairage resté déficient, où l'on ne tient guère à ce qu'il ait des lampes toujours allumées et que l'on oublie. Le courant n'est pas donné. Qu'on améliore le tout viendrait en son temps. Les crèches restaient pareilles à ce qu'elles avaient été. Les crèches où les vaches plongent leur grosse tête par un trou ovale du côté de l'écurie et puis du côté de la fourragère, il y a le volet. Tu repousses le volet et le croches au fond de la crèche, le trou est libre pour toi qui peux y mettre du fourrage. Tu retires le volet et tu le croches oblique avec une poignée en fer dont le bout s'enclasse dans un trou du béton, et voilà les vaches à table. Tu nettoies le fond des crèches une fois par semaine, et même tous les jours quand tu as le temps. Et même que tu mets du foin de qualité, les vaches ne pourront pas s'empêcher de trier, pour laisser les tiges des couiques dans le fond. Affourager, que cette opération de nourrir le bétail s'appelle. Il aimait ce moment là, Auguste. Le foin il l'avait coupé la veille, avec le coupe foin, il avait creusé un peu plus la tête, il avait agrandi une paroi droite comme un mur coupée au milieu du tas, gaffe de là-haut de ne pas tomber dans ce trou, tu te tues. Il avait passé le foin par un espace qu'il y a entre le plafond de la fourragère et le solin, il l'avait secoué pour lui enlever les poussières et puis il l'avait enfourné dans les crèches. On entendait le bruit du foin secoué, on entendait le bruit des crèches que l'on ouvre et que l'on ferme, puis l'on

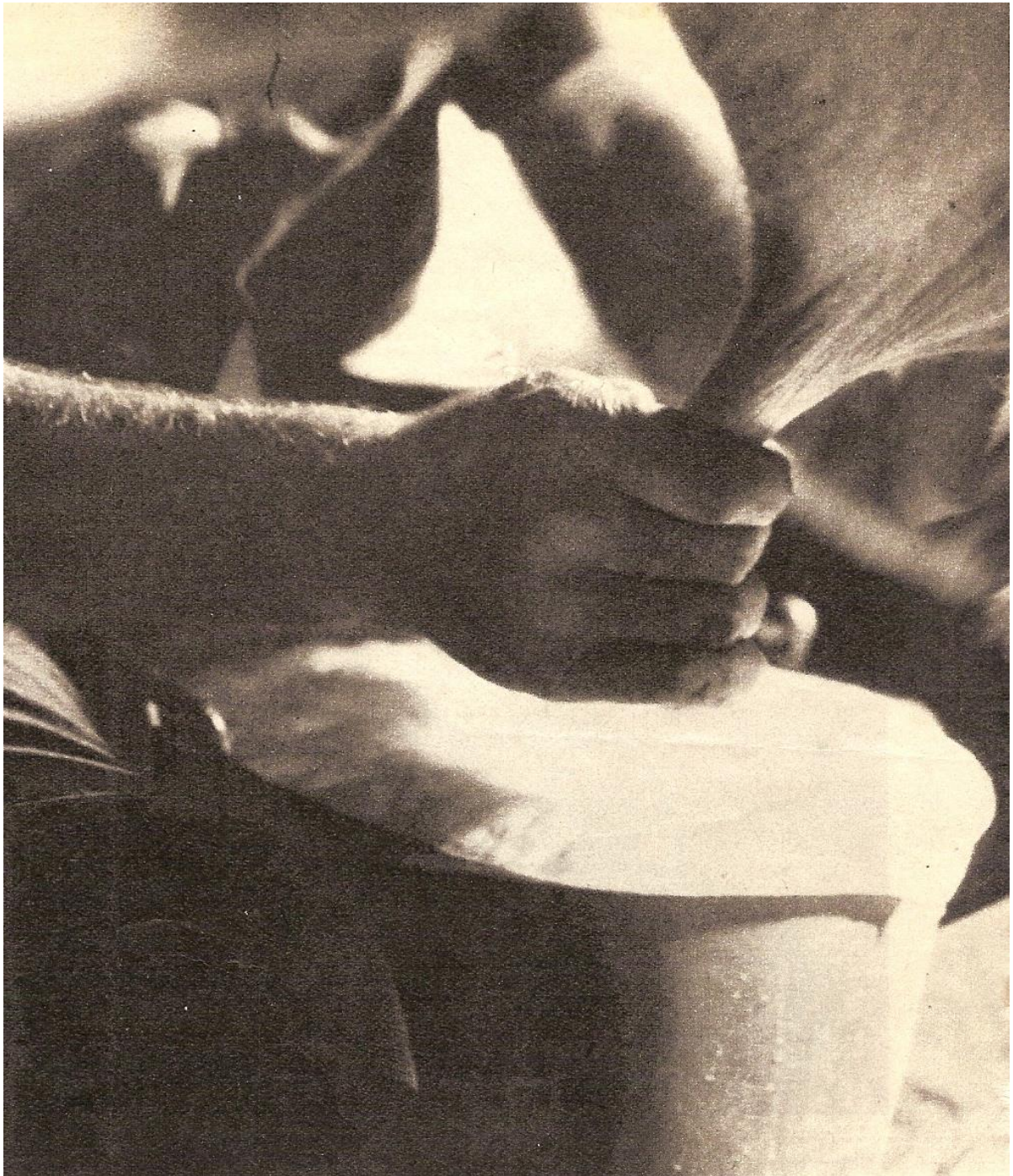
entendait bientôt le bruit des vaches, leurs souffles puissants, quand elles mettent leur tête dans le trou. Tout ça forme un monde. Un monde qu'il faut avoir connu pour le comprendre. Ces détails sont des tous. Et la fourragère sent bon le foin et le regain qu'on met avec souvent pour améliorer l'ordinaire. Et le tonneau de sel, en bois, humide, est là près de la porte, sous le lampadaire dont le verre a la forme d'une poire.

Et ainsi s'étiraient les jours, les semaines et les mois. Il n'y avait plus de heurt désormais, que le fait qu'une bête soit malade, qu'un veau naisse, ou qu'au domaine, une machine ne casse et nécessite une réparation. Il pensait sans hargne, désormais. On ne le dominait plus. Il ne dominait personne lui non plus, même pas les bêtes. Il possédait un monde. Il aurait été presque heureux, s'il n'y avait pas eu en lui cette angoisse toujours diffuse dont il ne savait pas le pourquoi, et qu'il attribuait à la vie, simplement. Car vivre et souffrir, qu'il se disait, Auguste, n'est-ce pas le propre de l'homme ?

Le ci-devant.



La traite, avec Gaston Rochat.



La traite au pouce. La traite... texte...

On mène le fumier

On l'a vu, nos paysans choisissaient souvent les belles journées d'hiver pour aller mener le fumier sur les champs avec cheval et traîneau. Arrivé sur place l'homme déchargeait son voyage par petits tas qu'il irait tranquillement épancher une fois que la neige serait partie.

Encore quelques semaines et l'on pourrait partir, fourches et brouettes en mains, vers les premiers champs libres de neige pour y « brouetter » le fumier que Jean avait amené par traîneau en décembre et janvier, et l'étendre avec la fourche.

C'était là, le premier salut à la nature reverdie : épancher le fumier. Tout le monde y participait. Le grand-père, Jean, même Gaston aimait bien venir s'aérer un peu après tant de journées à la laiterie et dans les caves ; même Samuel encore à l'école, mais en vacances de printemps. Des journées pénibles pour nos jeunes bras pas encore formés aux rudes travaux³.

Mais le fumier et son épandage, c'était bien plus que cela, une véritable leçon de philosophie parmi nos champs d'où, presque toujours, tu peux contempler ton village !

Le fumier

Auguste, il avait toujours préféré le fumier aux foins. C'était moins pénible. On faisait ça à l'automne ou au printemps, entre saison, alors que l'excitation de l'été n'apparaissait pas encore ou qu'elle s'était depuis longtemps calmée. On épanchait à la machine sur les plats, mais encore à la main sur une partie du domaine qui était très en pente. En dessus des prés de Vers chez Jean Goy, par exemple, On avait fait des tas en montant face à la pente ou en y descendant. Mais pour épancher, oui, on le faisait à la main. Et là c'était le beau moment. On y allait à pied, la fourche sur l'épaule. On défaisait les tas. Et c'était plus beau encore quand il faisait beau, un peu moins par ces temps glacés où tes mains souffrent sur le manche de l'outil. Et que dire alors quand la pluie parfois se transforme en neige, des flocons énormes à te mouiller en cinq minutes à peine. Et tu la vois, ta veste de tissu bleu, elle te donne maintenant froid aux épaules. Alors on rentrait à la maison. Mais par grand soleil, quel bonheur.

Quand c'est le printemps, tu marches sur les vieilles herbes entre lesquelles déjà toute une nouvelle végétation s'apprête à se développer, crocus et primevère, et déjà des populages là où c'est mouillant, où prend naissance, justement, la source de la fontaine de vers l'église. Tu sens cette odeur de fumier

³ Samuel Rochat, Jules de l'Épine, tome premier, p. 30-

qui se répand sur les prairies de ce village, de tous les coins où l'on fait pareil à ici où l'on y répand du fumier. Tu vois les corbeaux s'abattre sur les champs pour trier dans ce que tu épanches. Le monde vit. Et toi aussi, tu vis. Et tu vis à ton rythme, tu travaille à ta convenance, c'est-à-dire bien. C'est surtout là ton plaisir. La précipitation ne t'intéresse pas. Faire les choses bien, qu'elles soient accomplies. Et il y a du soleil, il y a l'église, les autres paysans, l'air qu'on respire en même temps que les émanations du fumier, la grande montagne qui veille et te protège elle aussi. Tu sais que là sont tes champs que tu connais, dont tu appréhende même chacune des particularités topographiques, plats, et puis dans le coin, ce raidillon qui remonte, et puis au milieu comme un replat, et puis ça recommence pour arriver enfin à la forêt. On s'y tient à peine par endroit, tant c'est en pente. Tu en connais chaque bosse, tu sais chaque aspect de ton petit domaine. Tu as vu le village sous tous les angles de chacun de ces champs, avec l'église et son clocher, le lac plus loin et toujours cette dent dans le fond qui domine. Tu vis dans ce coin et par ce coin, non pas que le reste soit sans importance, mais c'est Dieu qui t'a planté ici, alors tu y demeures Pas plus malheureux qu'ailleurs, pas plus heureux non plus. On s'y est fait.



L'une des plus magnifiques photos de nos activités campagnardes hivernales. Photo de Max.F. Chiffelle. La Vallée de Joux, 1952. Nous sommes au-dessus de l'Orient et ce matin-là, au pays des Caillet, ça caille !

Tu épanches, Auguste. Tu secoues ta fourche d'un mouvement du poignet pour étaler et affiner le fumier. Prend à ton tas, divise, lance, écrase, fait du bon boulot, frappe, frappe encore des mottes trop sèches. Il se dissoudra mieux en terre s'il est fin. Dans un mois on ne le verra plus, disparu comme par miracle. Et ce sera bientôt alors l'heure des foins.

Qu'il soit là, il s'en rendait compte, c'est à quoi il avait toujours aspiré. Bien sûr, pour qu'il sente mieux encore sa terre, il aurait fallu qu'il soit pieds nus, et que véritablement, le pied, il touche le sol et en sente les ondes bienfaisantes. Il n'avait pas pu s'y habituer comme d'autres l'avaient fait. Il y avait surtout ces plantes qui ont des tiges trop rudes et qui vous blessent les pieds. La vie en plus est assez difficile sans qu'on se la complique encore avec des originalités pareilles. Mais ce sentiment de possession est-il bon, ce fait de vouloir posséder est-il sain ? Alors il regarde les autres gens, Auguste, il regarde les Brûlés, il regarde les Grands Billards et il se rend compte finalement que ces terrains-là, même s'ils ne lui appartiennent pas sur le papier, sont à lui quand même. Et il les aime. Il les aime comme il aime tout le vallon, d'un bout à l'autre. Et que c'est le sien, véritablement. Et qu'il croit que personne ne l'aura jamais aimé autant que lui. Personne !

Il va près de la forêt et se met sous des érables sycomores d'une grandeur inaccoutumée et au tronc épais et écaillé. Il les trouve si extraordinaires que parfois il s'en approche pour mettre sa main sur les écailles. Et il marche dans les feuilles mortes. Et il se dit : on le tient, l'univers, on n'a rien à espérer de mieux, qu'à comprendre les arbres, qu'à être au cœur de la nature.



Au premier printemps on mène le fumier à la Brasserie.

Alors il se remémorait les feux qu'on faisait dans les bois, le thé qu'on cuisait dans la gamelle, les bêtes que l'on allait rapercher à l'automne quand l'on pratiquait encore ce que l'on appelle les pâtures en commun. Il en avait des choses à dire et à évoquer, Auguste. Trop. Et c'est ainsi, tout plein d'images d'autrefois, qu'il repartait contre le village, la fourche sur l'épaule.



Sur cette photo d'hiver du village du Pont, année trente, on voit très bien le cheminement des traîneaux à l'arrière du village ainsi que les tas de fumier déposés dans la neige. Il y a là toute une activité hivernale qui n'existe plus de nos jours.

Après ces différents aspects de la vie dans la ferme, avec comme lieux d'attache l'écurie, la fourragère et la grange, plus les champs au premier printemps, on peut penser qu'il est temps de reprendre son souffle et de parler d'une autre problématique : **la réserve de bois.**

Du bois de chauffage naturellement, celui dont chacun d'ici, en ce temps-là, devait avoir une réserve. Sous peine de ne pas passer l'hiver. On pouvait manquer presque de tout, mais pas du bois, du bois d'affouage comme on disait.

On le sait, en ce temps-là, les maisons, elles étaient mal isolées, plutôt pas isolées du tout. D'ailleurs ce mot d'isolation, il n'existait pas. Si bien que les murs des maisons, ils étaient d'un bloc. Et que le froid qui pénétrait par le mur à l'extérieur, il finissait par rentrer à l'intérieur.

Ce n'est pas tout à fait exact. Car voyez, il y avait déjà, à vent, les chapes de tavillons qui coupaient l'humidité offerte par les grandes pluies, et un peu le froid. Et à bise, l'on mettait souvent, non pas des tavillons, mais des planches verticales. Là aussi, ça faisait en quelque sorte office d'isolation.

Quant à l'intérieur, il fut un temps où l'on se mit à poser force boiseries. Il y avait celles ne montant qu'à la moitié du mur, et les autres qui allaient jusqu'au plafond qui était lui aussi en bois. Si bien que certaines pièces, elles étaient toutes boisées, jouissaient d'une isolation certaine, et même si l'on ne prononçait jamais ce mot. C'était fait de manière implicite, naturelle. Et le fourneau était là pour donner assez rapidement de la chaleur vite à cette pièce. Certes, ces parois, souvent, finissaient par avoir des fentes par lesquelles vous pouviez passer le doigt. Mais l'un dans l'autre, elles permettaient à la chaleur de demeurer dans la pièce où vous étiez et au froid de n'y pas pénétrer trop vite.

Cela naturellement ne suffisait pas à chauffer une maison. Il fallait donc du bois pour envisager de passer l'hiver, quand la température baisse de jour en jour, et que vous vous retrouvez avec des – 20o dehors, si ce n'est pas – 30o et qu'en plus parfois une bise à vous faire tomber les oreilles s'était tout soudain levée. Il est des villages, ou plutôt des quartiers qui sont faits pour recevoir la bise, croirait-on, parce qu'on les a construits sur le tard, en fonction du terrain qui reste et alors qu'on ne tenait plus compte déjà des courants dominants, c'est-à-dire que l'on recevait la bise en plein, avec même souvent le lac qui permet à celle-ci de prendre son élan pour ensuite venir fouetter vos façades, et certains jours, et certaines nuits, à le faire comme si tout allait être emporté, et que dans tous les cas on ne résisterait pas à une pareille tempête.

Et pourtant, on n'a jamais vu aucune maison s'envoler.

Ce bois. Que l'on allait faire sur sa propriété parfois, quand l'on avait la chance à l'époque de posséder des forêts, mais que le plus souvent on achetait en stères à la commune. Bien entendu on préférait le fayard qui dégage plus de chaleur à la combustion, le sapin venant en deuxième, ou même en dernier. Et pourtant, il chauffe quand même, suffit simplement d'en mettre plus !

C'est de ce bois, et de tout le travail qu'il demande, dont on raconte toujours qu'il chauffe deux fois, la première quand on le fait et la seconde quand on le brûle. Mais ce deux fois n'est pas exact. On pourrait plutôt parler ici de quatre ou cinq fois. 1o Quand on le scie, tout en aidant le préposé en lui passant les billes ou en lançant les plots sur le tas. 2o Quand on le fend. A la hache à l'époque. Et faut surtout ne pas laisser un gros plot en l'état, et même s'il est bourré de nœuds et que votre hache s'y est plantée deux ou trois fois sans que vous ne puissiez plus la ressortir. 3o Quand on le charrie pour l'entêcher, deux opérations en une. 4o Quand on le charrie de la têche à proximité du foyer.

Le bois. Nombre de plunitif en ont parlé. Il faut leur rendre justice en intégrant leur prose qui vous éclairera plus en détail sur cette opération annuelle incontournable.

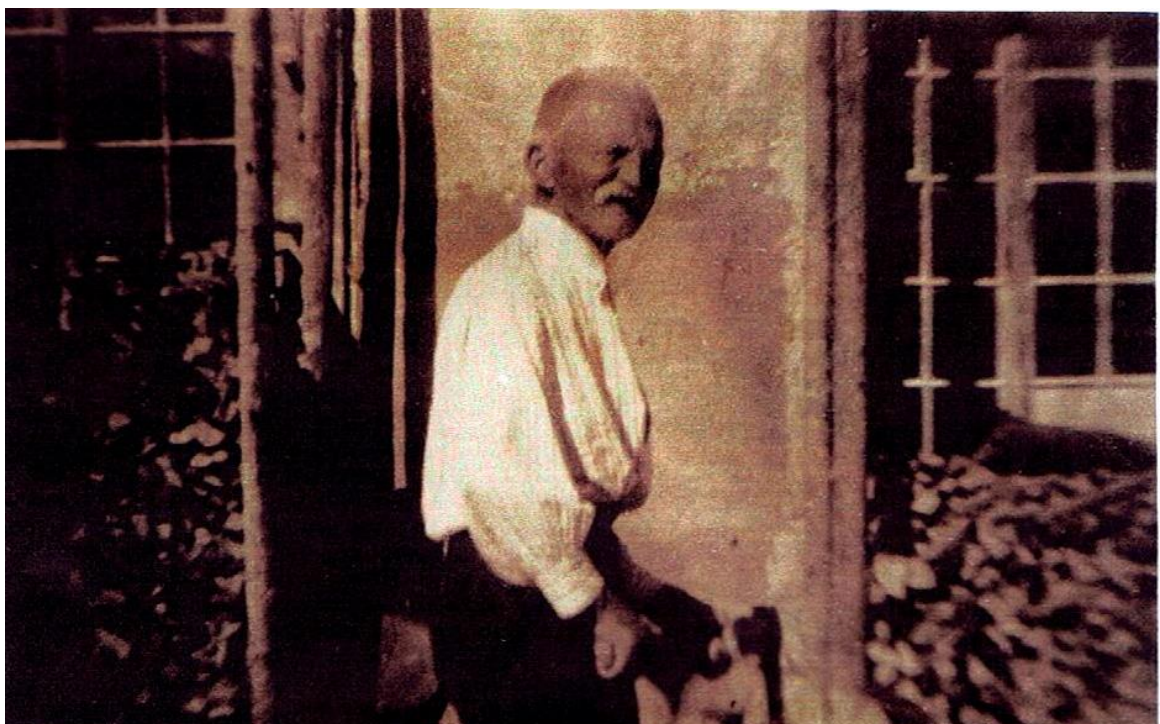


Des stères en veux-tu en voilà mis en place par les professionnels, bergamasques pour la plupart.





Le bois mort que l'on sortait aussi de la forêt avec des engins de fortune. Ici l'oncle Léon et son charret au Solliat.



Le même, oncle de Daniel Aubert, géologue, qui passait une partie de son temps à approvisionner la maison en bois de chauffage.



Même opération aux Charbonnières. Un pauvre diable au pas trop bon caractère qui fait sa réserve pour l'hiver.



Gros engin actuel chargeant le bois en vrac sous l'œil attentif du troupeau.



Et le déchargeant à l'arrière des maisons.



Le Bugnon possédé par le boulanger du village. Il en faut, des stères, pour cuire le pain.



La scie à Marcel Meylan.



Matteo Valceschini, scieur



Scier, travail dangereux s'il en est.



Au Brassus, père et fils, ou grand-père et petit-fils s'activent sur des plots qui ne manquent pas de nerfs !



Et quel meilleur endroit pourrait-on trouver pour façonner et « réduire » son bois qu'un vieux néveau ! Ici nous sommes au Séchey et ces deux dames prennent du bon temps.



Y'a du bois devant la maison !

On n'abandonne pas le bois – La Revue du dimanche du 4 avril 1937 –

Les touristes et les villégiateurs qui, en toute saison, passent dans nos bons villages de la Vallée de Joux, remarquent les tas de bois de feu qui encombrant les places devant les maisons ou les « tèches » édifiées contre les façades. C'est que l'hiver est long et rude souvent ; c'est que même pendant les mois d'été, les habitants sont obligés de « faire du feu » pour donner aux appartements la chaleur que la saison leur refuse parfois. Et pour se chauffer convenablement, il en faut et il en faut du bois ; aussi l'été et l'automne sont utilisés à préparer le bois de chauffage qu'on brûlera l'hiver suivant. Sans doute, de nombreux bâtiments modernes emploient le charbon ou le mazout, mais dans la grosse majorité des ménages, c'est encore le bois, matériaux indigènes, qui a la vogue.

Les propriétaires de forêts font abattre leur bois par des professionnels ; des voituriers le charrient à domicile ; la scie mécanique le réduit en menus rondins et des manœuvres le « chaplent », à moins qu'ils ne se livrent eux-mêmes à cette besogne qui est une excellente gymnastique.

De nombreux ménages modestes achètent pour peu de chose des débris de coupe ou ramassent des bois tombés sans valeur, des « séchons » et forment des tas ou « mazières ». On emploie à cela le samedi après-midi voire le dimanche. On s'en va à la forêt en famille et père, mère, enfants s'attellent avec courage, chacun selon ses forces, à la tâche qui s'offre. Si le tas n'est pas trop éloigné et le chemin convenable, l'intéressé le descendra lui-même jusqu'à son domicile avec un « charet » à deux roues, besogne souvent malaisée à cause de la pente et de l'interdiction d'employer des « traînes » dans le but de freiner, défense qui s'explique mal, car les chars des voituriers lourdement chargés, et « serrés » à la mécanique endommagent beaucoup plus le chemin que 2-3 tiges traînant à l'arrière d'un charet.

C'est par la neige, de préférence, que le bois des mazières est amené à domicile. On le « lugeate », savoir on le descend, après l'avoir chargé sur une grande luge à bras. Sur les chemins rapides et bien battus, la manœuvre est parfois dangereuse. Le lugeateur s'assied à l'avant du véhicule et gratte les pieds plus ou moins énergiquement suivant les besoins pour enrayer. Bien rares sont cependant les accidents, car nos gens sont entraînés à ce métier et « surveillent » aux virages.

Aussi, malgré le nombre important des chauffages centraux et des chauffages privés au charbon, le combustible bois ne risque pas d'être abandonné dans notre haute combe. Par contre, le chauffage à la tourbe, auquel la guerre avait donné une forte impulsion, a de plus en plus du plomb dans l'aile. Ses inconvénients sont nombreux ; l'exploitation et la manutention de la tourbe exigent beaucoup de temps et de peine et sont plus dépendantes encore des conditions atmosphériques que celles du bois. Et puis, la puissance calorifique de la tourbe est faible.

Fait intéressant et prometteur pour l'avenir, on signale déjà l'existence de plusieurs potagers à gaz de bois qui donnent pleine satisfaction. Dans ces conditions, on peut être certain que leur nombre ira vite en augmentant⁴. Contrairement à une opinion courante, il n'est pas nécessaire de réduire le bois à utiliser en menus morceaux ; les fragments de grosses dimensions sont préférables.

Depuis peu d'années, le bois trouve un emploi bienvenu dans la construction des chalets d'habitation. Ainsi qu'on l'a dit ailleurs, nombre de familles en viennent à se bâtir des demeures pour elles seules et ordinairement elles jettent leur dévolu sur le bois. Et ces petites et rustiques habitations, passées au brun clair, munies d'une galerie ajourée, abritées par un large avant-toit et ceinturées d'un jardinet avec quelques arbres ou buissons, vous ont un air plaisant et amène qui semble dire au passant : pourquoi ne t'en construirais-tu pas une pareille, l'ami Etienne s'en chargera. De leur côté, nos « montagnistes » amateurs de cabanes, s'adressent également au bois.

Le bois a été la richesse de nos communes montagnardes. Grâce au rendement des forêts, grandes ont été les possibilités de leurs budgets et par conséquent les réalisations favorables à la vie des habitants qu'il leur a été donné d'accomplir. Actuellement et pour des raisons trop connues, la vente des bois laisse un bénéfice bien faible ; mais des signes existent que leur utilisation va prendre un nouvel essor. Puissent les divers espoirs qui reposent sur cette opinion se réaliser !

S.A.

Les Tèches – FAVJ de mars 1924 -

Les mois d'hiver n'ont pas encore amoncelé devant les portes, dans les cours, sous les auvents de nos maisons foraines et villageoises les provisions de bois pour l'an qui vient.

Miser du bois, abattre du bois, faire du bois, c'est le travail d'hiver de nos paysans.

Là-haut, dans la forêt, les communes on fait des mises.

Les hêtres, les sapins sont tombés. Puis on a façonné les stères.

Bien alignés le long du chemin forestier, ou perdu dans les « clairs » de nos grands bois, les stères attendent les chars qui viendront les chercher. Et nous entendrons, pendant les journées d'avril, de l'aube à la nuit, grincer les roues sous la charge pesante du bois.

Peu à peu, devant les portes, le long des murs, chez vous, chez moi, on verra s'entasser les beaux rondins de hêtre à l'écorce lisse et grise, le carrelage de

⁴ Cela n'a pas été le cas.

sapin. Ils attendront là, des jours, des semaines... Peut-être qu'un reste de sève bat encore dans leurs fibres humides. Mais la fin approche.

Un jour, cahotante, bizarre avec son moteur gras et son ruban d'acier poli, la « mécanique » arrivera... Tour à tour, devant chaque maison du village, elle s'arrête et, sans relâche, elle scie, scie tout le bois qu'on lui présente, le bois... et les doigts aussi parfois. Elle en abat de l'ouvrage ! La sciure vole en gerbes légères, blonde pour le hêtre et rose pour les bois.

Les vieilles souches gémissent, la scie grince, et les stères, et les tas de branches fondent comme la neige au soleil.

Quand la dernière buche est sciée, de son allure cahotante et saccadée, la « mécanique » s'en va plus loin : chez vous voisin, chez vous voisine. On a son jour et son heure d'avance et le voici fait en quelques instants, le long travail de la scie à mains, qui remplissait autrefois les jours d'hiver. Il ne reste plus qu'à refendre les rondins à la hache. C'est l'affaire de peu de temps et maintenant les enfants rentrant de l'école vont « faire la tèche ».

« Faire la tèche »... ce sera une excellente diversion aux parties de « pis », aux randonnées sur la Côte et dans les sagnes ; et quelle mine de punitions utiles si elles ne sont pas agréables !

- Tu n'as pas su ta leçon ce matin ? Tu as mal répondu au papa ?... Tu as griffé la petite sœur ?... Perdu les centimes pour le lait ?... Déchiré ton tablier ? Bien, mon petit, va vite faire la tèche jusqu'à goûter !

Faire la tèche, c'est presque un plaisir pour commencer ; aligner, entasser, empiler ces jolis morceaux de bois égaux, quel magnifique jeu de construction. Mais à la longue cela fatigue ; les corbeilles de bûches sont lourdes aux petits bras, le bois est souvent tranchant, les esquilles en traitres blessent les petites mains aux doigts tendres. Tout à coup, le mur de bûches trop haut, ou mal équilibré, vacille, s'écroule et toute la tèche est à recommencer.

En mai, un peu partout les provisions de bois se haussent en tèches régulières, nettes comme des murs d'architectes.

Une belle tèche, c'est l'orgueil de la ménagère. Tout comme une courtine bien tressée est l'orgueil du paysan de la plaine.

Devant les portes, dans les cours, le long des murs, sous les auvents, je verrai beaucoup de tèches.

- Tèches de riches, vraies forteresses de beau bois lisse et régulier, rose, presque sans nœud, tèche toute entière de fayard, qui chauffe mieux que du charbon. Aux jours durs de grande bise, c'est par corbeilles entières que le fourneau de la chambre dévorera ce bois, donnant en échange la douce chaleur qui fait si confortable la veillée sous la lampe, jusque tard dans la nuit. Il ya beaucoup de ces tèches-là, dans mon village.

Mais je verrai aussi, honteuses, se dissimulant dans les angles cachés, comme conscientes de leur peu de valeur, les tèches de « bois moindre », bois blanc, racines, brindilles, tout cela tôt consumé... Tèche de pauvre, tèche de misère.

Ah ! flamme claire qui ne laisse pas de braises sous la centre trop légère... souche qui charbonne sans vouloir donner de chaleur... petites branches qui flambez si bien, mais qui vous éteignez tout aussi vite... Comme la maman soucieuse, courbée sur vous, vous ménage ! comme vous semblez précieuses aux pauvres mains engourdies par le froid. Et comme tu diminues vite – trop vite – petite tèche de « bois moindre », avec l'hiver si rude et long que nous avons.

** * **

Pour qu'une tèche soit bonne à être employée, il faut la laisser sécher quelques mois au moins, un an si possible. Mais on ne peut pas tout prévoir et souvent la tèche sèche se trouve consumée avant que la nouvelle soit bonne à prendre. Cela arrive en général au mois de mai, et c'est pourquoi au printemps, même dans les meilleurs ménages, il y a parfois au moment du repas de midi des paroles aigres, des reproches.

- Le dîner n'est pas prêt ?

- Le feu n'a pas voulu brûler, j'ai plus rien de bois sec !

- Tu n'as pas su le ménager, j'en ai pourtant misé deux stères de plus que l'année dernière !

Elle a les yeux rouges de toute la fumée que le bois vert lui a lancée dans la figure et répond :

- Je ne peux pas cuire sans feu, pourtant. Ah, si on avait le gaz ! Quand je pense que la cousine Félicie à Lausanne n'a qu'à tourner un robinet, mettre une allumette et voilà le feu qui brûle ni trop ni trop peu, sans cendre ni fumée... Tandis que moi !!! Une heure que j'ai soufflé sur ce mauvais bois ! J'allais y verser mon bidon de pétrole dessus de colère ! et puis j'ai pensé aux histoires de femmes brûlées, qu'on lit sur le Journal – et j'ai essayé encore une fois de le rallumer, ça a été pour finir – mais maintenant je suis en retard pour toute la journée, et il faut encore se faire marronner par toi... Quelle vie ! Quelle vie !!!

Lui, devant cet orage qui menace la paix de son dîner, se fait conciliant.

- Ecoute, c'est sûr que du bois vert ça ne flambe pas tout seul. Il faut laisser sécher la tèche et puis... en attendant on pourra demander au voisin de nous prêter quelques corbeilles de sec. On le leur rendra l'année prochaine. Il a une plus grosse tèche que nous et il a été longtemps loin cet hiver. Autant qu'il n'a pas brûlé !

Et avec le bois sec, la paix rentre au logis.

Dehors, sous l'avent, la tèche fraîche fume au soleil de mai. Soleil et bise vont sécher jusque dans les fibres profondes le reste de la sève qui fit vivre et verdier le bois.

« Têche fraîche, femme sèche : désagrément. Têche sèche, femme fraîche : grand agrément », dit mon voisin qui a la manie de citer des proverbes. Et je crois vraiment que pour cette fois le proverbe à raison⁵.

Aller couler

Le coulage, c'est l'action d'apporter son lait à la laiterie ou fromagerie du village, puis de le verser dans le couloir. Alors le laitier enregistre le poids total de votre production, chiffre qu'il porte sur son grand livre puis qu'il inscrit dans votre carnet. Et c'est là une opération qu'il répète autant qu'il y a de couleurs, dans certains villages plus de vingt, deux fois par jour et autant de jours qu'il y a dans l'année. A ce régime, notre laitier, à 20 couleurs inscrits venant couler deux fois par jour, il notera 40 pesées. Multiplier cela par 365, et vous aurez 7300 nombres que tous il devra additionner mois après mois en vue de la paie du lait, celle-ci se donnant, si nos souvenirs sont bon, dans la première quinzaine du mois qui suit celui que l'on vient d'achever.

Mais curieusement cette opération du coulage, renouvelée deux fois par jour, action simple si l'on veut, mais que prolonge souvent les discussions des paysans derrière la chaudière, le soir plus que le matin, n'a que peu retenu l'attention de nos historiens ou même de nos photographes. De telle manière qu'il n'y aura guère moyen de retrouver nos pèdes qui refont le monde, les deux coudes appuyés contre le bord de la chaudière qu'ils ont eu le temps de polir dix fois.

Si certains allaient couler la boille au dos, l'été par exemple, d'autres arrivaient des alpages avec le char à brancards, la boille mise au milieu, sur des sacs, tenue avec des sangles. Ce n'était ainsi pas une mince affaire que de venir deux fois par jour au village de chalets situés entre trois et cinq kilomètres de celui-ci, et par tous les temps, qu'il pleuve, qu'il vente, que les chemins soient défoncés, qu'il tonne que même, en fin de saison, il neige.

C'était en particulier le cas pour un dénommé Loudgi, propriétaire et amodiateur de l'alpage des Petites Cernies, au-delà de l'Epine-Dessus. L'état dans lequel il arrivait avec son cheval et son char, était des fois pathétique, presque dantesque. Nul possibilité de s'abriter. On prend tout sur la gueule. On est mouillé jusqu'aux os malgré la grande pèlerine. Et hop, aussitôt après le coulage, et même dans ces très mauvaises conditions vestimentaires, il faudra remonter illico presto au chalet, ne serait-ce que pour se changer.

Et si les paysans s'arrêtaient derrière la grande chaudière qui luisait de tous ses feux, dehors, devant la laiterie, à proximité même de la boulangerie qui était à deux pas, c'était la réunion des jeunes du village, filles ou garçons. Lieu de

⁵ Sans nom d'auteur. Celui-ci, ou celle-ci, dans tous les cas connaît parfaitement son sujet et va loin dans le détail. Disons aussi par ailleurs que la têche reste en vigueur pour ceux qui chauffent « tour au bois ». Et là le soussigné en sait quelque chose, avec ses plus de trente stères par année. Si bien qu'il a pu vibrer de manière toute particulière à cette belle évocation qui résume de manière exceptionnelle ce long et pénible travail du bois.

retrouvailles, de jeux, d'achats l'après-midi quand ils se retrouvaient ici même en dehors des heures de coulage.

Tout cela plus ou moins perdu. Certes, les paysans se retrouvent toujours deux fois par jour à la laiterie pour couler. Néanmoins ils sont moins nombreux, et s'ils échangent certes quelques mots, il n'y aura plus ces longues discussions dans l'espace clos, entre le pèse-lait et la chaudière.

Par contre, le coulage, dit la coulée en Franche-Comté, aura beaucoup mieux retenu l'attention des tenants de la mémoire populaire, du folklore paysan. Comme si ceux-là avaient mieux compris toute la richesse de ces habitudes séculaires qui malgré tout, là-bas tout comme ici, tendaient à disparaître. Reste que les témoignages sont nombreux, auxquels nous sommes obligé de faire référence. Il en est de même pour les photos, puisque nos professionnels d'ici ne surent pas s'attarder ne serait-ce qu'une seconde sur le sujet.

A l'heure de la coulée

Jura, 18 heures, dans un petit village en lisière de Joux, comme chaque matin et chaque soir, c'est presque tout le village qui défile dans le chalet pour livrer le lait au fromager

Dans notre village, la fromagerie est une coopérative où les producteurs, qu'on appelle les sociétaires, livrent leur lait chaque jour que Dieu fait, matin et soir, après la traite. Les uns l'apportent sur leur dos, les autres ont recours à toutes sortes de charrettes, tirées à bras ou attelées. Les producteurs qui habitent loin du village utilisent, pour les plus riches, des ânes ou des chevaux. Certains attèlent leurs chiens. On voit même souvent des animaux aller seuls à la fromagerie, pour livrer le lait de leur maître.

Magie blanche

Le matin, on apporte le lait en vitesse, sans s'éterniser. Pardi, les travaux de la journée attendent ! Mais le soir, on prend son temps. Les filles s'arrangent un peu pour paraître à leur avantage, et les gars n'ont pas les yeux dans leur poche. Ça discute et ça rigole devant le chalet, là où est installé le panneau d'affichage municipal. On en profite pour se tenir au courant, on échange les nouvelles, on les commente et on ne se prive pas de refaire le monde.

Dans le chalet, Emile, le fromager, note la quantité de lait que chaque sociétaire amène, puis il le coule dans un rondot, sorte de récipient rond et peu profond. Tous les rondots passeront la nuit dans la chambre à lait, baignés d'eau fraîche et placés dans un courant d'air pour que le lait ne coagule pas. Le lendemain, Emile l'écume et y ajoute le lait de la coulée du matin, entier celui-là. Ensuite, le grand mystère commence. Ces fromagers, on se demande toujours s'ils ne sont pas un peu sorciers... Ils savent préparer la présure à partir de



L'heure du coulage dans des laiteries de plaine.



Les mésaventures de Sami de la Cornaz

Sami est couleur de lait à la laiterie. Je me souviens de lui, certes, mais sans pouvoir vraiment remettre des traits précis sur cette figure pathétique. Ça date, tout ça. Et puis il y en a tellement eu de ces vieux visages, en son enfance. Qui font partie du paysage, à durer toujours, croit-on. Du monde des adultes en outre. Etrangers plus que compagnons de voyage, patibulaires plus que sympas. On les supporte sans les aimer. On a peine à les retrouver au fond de notre mémoire. C'est un peu parfois, comme si on n'avait pas habité le même village, ni le même temps.

Ce n'est pas un gros paysan, Sami. Un jour qu'il fait un temps épouvantable, neige et bouillard, le voilà qui s'embrille pour le village avec sa boille à dos. Il suffit de descendre. Quasiment tout droit à travers les champs. Un quart d'heure tout au plus et vous y êtes, au village. Cette fois-ci, Sami, on ignore pourquoi, à cause du brouillard sûrement, il perd son chemin. Il oblique sur la droite, il file sur les Grands Billards. Il ne sait plus où il en est, bien qu'à cinq cents mètres de sa maison. Il descend, ce qu'il a de mieux à faire. Il y a des bouts de chemins, des bosquets. Il arrive au fond de la Sagne dont soudain il reconnaît le chemin qu'il suit jusqu'au village. Voilà donc Sami qui arrive à la laiterie, avec un long glaçon pendu au bout du nez et de la glace dans ses moustaches, figure fantomatique émergeant d'un brouillard toujours à couper au couteau. De la laiterie tu ne vois même pas la barrière de l'autre côté de la route.

Il fait bon, dans le local de coulage où l'on retrouve déjà quelques paysans accoudés à la grande chaudière. On s'y dégèle. On reprend vie.

- D'où viens-tu comme ça, qu'on lui demande quand il s'est un peu repris.

- Je crois bien que je me suis perdu en descendant, qu'il répond. A cause de ce brouillard. Et c'est la première fois de ma vie.

- Pas possible, tu n'habites pourtant pas si loin.

- Que oui, que je me suis perdu, à cause du brouillard. Je ne voyais pas à deux pas et j'ai filé droit contre les Grands Billards.

Les autres, près de la chaudière, ils sourient. Tandis que Sami, incline maintenant le corps juste ce qu'il faut pour que la boille s'appuie contre le couloir. Il enlève une bretelle. Il monte la boille, la monte encore. Y a rien qui vient, pas une seule goutte. Il se redresse, il regarde au fond de sa boille, des fois qu'elle aurait eu un trou. Rien de ça. C'est que tout simplement, cette modeste gouille, avec le froid qu'il a fait et le temps que notre couleur a perdu du côté des Grands Billards, elle y a gelé!

Tout ça naturellement quand la Cornaz, c'est-à-dire l'ancien voisinage, vivait encore. Qu'il y avait de la fumée sur le toit que l'on pouvait voir du village. Mais désormais c'en est fini. Aucun ressortissant, jamais, ne remontera plus là-haut reprendre la ferme et le domaine. C'est la grande cassure, le bout, la fin. La maison a plongé dans le silence et l'oubli jusqu'à ce qu'on en arrive même à la démolir.

Un monde a disparu. Et de Sami de la Cornaz, qui s'en souvient encore aujourd'hui ? Personne, c'est certain. Que lui. En ces modestes souvenirs d'un tout autre temps.

Labourage

A la fin avril, les fumiers étendus, on passait aux labours. Première opération : mener le molard. Il fallait d'abord avoir l'outil, c'est-à-dire une grosse branche courbe dans le creux de laquelle on fixait le couteau. Un homme tirait ainsi le couteau et un autre appuyait dessus par derrière. On traçait ainsi 3 lignes au bas du champ de la largeur d'un sillon. Ensuite de quoi, avec la bêche ou le trident, on découpait les motes. Une fois terminé, on les chargeait sur le tombereau et on les menait droit au-dessus du champ. Elles serviront alors à remplit le dernier sillon. Ce dur travail prenait bien une à deux journées.

On labourait ainsi deux ou trois champs, deux pour l'orge et un pour les pommes-de-terre que l'on plantait dans la raie après le passage des chevaux traînant la charrue. Les enfants étaient réquisitionnés pour cette journée, même les filles qui avaient elles aussi un panier ou un bidon de semenceaux à planter dans le sillon⁶.

Paul-Henri Dépraz aura su raconter plus longuement le labourage, opération essentielle du printemps⁷.

Un autre de nos concitoyens, quant à lui plus éloigné dans le temps, Charles-Louis Rochat du Vieux-Cabaret, aux Charbonnières, tentait, vers la fin du XIXe siècle de tenir un journal. Il y traite lui aussi du labourage. Ainsi :

1870. – On a commencé notre jardin le 9 avril 1870. On a eu le vent du nord-ouest comme les autres années. Les gens ne vont pas encore à la charrue, exceptés ceux du Haut-des-Prés qui ont commencé aujourd'hui, le 12. Le printemps commence bien ; la neige est presque toute fondue ; le lac dégèle avec une rapidité étonnante ; il est très haut.

Nous avons commencé à labourer le 22 avril où nous sommes allés rompre le Champ aux Chèvres de bise ; nous labourons avec Moïse de la Corne et Auguste à Charpentier. On rompt aussi la planche du Chenailon, celle du côté du lac. Nous avons été aujourd'hui 23, rompre pour Charpentier sur les Greillets et aux Ecrottaz ; la terre allait mieux sur les Greillets qu'au Chenego.

Le 29 avril on a rompu le champ du Chenailon ; on a beaucoup souffert du froid et la neige est venue ; on n'a pas pu labourer l'après-midi.

Notre premier tir de campagne a eu lieu sur le plan du Mont-du-Lac dimanche le 23 mai.

⁶ Samuel rochat, Jules de l'Epine, tome premier, 1997, p. 30.

⁷ La page tournée, 1996, pp. 29 à 32.

La montée des vaches a été plus tardive cette année que l'année passée ; nous avons monté le Grand Pouille le 30 mai et Combenoire le 31. Nous avons mené 3 vaches et un génisson en Pouille, et 4 vaches et un veau en Combenoire.

Nous avons commencé les fenaisons le 27 juin ; nous avons toujours eu le beau jusqu'au 2 juillet, et le sec a pris jusqu'au 7 juillet où il a plu.

Le second tir de compagne a eu lieu à la Combe, sur le Crêt des Mouchettes, le dimanche 9 juillet.

Nous n'avons pas fauché tout en haut les Communs cette année.

Nous avons commencé à moissonner le 15 août, jour de la mi-août ; on a commencé par les Frênes, la Dienette, la Grand-Pièce, la Brûlée. On a fait 1 voyage aux Frênes, 2 à la Grand-Pièce, 2 à la Brûlée, puis on est allé au Chenego où on a fait 1 voyage et à la Dienette.

Nous avons commencé à arracher les pommes de terre le 5 octobre ; les jeunes sont très belles, elles n'ont pas la maladie ; les autres sont petites.

1871.- Nous avons arrangé le jardin le 8 avril ; il y a déjà des gens qui ont rompu. Le 15. Ensevelissement de ma mère aujourd'hui samedi, décédée jeudi à 11 heures du matin à peu près, et enterrée à 1 heure à 2 heures passées. Temps pluvieux, sur le soir pluie.

Nous avons commencés les labours par rompre le Champ à Pinet sur la Grand-Côte. Le 24 on y a été seulement l'après-dîné ; le lendemain on est allé rompre la planche à vers Bonport, et après on est allé aux Frênes qu'on a fini. On laboure avec Auguste Charpentier et Jules de l'Epine notre voisin. Jules à rompu vers Billard le 26, et Charpentier ses Crêts de l'Epine aujourd'hui 27 ; on a eu la pluie et l'on n'a pas pu y retourner cette après-midi.

Les fenaisons ont été tardives cette année ; nous les avons commencées le 17 juillet par le Clos ; on a fauché les rapes de la Grand Pièce le samedi 15 juillet ; on a eu le beau temps toute la semaine, mais la pluie est venue le dimanche et la semaine a été pluvieuse ; il y a beaucoup plus de foin cette année que l'année passée ; à part les prés, il y en a la moitié de plus, et il y a des champs où il n'est pas seulement mûr.

1873.- Nous avons pu aller de bonne heure à la campagne, déjà au mois de mars, car le peu de neige qu'il y avait a été vite fondue, et il y en a qui ont été rompre le 4 avril au Pont ; ceux du Haut-des-Prés doivent avoir rompu avant. Le jardin a été semé le 1^{er} avril. La neige est revenue avant-hier, soit samedi 5 avril, et il en tombe encore aujourd'hui lundi ; il y en a joliment.

Nos labours ont commencés le 17 avril ; c'est nous qui avons commencés par rompre le Bugnon ; c'est tout ce qu'on a pu faire, car on a attelé tard. Le lendemain on n'y est pas allé, car il pleuvait. Puis on a encore rompu la Repière, le bout du côté du Haut-des-Prés. Le jeudi d'après, soit le 24, on continue toujours avec les mêmes, Auguste Rochat Charpentier et Jules Rochat de l'Epine. ; c'est le Chenego et le bout de contre le village à la Repière qu'on

ferme pour cette année ; on n'a pas pu labourer les 28 et 29, car il y a joliment de neige ; le 28 j'ai mené du fumier avec le traîneau.

Ici se termine ce court et pourtant très révélateur journal témoignant d'une civilisation toute entière encore tournée vers la paysannerie et l'agriculture.

Ces quelques pages font comprendre que le labourage était une opération importante du calendrier agricole d'autrefois. Et que ce ne fut jamais ce pis aller que l'on décrit parfois dans certains ouvrages. On labourait par nécessité, celle d'avoir des céréales pour se nourrir, et surtout, dès la fin du XVIIIe siècle, de produire des pommes-de-terre qui constitueraient dès lors une part importante de l'alimentation.

Les noms de champs sont bien propres aux Charbonnières, naturellement sans grand intérêt pour qui n'habita jamais ici, par contre de la plus douce poésie pour un natif. Chacun rappelle un coin de ce petit pays, d'où naturellement l'on peut jeter un coup d'œil sur l'ensemble du territoire agricole, la vue n'étant que rarement cachée dans cette région de la Vallée par quelque colline ou bosse d'importance.

Mais il est temps, maintenant, de se crocher au plat de résistance quant à l'analyse du régime des cultures à la Vallée de Joux dans la première moitié du XXe siècle, avec René Meylan. Son étude n'a jamais été dépassée. Elle sera précédée par les considérations faites par S. Berdez lors de son enquête sur la situation agricole et industrielle à la Vallée de Joux au début du XIXe siècle.



Labours entre le Brassus et le Campe.

On ne sème guères d'autres céréales que l'orge et l'avoine, excepté quelques essais qui ont été faits en froment du printemps, et qui ont assez bien réussi; mais la qualité du grain

(309)

n'a pas excédé celle de l'orge, et la quantité en a été très-inférieure, de manière que cette culture a été presque abandonnée dans la Commune du Chenit.

Il n'en est pas tout-à-fait ainsi dans les deux autres Communes du Lieu et de l'Abbaye, qui ont quelques localités privilégiées, comme, par exemple, au-dessus du bameau des Charbonnières et du Pont, où l'on continue à semer du froment, même de celui qui est hiverné. On le vend avantageusement dans la plaine pour semens.

Les habitans de la Commune du Chenit possèdent environ 50 charrues, c'est-à-dire qu'il y a autant d'associations de particuliers pour une charrue, car il y en a fort peu qui aient assez de fonds pour occuper à eux seuls une charrue. — On en compte environ 25 dans la Commune du Lieu et autant dans celle de l'Abbaye.

On cultive la pomme de terre à La Vallée, mais toutes les localités n'y sont pas propres, surtout dans la Commune du Chenit, où la nature marécageuse du sol et les fréquentes gelées empêchent qu'on en plante autant qu'on le désirerait. Cependant, même dans cette Commune, bien des particuliers en récoltent pour leur consommation, et même pour vendre.

En 1817, à la suite de la disette de 1816, le Gouvernement ayant ordonné une évaluation approximative des terresensemencées ou plantées dans tout le Canton, et de leur produit, cette opération présenta le résultat suivant à La Vallée :

Les terresensemencées ou plantées furent évaluées dans la Commune du Chenit à 236 poses.
Et dans celles du Lieu et de l'Abbaye à . . . 530 »

En tout 766 poses.

V 4

Et leur produit estimé comme suit :

Le Chenit, 1098 sacs d'orge, 412 d'avoine, et 1000 de pommes de terre.

Le Lieu et l'Abbaye, 1548 sacs d'orge, 961 d'avoine, et 1535 de pommes de terre.

Chaque sac de 8 quarterons, ancienne mesure de Romainmôtier.

Le prix ordinaire de la journée, dans cette contrée, est de 15 batz et la soupe, ou bien 10 batz seulement, si le propriétaire nourrit l'ouvrier.

8

⁸ S. Berdez,



Les labours au Mont-du-Lac, avec Moïse Rochat, et ci-dessous ceux aux Esserts-de-Rive, dans le cadre probable d'une économie de guerre.



III. L'EXPLOITATION DES RESSOURCES NATURELLES

La vie agricole et pastorale.

Dans les clairières de la forêt où les colons extirpent sans cesse pour gagner toujours plus de terres cultivables, des prairies, des labours, des courtils ont pris place. Ils assurent la subsistance aux grandes familles que groupent les « feux ».

Si le climat est rude, la terre vierge n'est pas mauvaise ;¹ on ne lui demande d'ailleurs que le strict nécessaire.

Les charges en nature imposées aux abergataires comprenaient du grain, des légumes et un chapon, outre les prélèvements effectués sur les animaux domestiques pour l'usage des pâturages, toutes choses que le pays pouvait fournir sans peine dans les bonnes années. Mais la vie reste précaire ; il suffit de si peu pour provoquer la disette !²

Éloigné des marchés, incapable même de les atteindre, bloqué chez lui par un interminable hiver, le colon doit limiter ses besoins à l'extrême, afin de subsister jusqu'à la récolte nouvelle. Lait, fromage, pain d'orge, bouillies d'avoine, raves et choux sont les aliments dont les diverses combinaisons établissent le menu quotidien.

En dépit de tous leurs efforts et de leur sobriété, les Combiens réussissent de moins en moins à nouer les deux bouts et, à la fin du XVIII^e siècle, le territoire de la Vallée ne nourrit plus que le quart d'une population sans cesse accrue.³

Le gouvernement bernois, reconnaissant la situation difficile de ses

¹ « On recueille en un arpent ce que deux ou trois fournissent communément dans nos plaines. Un arpent vaut ici 4 ou 500 livres et dans le bas pays 100 ou 120 livres. » (SEIGNEUX (55), p. 44.)

² Ainsi vers 1688 (J.-D. NICOLE (47), § 72), à la suite de grêle et de gelée pendant six à huit années consécutives. Aussi dans de telles conditions les Combiens ne devaient-ils pas faire fi des « menus fruits de la terre » que leurs voisins de Serrageois (Franche-Comté) recommandaient à Dieu dans leurs litanies :

N'oublions pas dans nos prières
Les menus fruits de la terre :
Les mûres, les pimprenelles,
Les prunelles et les brimbelles,
Les poirottes et les gratte-culs :
Quand ils manquent, c'est grand bien perdu !
(L. FEBVRE (68), p. 273.)

³ *Procédure* (52) I, p. 6.

sujets de la Vallée de Joux, les autorisa à payer la dîme en argent plutôt qu'en nature¹ et fit, à plusieurs reprises, des envois destinés à parer au déficit des récoltes. De leur côté, pour subvenir aux besoins croissants de leurs trop nombreux bourgeois, les communes allèrent jusqu'à hypothéquer leurs alpages et à les vendre à des étrangers. Les « gouverneurs » répondaient pour les dettes contractées et l'on en vit parfois tenus aux arrêts à Romainmôtier jusqu'à ce que les arrérages fussent payés.²

La pauvreté des habitants de la Vallée était exploitée par leurs voisins francs-comtois. On voyait circuler dans le pays, allant de hameau en hameau, des « Bourguignotes » portant à dos des provisions de farine qu'elles débitaient. Ces femmes venaient du Bois-d'Amont, de Foncine, de Mouthe.³

Seigneux de Correvon, parcourant la contrée, en brosse cependant un tableau enchanteur : « vallée des plus fertiles, dit-il, entremêlée de prairies et de moissons d'orge qui est le froment des montagnes » et, plus loin, « le long de ses bords (du lac de Joux) sont des terres fertiles et qui rapportent, presque d'elles-mêmes, une quantité prodigieuse d'orges, d'avoines et d'autres grains de cette espèce... entre les champs se mêlaient par bandes des prairies d'une herbe fraîche, épaisse, et émaillée de mille fleurs ». ⁴

Propos d'enthousiaste ! C'est la montagne vue par un de ces admirateurs de la nature comme il s'en trouva tant vers la fin du XVIII^e siècle. La réalité est plus grise. La terre ne nourrit déjà plus son homme, aussi l'abandonne-t-on pour pratiquer l'industrie. Si bien qu'après avoir été le genre de vie de la totalité des habitants, la culture du sol passe au second plan. Il n'y a plus, actuellement (1920), que 333 personnes exerçant dans le district de la Vallée une activité agricole, soit le 11 % seulement de la population active.⁵

LA ZONE DES CULTURES.

Étant donné l'altitude générale, la zone cultivée est restreinte. Le valon des Amburnex, trop élevé, est tout entier livré au pâturage, malgré l'excellence de ses terres arables formées sur le Néocomien. La vallée de l'Orbe et la combe du Lieu n'offrent pas partout des terres cultivables, car des marécages et des tourbières s'échelonnent le long de leur thalweg.

¹ H. RENNEFAHRT (50), p. 115.

² P.-A. GOLAY (49), p. 340.

³ « J'ai livré à la Mariane du bois d'Amont 20 florins pour de la farine. » Extrait du livre de Mémoire d'Abram Golay et de son fils Élisée (1765), cité par P.-A. GOLAY (49), p. 17.

⁴ G. SEIGNEUX (55), p. 35 et 39.

⁵ En 1860 déjà, la statistique indique 655 agriculteurs seulement (280 chefs d'exploitation) sur 5355 habitants, soit le 13 %. La proportion n'a cessé de décroître (630 en 1888 et 333 en 1920). Il faut cependant tenir compte du fait que beaucoup d'industriels ou de commerçants, recensés comme tels, conservent encore une petite exploitation agricole. C'est ce que révèle la statistique de 1901 qui départage la population agricole en : 556 propriétaires de bétail, dont 113 exclusivement agriculteurs, 336 propriétaires avec une autre profession et 107 propriétaires de bétail sans exploitation agricole. (*Annuaire statistique de la Suisse* 1904, p. 115.)

Ainsi le flanc des coteaux se présente comme particulièrement propice, partout où la roche n'affleure pas, à condition que les pentes ne soient pas trop rapides.

Dans la vallée de l'Orbe et le long du lac de Joux, le versant exposé au Nord-Ouest se prête le mieux aux cultures. Il est relativement large dans sa partie inférieure et présente des possibilités d'extension sur les paliers qui le dominent. De l'autre côté de l'Orbe, la zone arable est resserrée entre l'Orbe et la Côte et, vers le Nord-Est, elle s'effile pour se terminer au tiers méridional du lac de Joux.

Dans la combe du Lieu, c'est l'inverse. Le revers de la Côte, plus om-



FIG. 27. — LES MOLLARDS-DES-AUBERT (1280 m.).
Le domaine cultivé le plus élevé du Jura.

bragé, est le domaine de la forêt et des pâturages, tandis que les cultures occupent le versant ensoleillé et se risquent assez loin du côté du Risoud. La zone des cultures ne s'élève cependant nulle part au-dessus de 1200 m., à l'exception du mas de terres, sis à 1300 m., qui forme le domaine des Mollards-des-Aubert (fig. 27). Lorsqu'elle est profonde, fine et noire, constituée par les débris végétaux qui lui donnent une grande fertilité, la terre cultivable est douée d'une force végétative suffisant à compenser le temps très court de son activité. Ces bonnes terres sont malheureusement les plus rares et les cultures doivent s'accommoder de sols graveleux, secs et peu fertiles ou de terres froides par excès d'humidité.

La superficie du district de la Vallée est de 16.212 ha., total où la zone des cultures n'entre que pour une faible part, le 13 %, soit 2195 ha. (jardins 18,95 ha. ; prés 1372,63 ha. ; champs 802,99 ha.) en 1908.¹ Cette proportion justifie, malgré la fertilité des bonnes terres, le dicton suivant lequel la Vallée de Joux ne pourrait nourrir ses habitants que le dimanche.

¹ Toutes les données de statistique agricole sont tirées de la *Statistique agricole* publiée par le Département vaudois de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce de 1886 à 1919.

La zone des cultures a subi une forte diminution dès l'ouverture de voies de communication vers des régions plus favorisées ; le mouvement se poursuit, malgré les gains de terres arrachées aux marais par le drainage.

LES CULTURES.

Jadis, le mode d'exploitation de la terre visait à produire toutes les denrées nécessaires à la vie d'une famille et de son bétail. Une bonne partie des champs était labourée pour recevoir les céréales panifiables, l'orge et l'avoine, aux panicules tombantes, capables de supporter une forte humidité. La courte période végétative de ces deux espèces est même trop longue encore pour certains étés, aussi fallait-il souvent récolter les graines avant la maturité et les sécher au four.¹ L'alimentation était complétée par les produits des « courtils ».

L'isolement rendait encore nécessaire la culture du lin et du chanvre qui ont totalement disparu (en 1871 on en récolta encore 30 quintaux).

Les labours constituaient donc une des opérations essentielles des cultivateurs, une tâche à laquelle les femmes elles-mêmes ne pouvaient se soustraire.² Ce travail se faisait partie à la charrue, partie à la bêche ou à la pioche, comme de nos jours. « On sème ces champs, dit Seigneux, durant six ou sept ans, sans les laisser reposer, ni sans qu'ils se lassent de produire, après quoi on les laisse en prés pendant trois ans et pendant ce terme, ils produisent à pleine faux une herbe excellente ». ³

Maintenant le labour n'est plus qu'un moyen d'amender le sol et, si l'on emblave encore, ce n'est plus guère que pour faucher en vert. Les terres sont rompues trois ans de suite et l'ensemencement qui se fait au cours de la troisième année favorise la récolte des plantes fourragères l'année suivante.

L'ouverture de meilleures voies de communication à la fin du XVIII^e siècle et, à la même époque, l'introduction de la pomme de terre ⁴ ont provoqué, au cours du XIX^e siècle, une diminution constante des terres emblavées. Nous manquons de données pour apprécier ce recul à la Vallée de Joux, mais, dès 1889, les statistiques prouvent que le mouvement se poursuit.

L'orge, la céréale la mieux adaptée, restreint son domaine :

de 1889 à 1899, la moyenne cultivée est de	67 ha.
de 1900 à 1914, » » »	39 »
de 1915 à 1919, » » »	35 »

¹ Vers 1600, la commune du Lieu est tenue d'entretenir le four commun qui existait au centre du village pour servir à sécher les blés. (J.-D. NICOLE (47), § 43.)

² « Du 16 mai 1770. Reçu de la Jeannoton Rochat une journée à la charrue.

« *Idem* de la veuve du Régent Meylan. Du 18 mai. Reçu de la dite veuve ½ journée pour mener le fumier. » Extraits du Livre de Mémoire, cité par P.-A. GOLAY (49), p. 19.

³ G. SEIGNEUX (55), p. 44.

⁴ La pomme de terre a été introduite, dit-on, sur les conseils du pasteur Ph. Bridel de l'Abbaye (1747-1771). Le premier champ de pommes de terre dont il soit fait mention aux Piguët-Dessous est celui de Jacques Reymond, régent, en 1791. (P.-A. GOLAY (49), p. 338.)

La surface cultivée en orge diminue de moitié dès l'ouverture de la ligne du Pont au Brassus (1899).

Si la production ne suit pas une régression aussi marquée, cela tient aux variétés semées, aux procédés toujours plus rationnels et à la localisation des cultures dans les meilleurs emplacements.

On a récolté :

de 1886 à 1899,	une moyenne annuelle de	647	qm.
de 1900 à 1914,	»	»	383 »
de 1915 à 1919,	»	»	513 »

Pour l'avoine, les constatations sont à peu près les mêmes. La surface diminue d'une façon constante :

de 1889 à 1899,	la surface cultivée est de	76	ha.
de 1900 à 1914,	»	»	66 »
de 1915 à 1919,	»	»	5,2 »

et la production passe

de 1886 à 1899,	à une moyenne de	554	qm.
de 1900 à 1914,	»	»	601 »
de 1915 à 1919,	»	»	266 »

Quant au seigle qu'on rencontre ici et là, la récolte est si faible qu'elle ne peut entrer en ligne de compte.

La crise qui atteint maintenant la production laitière aura peut-être une répercussion sur la culture des céréales dont l'abandon a été poussé trop loin. Si l'on a renoncé, à juste titre, aux céréales trop lentes à mûrir, les autres, en particulier les orges, pourraient être reprises avec succès et contribuer à l'alimentation des basses-cours, source de profit trop négligée.

La pomme de terre qui s'était heurtée, ici comme ailleurs, au scepticisme des populations n'a pas tardé à devenir un élément indispensable de leur alimentation. Cependant, bien que certaines années aient été exceptionnellement favorables,¹ la surface cultivée en pommes de terre n'augmente pas. Le recul constaté doit être attribué avant tout au prix de revient des labours et de la main-d'œuvre et aux gelées tardives de juin et juillet.

La surface consacrée à la pomme de terre était de 40 ha. en moyenne, pour la période de 1889 à 1899. Elle n'est plus aujourd'hui que de 30 ha., mais le rendement à l'ha. a augmenté.²

de 1886 à 1899,	on a récolté en moyenne	4094	qm.
de 1900 à 1914,	»	»	2900 »
de 1915 à 1919,	»	»	3614 »

¹ 1897 a donné une récolte moyenne de 201,7 qm. à l'ha., 1898 arrive même à 268,3 qm. à l'ha., le plus fort rendement des dix-neuf districts vaudois.

² Alors qu'on cultivait encore 11,5 ha. en pommes de terre sur le territoire du Lieu en 1919, on n'y consacre plus que 3 à 4 ha. en 1927. Dans la commune de l'Abbaye, où les gelées sont moins fréquentes, cette culture s'est maintenue, mais elle est à peu près nulle au Chenit.

C'est vers la production des fourrages que s'est orienté l'agriculteur. L'éleveur du bétail, la vente du lait, la production des prairies, sont les bases de l'exploitation agricole. Ainsi s'établit la liaison la plus intense entre la zone pastorale qui reçoit le bétail en été et la zone des cultures où il hiverne et consomme la production totale des fourrages qui ne suffit d'ailleurs pas. Pourtant 1650 ha., soit les trois quarts de la zone cultivée, sont consacrés aux plantes fourragères (l'Abbaye 350 ha., le Lieu 300 ha., le Chenit 1000 ha.). Le rendement moyen a passé de 62.000 qm. (1886-1899) à 82.000 qm. (1915-1919) et le rendement à l'ha. de 38,5 à 44,5 qm., grâce à l'emploi judicieux des engrais naturels et chimiques et à la fréquence des labours.

Les fourrages sont récoltés dans les prés et dans les champs. Les prés sont des prairies au sol profond et humide ; les champs sont plus secs et graveleux. Les fourrages sont naturels et formés d'un mélange d'herbes savoureuses, mais on rencontre ici et là des champs semés de trèfle, de luzerne ou d'esparcette qui viennent très bien. Près du Lieu, du côté du lac Ter, des prairies humides, sans rivales à la Vallée, sont fumées et préparées de façon à subir la coupe ininterrompue du printemps à l'automne.

La récolte des fourrages se fait en deux fois. La première coupe est celle des fenaisons, la plus importante. Quand le temps le permet, on procède à une deuxième coupe, celle des « regains ».

Alors le bétail, descendu des alpages, broute la « dernière herbe », du 1^{er} octobre à la fin du mois, si la neige ne l'oblige pas à regagner plus tôt les étables.

Le mode d'utilisation de la dernière herbe varie suivant les localités et même suivant les années. Dans la commune du Lieu, une partie de celle de l'Abbaye, au Solliat et Derrière-la-Côte sur le territoire du Chenit, partout où le sol est très morcelé, les propriétaires se constituent en associations pour faire pâturer leur bétail en un seul troupeau, sous la conduite d'un seul berger. Une commission de taxation formée de quelques propriétaires de fonds (qui y passent tous à leur tour), estime les regains qui sont répartis en quatre ou cinq catégories. La première comprend les pièces où les regains sont abondants, celles qui ont été nouvellement ensemencées en fourrages, tandis que la dernière groupe les champs de pommes de terre et les champs dont les propriétaires habitent les villages voisins.

Un secrétaire permanent établit les comptes qui déterminent ce que chaque propriétaire doit payer ou recevoir.¹ Au Brassus, à l'Orient, Chez-le-Maitre, au Sentier et aux Bioux, il n'y a pas d'association et chaque propriétaire fait paître son bétail sur ses terres dès la mi-août.

¹ Ces sommes sont établies en tenant compte des fonds possédés par chaque propriétaire et estimés (au Pont) de 5 à 6 centimes la perche pour la première catégorie, jusqu'à quelques dixièmes de centimes pour la dernière et suivant le nombre de têtes de bétail que le propriétaire a fait pâturer. Le prix du pâturage est de 60 centimes par vache et par jour, de 40 à 50 centimes pour une génisse, de 30 à 40 pour un génisson et de 10 à 20 pour un veau. C'est le produit du pâturage qui détermine le prix des regains qui varie ainsi d'une année à l'autre.

Un autre auteur, Marcel Rochat du Moulin, retrace dans un exposé tout à fait remarquable les difficultés du petit paysan de montagne pendant cette première moitié du XXe siècle.

Le Lieu, le 4 août 1938

-97-

Monsieur Pochon,

Chef de service au Département de l'agriculture

Lausanne.

Monsieur,

Je sais tout l'intérêt que vous portez à nos populations montagnardes des Alpes et du Jura et je me permets de vous adresser le rapport de M. Marcel Rochat, secrétaire de notre conseil communal sur la situation de notre agriculture à La Vallée. Vous me permettrez également d'y ajouter quelques considérations personnelles au risque de commettre des erreurs dans mes appréciations sur le rôle de nos associations laitières ou agricoles dont je n'ai pu suivre le travail.

Le climat rude de notre contrée ne permettra jamais une grande extension des cultures proprement dites, pendant 10 ans consécutifs, nous avons vu nos plantations de pommes de terre geler au mois de juin et de juillet, les orges ne mûrissent guère que pour la mi-octobre et dans les années tardives se rentrent difficilement avant la neige, si les légumes sont appoint précieux pour les ménages montagnards, leur culture ne pourra concurrencer les produits de la plaine du Rhône, de l'Orbe et des bords du lac Léman.

La production fourragère fut et restera la principale ressource de nos agriculteurs. De bonne heure, groupés en sociétés, ils ont cherché à retirer le plus gros profit de leur lait par la fabrication de spécialités, pâtes molles et autres. Durant 20 à 30 années qui ont précédé 1914, le rapport du lait dans nos laiteries fut de 2 à 3 centimes par litre plus élevé qu'à la plaine. L'élevage eût surtout pour but le renouvellement du cheptel bovin et non le commerce. Nos pâturages au sol rocailleux et superficiel ne se prêteront jamais à l'élevage comme les prairies profondes et fraîches des Alpes. L'agriculteur du Jura a depuis un temps immémorial cherché un appoint de gain dans les métiers: travaux du bois, horlogerie, taille et polissage de pierres fines, petit négoce, charrois, etc. Le temps lui manque pour donner tous les petits soins qu'exige l'élevage des bêtes de choix destinées à l'exportation. D'ailleurs une augmentation de l'élevage se traduira par une diminution de l'apport dans les laiteries organisées pour traiter une quantité suffisante de lait.

De quelle époque date le recul de l'agriculture à la montagne? Quelles en sont les causes?

En 1914- 1915, années de restrictions, le mot d'ordre fut: " Le lait aliment national de première nécessité pour notre peuple doit rester à un prix modéré."

Tandis que toutes les autres denrées: graisse, viande, légumes, fruits voient leurs prix de vente quadruplés, quintuplés, celui du lait arrive péniblement dans la proportion de 1 à 2 $\frac{1}{2}$, le paysan montagnard doit subir toutes les hausses, il ne peut comme celui de la plaine se mettre à produire les cultures plus rémunératrices, on ne peut changer le climat de son pays.....

Dès 1920, la population agricole diminue, chaque année des fermes isolées sont transformées en chalets, les champs convertis en pâturages..... La disparition du travail à domicile remplacé par le travail dans les fabriques porte un coup à l'existence de l'ouvrier- agriculteur. Travailler 8 heures en atelier et 6 heures aux soins du bétail pour un gain aléatoire finit par

décourager les plus attachés à leur lopin de terre. Actuellement en 1938, le découragement est général, les champs se louent très difficilement, le prix des terres baisse d'année en année et n'atteint pas la $\frac{1}{2}$ des prix pratiqués avant 1914.

Nos paysans ont cherché à réduire les frais de la récolte par l'emploi de machines agricoles: faucheuses, faneuses, monte-charge, avant le paysan de la plaine, il a fait appel aux engrais chimiques, il a amélioré sa race de bétail par l'apport (souvent ruineux) de vaches ou reproducteurs provenant des régions d'élevage. La baisse graduelle du prix du lait a rendu ses efforts inutiles.

Les montagnards ont souscrit à toutes les mesures proposées à venir en aide au cultivateur de la plaine: travaux d'amélioration foncière, subside pour la culture du blé, ils ont cru à la promesse: le blé à la plaine, le lait à la montagne, promesse qui reste vaine puisque l'intensification de la culture du blé a augmenté la production fourragère par la création des prairies artificielles.

Le montagnard doit se résigner à voir ses revenus baisser, son travail de moins en moins récompensé. Le jour où une nouvelle crise frappera nos industries, la dépopulation un instant arrêtée reprendra de plus belle, de nouveaux bataillons de chômeurs iront accroître les trop nombreux sans travail des cités accueillantes des bords du lac et tous les sacrifices consentis pour lutter contre le chômage auront pour résultat le dépeuplement de toute une contrée.

Quelles sont les mesures propres à aider l'agriculteur montagnard? Elles sont nombreuses et variées, une consultation des intéressés en mettrait en lumière d'autres plus agissantes. Malheureusement les populations de la montagne trop dispersées n'ont pu arriver à grouper leurs revendications. Les fédérations laitières et agricoles dirigées par des représentants de la plaine n'ont guère tenu compte des intérêts de la montagne, et il faut le dire les mesures d'exception sont toujours difficiles à appliquer, d'autant plus qu'elles dépendent d'organisations diverses: Confédération, canton, D.F.F., fédérations agricoles, autorités fiscales etc. Cependant lorsqu'on voudra aider la montagne on en trouvera les moyens.

Le prix du lait n'étant plus en rapport avec le coût de sa production, il faudrait:

I. Augmenter de 2 ct. par litre le prix du lait dans les contrées qui ne peuvent produire le blé.

II. Dispenser de tout contingentement les producteurs de lait de ces contrées.

III. Remettre aux syndicats agricoles de la montagne les fourrages concentrés et les engrais chimiques à prix réduits (soit exempts des droits de douane)

L'emploi de fourrages concentrés est nécessaire à la montagne qui n'en peut produire alors que le paysan de la plaine dispose des déchets de mouture, betteraves, pommes de terre en suffisance. Cette mesure s'appliquerait sans plus de difficultés que la fourniture de benzine à prix réduit aux touristes étrangers et aux industriels.

IV. Dispenser du paiement de toute ristourne au fonds de lutte pour le maintien du prix du lait, les laiteries de la montagne.

V. Suppression des tarifs de montagne pour le transport du bétail et tous produits agricoles y compris le bois.

VI. Diminution massive des taxes fiscales des domaines de la montagne

VII. Réserver aux populations montagnardes les travaux dans les forêts cantonales et routes cantonales de la région.

VIII. Maintien et augmentation de l'action de secours cantonale pour les populations montagnardes.

L'ouverture de chantiers d'amélioration foncière est un des meilleurs moyens d'aider la montagne puisqu'elle poursuit 2 buts: a) occupation des petits agriculteurs pendant la mauvaise

saison.

b) Augmentation du rendement du sol.

Voilà bien des revendications.... plusieurs peuvent s'appliquer à bref délai, les autres demandent étude... aucune n'est impossible.

J'avais demandé à plusieurs agriculteurs leurs comptes détaillés, j'ai reçu ceux de M. Wilfrid Rochat, un vieil agriculteur dont le domaine franc de toutes dettes a toujours été méticuleusement tenu, M. Bélaz m'a fourni le résumé de son compte pour 1937.

Je suppose que ces documents vous intéresseront et nous aurons sous peu l'occasion d'en parler.

Dans cette attente, je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations les meilleures.

La situation économique actuelle de l'agriculture à La Vallée de Joux.

Les vaillants ne se plaignent pas. Ils luttent en silence avec ténacité. S'ils ne réussissent pas à vaincre l'adversité, ils succombent avec honneur et dignité. Voilà un mot d'ordre à méditer et à suivre. C'est dans cet esprit que nous abordons notre enquête sur la situation et les perspectives de notre agriculture combière.

Agriculture chez nous se confond avec industrie laitière puisque la culture proprement dite du sol n'existe presque pas et que les prairies ne sont entretenues qu'en vue de la production fourragère. Dans l'état de choses actuelles, l'avenir de nos agriculteurs est intimement lié aux fluctuations du commerce du lait et des produits laitiers. Mais avant de songer à l'avenir examinons le présent. La situation actuelle est-elle bonne ou mauvaise? Donne-t-elle à qui cultive son champ la possibilité de vivre? Plûtôt que d'affirmer ou de nier, répondons par des chiffres certains, prouvés par des chiffres.

Etablissons, si vous le voulez, le compte annuel collectif de nos agriculteurs des Charbonnières, basé sur des réalités précises.

Préalablement, il importe de dire que le territoire agricole du village a une superficie de 330 poses vaudoises, qu'un pâturage commun et 3 pâturages particuliers viennent s'y ajouter et que le tout est exploité par 36 familles de paysans.

Le revenu agricole brut de ces 36 familles s'établit ainsi:

Valeur annuelle du lait coulé à la laiterie,	Fr.
(moyenne 200 000 kgs) à fr. 0,205 le kg. prix actuel	41 000
Valeur du lait consommé dans les 36 ménages	
40 000 kgs au même prix	8 200
Valeur de 100 veaux vendus pour la boucherie, prix	
moyen fr, 85	8 500
Valeur de 35 pièces de bétail vendues annuellement,	
en tenant compte des pertes moyennes des bêtes malades, vieille	
vieilles, impropres à l'élevage, prix moyen fr 500	17 000
Valeur des pommes de terre et légumes récoltés	5 000

Total	fr. 80 200

Frais d'exploitation et de culture.

Intérêt à 4% du capital immobilier engagé (champs 330 poses à fr. 1200) prix inférieur de 40 % au prix d'achat fr. 398 000 à 4 %	15 840
Intérêt à 4% de la valeur du cheptel vaf 100 vaches, 25 génisses, 35 génissons, 40 veaux, valeur fr. 97 000 à 4%	3 880
Intérêt et entretien des bâtiments, partie rurale, du matériel agricole, machines et outils, chars etc fr. 200 000 à 6 %	12 000
Frais de main d'oeuvre indispensable pour la ferme, 20 ouvriers à fr. 150	3 000
Fourrages concentrés livrés par le syndicat agricole local pour le bétail bovin	5 000
Avoine pour les chevaux	1 500
Paille 20 000 kg. à fr 5 les 100 kg.	1 000
Engrais chimiques	500
Semences	300
Sel indispensable	400
Location du pâturage commun	680
Salaires du berger pour ce pâturage	600
Frais résultant du pâturage d'automne	100
" d'estivage de 75 génisses en montagne	3 000
" d'inspecteur du bétail	200
" de vétérinaire	200
Amortissement annuel de la valeur des chevaux fr 80 par tête	1 200
Impôts communaux, cantonaux et fédéraux, assurances incendie accidents.	3 000

Total	fr. 52 400

Recettes brutes	fr 80 200
Frais généraux	52 400

Revenu net	fr. 27 800
Par famille	772

pour 36 familles fr 772

de Quelle conclusion tirer de chiffres semblables? C'est que tous les travailleurs manuels le paysan montagnard est le plus mal rétribué. Parfois même sa rétribution est nulle. Pour subsister il doit nécessairement redoubler d'énergie, examiner les causes de ses difficultés et trouver un remède à une situation qui épuiserait promptement ses dernières ressources et le conduirait à la ruine complète.

Les causes? - Elles sont multiples. Tous les services, tous les concours dont le paysan montagnard a besoin sont beaucoup plus chers qu'autrefois, 100 % et plus. Artisans, commerçants ont doublé leurs exigences. Les impôts, assurances, services publics ont augmenté dans la même proportion. Les vêtements et denrées indispensables suivent la même route. Le prix du lait va baissant et n'est plus en rapport avec le coût de sa production.

Le mal est réel, trop réel. Ses causes sont connues et ne peuvent guère être supprimées. Le remède dépend surtout de l'énergie, du courage, du travail assidu, persévérant, intelligent aussi de l'individu. Il doit envisager des changements de culture peut-être possibles, renoncer à certaines habitudes, chercher de toutes ses forces de nouvelles sources de revenus. Le rôle des jeunes est surtout de première importance. Pour préparer un avenir meilleur, ils n'ont pas à marcher nécessairement dans l'ornière de leurs devanciers. C'est surtout l'initiative intelligente particulière qui a créé le bien-être collectif. Il importe de s'en souvenir. Après cela, mais seulement après l'intervention discrète des autorités est nécessaire,

indispensable. Pour le moment le paysan montagnard ne peut pas s'en passer. Le fisc doit s'inspirer de plus d'équité et réviser certaines méthodes d'estimation de la valeur des immeubles agricoles en tenant mieux compte de leur rendement réel. La situation économique agricole actuelle ne peut pas durer sans danger. La population paysanne montagnarde diminue constamment. Elle disparaîtra sûrement, si une amélioration ne se produit pas. Les jeunes paysans intelligents, les meilleurs, n'accepteront pas la ruine sans réagir. Plutôt que de se contenter d'un état d'infériorité sociale résultant d'un revenu plus faible que celui d'un simple manoeuvre d'industrie ou même que les allocations versées au malheureux chômeur qui pourtant a droit à la sollicitude des pouvoirs publics, il cherchera une autre carrière.

Les plus timides, les moins courageux attendront, ne se fonderont point de foyer, attendront un miracle qui ne se produira pas. Pense-t-on à toutes les conséquences d'une semblable évolution.

La prospérité actuelle de l'industrie permet aux fabriques d'horlogerie d'employer beaucoup de bras disponibles. Qu'advient-il en temps de crise? Une dépopulation plus grave et une augmentation de charges pour les caisses publiques. Pour de multiples raisons que nous ne pouvons pas développer dans le cadre du présent exposé, pour des motifs d'ordre économique, social et moral, il importe de sauver notre agriculture montagnarde. Nous disons bien sauver, car c'est véritablement de salut qu'il s'agit.

C'est un cri d'alarme que nous poussons ici, avec l'espoir qu'il sera entendu.

M.R.

Les cultures à la Vallée de Joux (extrait) – Revue du dimanche 2 octobre 1938

Elles s'étendent dans le fond du val et jusqu'à une altitude moyenne de 1100 mètres. Il faut adjoindre à cette région un îlot situé à 1300 mètres au-dessus du Brassus, les Mollards des Aubert, où se trouve une maison d'habitation doublée d'une exploitation agricole occupée toute l'année, la plus élevée en altitude du Jura vaudois. De cette surface consacrée aux cultures et conquise sur la forêt, la presque totalité se compose de plantes fourragères. Vous m'en voudriez de ne pas énumérer la composition botanique. Quant aux céréales, on cultive un peu d'orge et d'avoine ; celle-ci surtout pour fourrage à l'état vert. Le climat n'est pas favorable à la culture du blé et les essais tentés à ce propos à diverses reprises n'ont pas été encourageants. Mais, m'objectera-t-on, à Vaultion et ailleurs sur les pentes du Jura, on cultive le blé jusqu'à 1100 mètres avec succès, pourquoi n'en ferait-on pas autant à La Vallée ? Si les altitudes entre Vaultion et la Vallée de Joux coïncident ou à peu près, il n'en est pas de même du climat. En effet, la région de Vaultion forme un vallon qui s'ouvre assez largement vers l'est et par Romainmôtier-Croy est capable de déverser sur la plaine de l'Orbe les masses d'air refroidi par la radiation nocturne. Il ne s'y forme guère de nappe stagnante d'air froid ; celui-ci s'écoule au fur et à mesure, de sorte que pendant les nuits claires et calmes de l'été, les températures n'atteignent pas des minima dangereux pour des plantes telles que le blé. A la Vallée de Joux, c'est autre chose. Elle réalise un bassin fermé, aussi l'air froid des nuits s'amasse dans le fond et forme une nappe de très basse température, même en plein été. Les gels sont donc habituels et excluent la

culture de plantes délicates, les haricots, par exemple. Celle de la pomme de terre est très chanceuse. Son rendement n'est jamais certain, sauf cependant sur les rives des lacs où les brouillards nocturnes diminuent les risques de gel.

A propos des plantes sarclées, choux, etc., disons seulement que leurs produits sont beaucoup plus fins de goût qu'à la plaine et que jadis un conseiller d'Etat depuis longtemps décédé, faisait venir les choux et choux-raves nécessaires à son ménage, des jardins potagers cultivés par les gendarmes stationnés au Risoud, à 1350 m.

Des arbres fruitiers, pommiers, etc., faut-il en parler ? Jusqu'à la fin du 19^e siècle, leur nombre fut très minime et le rendement aussi. Mais vers 1890-91, Louis Gauthier, ancien maître au Collège du Chenit, ancien chef de service au Département de l'instruction publique, ancien président de notre société, préconisa, par les soins de la station agricole du Champ de l'Air, l'introduction de pommiers d'origine russe, adaptés aux variations thermiques du climat continental, donc aptes à supporter les rigueurs du climat combier. Les résultats furent encourageants et, des pommiers plantés en espalier ou en plein vent donnèrent des récoltes très appréciables. Ainsi en 1908, un pied produisit 75 kg de beaux et bons fruits. Vu les résultats acquis, de l'emballement se manifesta dans la contrée pour la culture des arbres fruitiers et chacun ou presque voulut en planter dans son jardin. L'élan des débuts n'a cependant pas duré, et beaucoup de ces pommiers plantés d'enthousiasme dans des stations pas toujours propices et pas toujours non plus entourés des soins nécessaires, ont succombé. Cependant, il en reste encore un bon nombre dont la production est appréciable dans les années favorables. Actuellement, plusieurs vergers d'essais plantés ou contrôlés par la station fédérale d'arborologie à Lausanne, sont suivis de très près par le personnel de celui-ci.

(suit une étude sur l'introduction naturelle des arbres et plantes sauvages à la Vallée de Joux, matière déjà proposée dans les différents autres articles du professeur Aubert).



Tsun, autrement dit Jules Rochat, herse après les labours aux Frênes. Epoque contemporaine de celle décrite par Marcel Rochat.

Après les labours, on peut se tourner vers une manifestation toute aussi importante, mais plus folklorique, **la montée**. Dès la mi-mai, là-bas sur les alpages, pour ceux qui en sont propriétaires ou amodiateurs, les choses vont bon train :

Dès le mois de mai, vers le 10 ou le 15, on pouvait alors abandonner les champs pour monter à l'alpage, contrôler les murs et clédars, étendre les taupinières, dépieur et amasser les branches, faire des feux pour nettoyer le pâturage. Dépieur des branches pour les descendre afin de pouvoir chauffer laiterie, porcherie et la maison, voilà ce que le père aimait faire. Entre saisons, au printemps, entre foins et regains, en automne parfois, il partait avec sa serpe et ses allumettes. Et c'est Jean qui descendait les branches avec le cheval, le Mousse, le Robi, le Bruno ou encore la Brunette.

Il fallait aussi replancher l'écurie, c'est-à-dire remplacer les boudrons défoncés sur les couches ou ceux hors d'usage.

Au mois de mai, avant la seconde guerre, les vaches ne quittaient l'écurie que pour monter au chalet. On ne les faisait pas pâturer les champs comme aujourd'hui. Dès que l'herbe avait poussé, on sortait la faux et on ramassait l'herbe avec le char jusqu'à ce qu'on parte pour l'alpage⁹.

Ce serait alors la montée. Episode incontournable de l'année, aux alentours du 1^{er} juin, quand l'herbe a suffisamment poussé sur les alpages pour que l'on puisse accueillir décemment le troupeau, qui a été maintes et maintes fois raconté. Les textes à ce sujet sont donc légion qui, tous, à peu de chose près, racontent la même chose, c'est-à-dire la grande joie de cette journée où le point d'orgue, outre le passage des troupeaux au travers du village, sera ce repas de montée où d'aucuns se laisseront un peu aller. On ne calcule pas les litrons, santé et à l'année prochaine !

Les photos elles aussi sont nombreuses, pas autant que l'on pourrait cependant le croire, mis à part ces grandes classiques qui ont donné lieu à l'édition de belles cartes postales. Et pourtant, les détails de la montée, quant à eux, n'ont que rarement été photographiés. Voici un troupeau, au village ou sur le chemin des alpages, certes, mais tout ce petit monde attablé autour d'une table pour festoyer, c'est moins courant.

⁹ Samuel Rochat, Jules de l'Épine, tome premier, 1997, pp. 30-31.



Une montée à quitté le Poteau où elle a été contrôlée, et poursuit sa route en direction de la Petite et de la Vieille Landoz. Vers 1914.

Il se souvient de la montée, Victor. Il a trouvé que ce jour-là son patron, il était plus sympa qu'à l'accoutumée. Il a même fait la réflexion qu'il se serait peut-être trompé sur son compte et qu'il ne doit pas être si crouillet qu'il en a l'air ! En fait, un homme est-il tout noir ou tout blanc, ne serait-il pas plutôt gris, avec sur les franges seulement des parties faisandées voire pourries ? Donc heureux, le gros Dunand. A avoir même passé sur son gros corps un gilet de fruitier pareil au sien, en velours noir, avec deux edelweiss, une à chaque revers. Le patron imitant le berger, se mettant à son niveau, curieux retour des choses. Aurait-il donc compris, tout peignette qu'il soit, qu'il est des valeurs supérieures à l'argent ? Risible quand même, le patron ainsi vêtu. Mais attendrissant, avec son gros bâton et cette façon curieuse qu'il a de marcher, à cause de ses grosses cuisses, presque à se dandiner comme une poule !

Lui, Victor, il avait aussi revêtu ce jour-là son bredzon brodé. Il était descendu du chalet le matin de bonne heure pour préparer les bêtes au village où l'on compléterait avec le troupeau venu d'en bas. Et c'est de là, une fois que tout fut prêt, qu'il partit, qu'il se mit à l'avant du troupeau. Quelle journée. Et quelle fierté. Regardez-le donc, Victor le berger. Il hèle, il huche, il ioule, et cela retenti jusqu'aux plus lointaines maisons du village. Ils sont partis. Il fait quelques pas puis se retourne pour voir si on le suit, bêtes et gens. Alors il reprend la route pour renouveler ses huchées qu'il vous envoie mieux que

personne, un truc, quand tu l'entends, à te tirer les larmes des yeux. C'est un vieux folklore qu'il porte en lui Victor, c'est le pays, le vieux pays, ce sont des coutumes et des modes de faire issus d'antiques époques dont on va bientôt perdre la trace. Mais pour l'heure il y a le lien, les choses subsistent, perdurent. Le passé revient au grand jour pour se faire admirer. Quelle journée ! Il n'y en a pas de plus belle. On marche avec le troupeau, devant, sur les côtés derrière, adultes et enfants. On court pour rattraper les plus folles des bêtes allant dans les champs en fleurs, les piétinant pour y laisser bientôt de larges traces, charrette, que vont dire les propriétaires ? Quelle excitée, hommes et bêtes mêlés. Et aujourd'hui notre berger n'est pas seul. L'ensemble des gens qui l'accompagnent lui font une immense famille.

Et l'on conduit ainsi le troupeau à la montagne, à Mallevaux-dessus, puisque c'est là qu'on va, où est le chalet. On finit de traverser le village où des gens nous regardent, debout sur le pas de porte de leurs maisons ou sur les premières marches. On est si fier aujourd'hui. Peut-être même qu'ils nous envient, allez savoir, d'être paysan, berger, amodiatraire, invité ou gamin en congé. Quel temps, un immense ciel est sur nous, d'un bleu éclatant, plus bleu encore que le lac que l'on admire en contrebas et dans lequel on voit, au milieu, c'est le matin et il est calme, la traînée que laisse un bateau de pêcheur et le reflet du village et des champs, mais aussi les contreforts de cette grande et si belle montagne qui est la Dent quand elle offre sa belle silhouette. Battent les toupins et les cloches, les petites et les grosses. Et branlent dangereusement les bouquets, sapins inondés de fleurs attachées à des botte-culs entre les cornes. On les a mis sur les plus belles, pas trop bien fixés, toutes fiérottes soudain. C'est quand même formidable, un troupeau. Il y a des fleurs par terre, il y a des bouses, plutôt des coulées de bouse, sur la route. On laisse une trace là où l'on a passé. On monte. On marche. On court. On hèle. On entend cette marée extraordinaire, ondulante, vivante au possible. On passe près du cimetière. N'y pensons pas, au trou, car voici les temps heureux de l'année. C'est une double vie que celle-ci, non une triple. On ne la change contre rien au monde. Lui, Victor, il les prend toutes pleines, ces heures-là, il les vide de leur contenu, il les boit jusqu'à la dernière goutte. Et puis il les engrange au maximum de façon à se souvenir plus tard, quand il ne pourra plus monter. Elles sont à lui. Il est le gardien du troupeau qui lui appartient dès ce premier jour à celui de la descente, mais alors, dans une éternité de temps. On monte en direction du Haut des Prés où là aussi il y a du monde près de la maison et qui vous regarde. Et peu après, à ta droite, à ta gauche, tu passes entre des champs, heureusement qu'il y a les murs, où se voient des milliers de fleurs de dents-de-lion et déjà les premières couiques qui dans un pair de jours déjà sentiront si bon. Est-ce déjà un peu l'été, alors ? Mais non, ici à la montagne, c'est encore le printemps en plein, il y a juste que cette année la saison est un peu en avance.

Et c'est ainsi que Victor se souvient de ce premier jour. Il était venu une quinzaine avant pour replanter les piquets couchés par l'hiver et redresser les

fil. Près des murs dont certains, hélas, avec le temps, se sont affaissés, il a remis quelques pierres. On a bien remonté ce segment du côté d'en bas, mais ailleurs, c'est une certitude, personne ne les refera. Ils iront en s'amenuisant, les pierres rouleront dans le pâturage et un jour le mur aura disparu, ne laissant plus qu'une vague ligne courant au travers des pâtures, témoignage d'une ancienne limite. Car alors, qui le sait, les propriétés auront changé, et même l'affectation de cette montagne pourrait ne plus être la même. Et si on remet de temps en temps quelques pierres écroulées sur le mur, le combat reste inégal. Le mur se fuse de l'intérieur. Pour qu'il tienne vraiment, il faudrait recréer la base, comme ils l'ont fait en bas. Mais il est si simple maintenant de mettre des piquets et une double rangée de barbelés.

La montée, quel beau jour. Après le plat de Mallevaux-dessous le troupeau était descendu au travers du bois, le tunnel, disent les enfants, en direction du Chauffour où est le mur et son clédar. Puis bientôt, trois ou quatre cents mètres plus loin, après une petite grimpée et un dernier virage, on arrivait dans la clairière où le troupeau s'éparpillait, avec des bêtes dont certaines assoiffées, allaient directement au bassin.

Les hommes quant à eux abandonnaient maintenant le troupeau conduit à bon port pour aller au chalet. Ils se tenaient debout près des portes de l'écurie ou devant celle de la cuisine, et, tout en parlant d'agriculture, ils buvaient un verre. On est si loin ici du reste de la Vallée, où l'on fait des montres, est-ce possible ? Victor, lui, il buvait aussi un verre. Il avait posé son bâton contre le mur du chalet, près de la porte où il y a un tronc pour fendre le bois. Il buvait un deuxième verre. Du rouge, merci. Il était bien.

Alors à l'intérieur, bientôt, on mangerait et l'on parlerait encore. Puis plus tard, l'on boirait le café en savourant une tranche de gâteau au vin. Excellent, Madame, je n'en ai jamais mangé de si bon, oui, volontiers, j'en reprendrais une tranche. Victor, lui, soudain, il devrait se lever pour un besoin urgent. Il ne s'agit pas seulement de boire, mais aussi de rendre. Il se sentirait les jambes un peu flageolantes mais ferait de telle manière que cela ne se remarque pas. Il se tiendrait ainsi beau droit pour aller contre la porte jamais vraiment fermée à cause des gamins qui passent et repassent. Il s'éloignerait du chalet. Il irait dans le bois, là-bas à l'écart, dans un coin qu'il connaît, sous les grands sapins. Et c'est là qu'il se soulagerait, et que de là il regarderait, laissé en arrière, le chalet qui n'est presque rien qu'un toit, avec sa grosse cheminée de laquelle souvent sort de la fumée. Il serait heureux, en somme.

Et ce serait-là l'instant exact où lui, Victor Gueissaz le berger, s'apprêterait à vivre ici une nouvelle saison d'alpage¹⁰.

Le ci-devant.

¹⁰ Victor Gueissaz berger, texte en cours de publication.



**LES CHARBONNIÈRES — Vallée de Joux
Départ pour la Montagne**

Les célèbres. Elles sont si belles que l'on ne peut pas se lasser de les resservir, encore et encore !



Scènes Vaudoises
3230 Le Départ du village
Photographie des Arts, Lausanne



Une montée au Brassus. Elle emprunte la route du Rocher pour se rendre peut-être à l'alpage de la Meylan-Dessous, pâturage avec un chalet d'une très élégante simplicité.



Un repas de montée en 1960



On prenait certes des photos de temps en temps, à cette époque-là. Mais, à cause que l'on ne connaissait pas encore vraiment le flash, des photos d'intérieur, on n'en prenait pas, ou si l'on en prenait, celles-ci étaient toujours mauvaises, sous-exposées, ce qui revient à dire que sur papier, elles seraient toutes noires et ne permettraient surtout pas de reconnaître les gens que l'on pouvait alors trouver, par exemple, dans la bonne vieille cuisine.

On ne sait quel fut le réalisateur de ce cliché, peut-être la tante Julie que l'on n'aperçoit nulle part. Justin Piguet l'avait retrouvée dans un carton, pas la tante Julie, la photo ! Cela concernait l'alpage dont il était devenu propriétaire unique tout récemment, c'était il y a trois ans, quand ses copropriétaires, ses cousins, avaient décidé de lui vendre leur part. Il avait accepté à contrecœur,

n'étant pas trop fortuné d'une part, et d'autre part sachant que l'argent qu'il allait ainsi investir, il ne rapporterait pas grand-chose. Non pas qu'il ait été près de ses sous, mais quand même, il n'était pas trop pour acheter du vent. Et puis que lui importe d'être seul propriétaire, puisque désormais, lui, il aurait tout le boulot, tandis qu'auparavant, et même si l'un dans l'autre ça ne jouait pas trop, ils pouvaient quand même tenter de se le partager.

Propriétaire et de plus en ayant gardé dans le fond de ses tiroirs plusieurs photos de cette ancienne époque. Et d'autant plus appréciées qu'elles sont rares.

Ce que l'on voit sur celle-ci et qu'il tient dans les mains, bien dans la lumière afin de ne perdre aucun détail ? Un repas de montée, dans la vieille cuisine de ce qui est désormais son chalet, le Pré Jaillet, du nom assurément d'un ancien propriétaire qui ne pouvait venir que de Vallorbe, avec un nom pareil. Et ce repas, chose extraordinaire, faut-il croire que quand même on pouvait déjà se servir du flash, probablement que oui, il apparaissait ici presque dans la pleine lumière. Si bien que l'on pouvait détailler chacun des participants, oh ! cette fois-là, ils n'étaient pas très nombreux. C'était en fait des gens de sa famille qu'il n'allait pas décrire une nouvelle fois un par un. C'étaient des paysans de la plaine qui venaient mettre quelques vaches ou génisses. C'était le patriarche, son grand-père, avec son béret et sa petite moustache et qui en plus devait encore sentir la porcherie même au chalet, car en bas, au village, c'est lui seul qui s'occupait des cochons, et même qu'il le ferait jusqu'à son dernier jour, ou presque, juste deux semaines où il s'était mis au lit pour râler et puis s'éteindre sans qu'il n'ait rien vu ni senti, ce bienheureux. Il était mort dans la paix de ses activités laborieuses menées jusqu'au bout et sans qu'il ne gêne personne, car qui se battrait pour aller soigner des cochons, je vous le demande ?

On voit aussi, un personnage qu'il n'a pu retrouver qu'ici, le berger, le grand Mathieu Delacrétaz, qui avait un peu fait figure d'innovateur, un brin provocateur aussi, en emmenant sa femme ici, tout au moins une dame avec laquelle il allait habiter au chalet pendant toute la saison d'alpage. On imaginait de drôles de choses. Au fait, puisqu'on n'aurait plus désormais qu'un berger, il semblerait que la montagne ait été montée uniquement par des génisses, car on ne voit pas cet homme se charger seul du troupeau de la famille qui pouvait comprendre plus de trente vaches laitières. Oui, seulement les génisses, et puis un ou deux veaux, guère plus, mais pas de vaches laitières. A moins que c'ait été un crack capable de traire deux heures et plus sans se fatiguer les mains. C'est possible. Ils faisaient des miracles, en ce temps-là.

Il réfléchissait, Justin Piguet. Cette photo l'intriguait. A l'époque, lui, il était où, et il faisait quoi ? Il devait en convenir, son passé, ce milieu de son âge, tandis que maintenant il était plutôt là où tu commences à pencher sérieusement du côté de la mauvaise pente, il n'en avait plus qu'une idée un peu vague, comme si ce n'était même pas lui qui l'avait vécu. Une zone d'ombre, et pour trouver des réponses à ses questions, maintenant, il devait fouiller sa mémoire

avec une intensité presque douloureuse. Dans le fond, ce que j'ai vécu, c'est sans importance. Et surtout ça n'intéresse personne. Et d'ailleurs, ces quelques gens qui sont là à diner, ils n'intéressent personne non plus, ils sont sans importance aucune, qu'il pouvait se dire, un moment quelconque dans le passé. On ne mange pas dans sa propre cuisine, mais au chalet, simplement. Alors manger dans sa cuisine ou manger au chalet un jour de montée, qu'est-ce que cela a bien pu changer au cours des choses ? Rien, il devait en convenir. Mais peut-être que c'était pour cela, vu son insignifiance en regard du monde, que cette image pouvait signifier quelque chose. Elle était tout de même la fixation à perpétuité d'un instant réellement vécu. Les personnages se figent, certes, sont pris dans leur réalité, immobiles, mais réellement ils ont vécu cela. Un verre que l'on boit, une morce que l'on a dans la bouche, un mot que l'on dit à son voisin, un regard que l'on porte sur la porte restée ouverte parce que cette année-là, ce pouvait être au tout début du mois de juin, il avait fait très chaud. Alors, oui, afin de ne pas étouffer dans cette cuisine où de grosses bûches de sapin brûlaient dans le creux du feu que l'on n'avait pas encore démoli, on avait ouvert la porte. Et sur le pas de porte, il y a un homme, ou un jeune homme que l'on ne reconnaît pas. Et au-delà, sur l'esplanade qu'il y a devant le chalet, on voit une table. On en reparlera.

Et qu'est qu'on mange, hein, mes gaillards, vous, là, à droite, qui êtes à coup sûr montés de plaine, avec le tracteur et le char à bétail, pour nous amener votre bétail. Vous en avez idée, après si longtemps ? Moi, je pencherais pour du gratin de pomme de terre, un peu trop mouillé. Ou des pâtes et du rôti, c'est quasiment immuable, il y a toujours des pâtes et du rôti, un rôti que l'on est allé chercher hier spécialement à boucherie, qu'il soit sans trop de graisse, surtout pas entrelardé de cette même marchandise, des morceau qu'ensuite ils vous doillatent quand vous les mangez. On veut du rôti, vous comprenez, et non pas du bouilli. Du bouilli, à la montée, ça ne s'est jamais vu.

Bon, à dire vrai, au simple vu de cette photo, on ne saura jamais ce qui s'est mangé. Ni non plus on ne saura ce qu'il s'est dit, puisque les photos, on le sait, elles ne parlent pas. Il y a des tasses en bout de table qui sont prêtes pour le café que l'on vous offrira bientôt, Messieurs. C'est drôle, il n'y a ici qu'une dame de visible, la femme à Mathieu Delacrétaz qui sera donc le berger. Mais il y en a une autre, si ce n'est pas deux, qui s'active à gauche, là où est peut-être déjà la vieille cuisinière, à moins que l'on ne fasse tout encore sur le creux de feu, mais c'est improbable, car les choses, et même que l'on soit au chalet, elles ont elles aussi fini par changer.

Tenez, ce n'est pas vieux, quand l'on fabriquait encore le fromage. Deux ou trois ans peut-être. Guère plus. Comment le saurait-il ? Il voit le petit David sur les genoux de son grand-père, père de sa mère. Et le petit David, sur la photo, il peut avoir deux ans tout au plus. Et comme il est né, ce gamin, en 1958, un an après que l'on ait arrêté les fabrications au chalet, nous serions ici en 1960, et il n'y aurait donc que trois ans que les fabrications de fromage ont été

abandonnées. Et peut-être bien que l'on sent encore un peu le gruyère, dans la cave qui est juste à côté de la cuisine, à gauche, derrière nos trois paysans de plaine, des jeunes, qui font bien leur boulot.

A ce titre remontant donc dans le temps, c'est à peine plus loin que le milieu du XXe siècle, la photo soudain en prend plus de valeur. Et Justin, lui, il pouvait même se demander s'il ne se trouvait pas alors avec d'autres de son âge, de la famille ou simplement du village, à manger dehors, à cette table déjà vue plus haut et que l'on aurait mise là pour les circonstances. C'est possible. Mais retrouver cette journée de manière plus précise, il ne le peut pas. Tout a filé.

Santé. C'est de coutume, ça, que de boire du rouge et non du blanc. On ne boit pas de blanc par en haut, ou que pour l'apéro que l'on prend juste avant de s'installer à la cuisine, devant le chalet, dans ces petits verres à blanc que l'on trouvait autrefois, et où vous l'éclusez en deux sifflées, pas plus. Un gros rouge qui tache, comme on dit en souriant. Voyez d'ailleurs à ce propos la table qui est toute marquée par des coulées de vin. Ce serait du montagne que l'on ne s'en étonnerait pas. On l'a déjà dit cent fois, ici ce n'est pas la provenance qui compte, c'est la couleur du vin et son prix. On ne va tout de même pas se ruiner à acheter des bouteilles un peu de sorte pour une simple montée. Pour les paysans tout est bon. Ils ne sont pas difficiles. Et puis ce ne sont pas des vigneron, et n'importe quelle piquette fait l'affaire. Et puis à l'époque, même chez les vigneron, ils en faisaient aussi, de la piquette. Et de l'affreuse encore. Qu'on aurait du se tenir à la table pour la boire. Mais on ne disait pas boire telle ou telle sorte de vin. On disait boire un verre, ou boire du vin. Ca arrivait même ainsi que ce soit du vin d'Espagne. Ou d'Algérie. Plus facilement encore d'Algérie où pourtant ils ne boivent pas de vin. Ils nous l'envoient. Du Mostaganem, par exemple.

Ils ne s'en occupent pas. Ils ont trinqué. Et après suffit juste qu'on leur reverse de temps en temps. Ce ne sont pas des saoulons. Les verres, ce sont ces gros de la campagne dont la taille correspond à des numéros. Ainsi, quand l'on va au bazar en acheter, on dit, je veux le numéro cinq, par exemple. Car les numéros, eux aussi, on les a oubliés. Comme on oublie tout et qu'alors il n'y a plus que la photo pour témoigner, car l'écrit, n'en parlons pas. Mis à part des petits comptes pour le chalet ou le bois, ici l'on n'écrit pas. Juste-là, le plus jeune, son oncle à Justin, et avec lequel il ne s'entendra un jour pas trop bien, qui travaillait pour la commune, greffe municipale. Ca lui donnait de l'aura. Plus, le mettait dans cette situation qu'il estimait enviable où, quoiqu'il fasse, il avait toujours raison. Et c'est même pour cela qu'il pouvait lever son verre et faire santé à la nouvelle saison d'alpage, et qu'il pouvait aussi accueillir pour la troisième saison le berger Paul Delacrétaç dont on était très content et que l'on souhaitait garder encore longtemps. Jusqu'à ce qu'il ait fait son nid ici et qu'on ne puisse plus le déloger, ainsi qu'il arrive trop souvent avec ces bergers qui prennent possession d'un chalet et ne veulent pour finir plus le lâcher, des emmerdeurs comme on n'en fait plus.

Il se souvenait à ce propos avec un léger sourire d'un autre berger que l'on avait pris une saison. On l'appelait le gros Léon. Il n'avait pas donné satisfaction étant un mauvais bougre, venu lui aussi du canton de Fribourg où pourtant d'habitude ce sont de bons bergers, si bien qu'on ne voulait plus le reprendre. Il était quand même venu discuter avec mon père qui se prénomme Gustave, un nom bien de chez nous. Il lui avait dit :

- Tu ne veux plus me reprendre, Gustave. Et bien tu n'es qu'un p'tit gros cul !

Un repas de montée, dans le fond, est-ce que c'est beau ? Et qu'est-ce que cela représente ? Pour les enfants, oui, c'est beau, ils sont libres comme l'air et pourrons tantôt courir autour du chalet et puis bientôt aller cueillir du muguet sur les pierriers de proximité, sous les noisetiers. On en mettrait deux ou trois brins dans un verre sur le montant de la fenêtre. Mais pour ces adultes ? Car la tâche les appelle souvent ailleurs assez vite, et ils ne peuvent pas s'attarder autant qu'ils le voudraient. A boire des verres, pour parachever l'ouvrage, à prendre une seconde tasse de nescafé, et une troisième, avec un rien de goutte dedans pour l'occasion, ce que d'habitude l'on ne fait presque jamais.

C'est sans importance. Puisque le temps passe, tout est sans importance. Et bientôt, dans une demi-heure, dans une heure, on aidera à remettre les tables supplémentaires dans la cave qui ne sert plus que de débarras depuis que l'on n'y entrepose plus de fromage. C'est ainsi les chalets. Ils ont vécu d'une même vie, pendant un quart de millénaire, et puis soudain il y a des mutations importantes qui font qu'une partie des locaux qui avaient leur utilité, ils ne servent plus. Alors on en fait des réduits, alors souvent aussi, il n'y a plus qu'un abominable chenit dont même un brocanteur ne saurait que faire !

C'est ainsi. Des petits riens qui remplissent vos journées et qui ne feront probablement jamais de vous un vrai philosophe ! C'est trop simple. C'est même quelque part absolument primitif !

RR

C'est maintenant qu'il lui faut mourir

- On a jamais eu autant de lait que la saison dernière et j'espère que celle-ci sera tout aussi bonne, qu'il dit, le grand Louis, tout en se levant de table et montant son verre à la hauteur des yeux pour faire santé à ce qu'il allait advenir du chalet et de la pâture.

Il se rassit.

Les conversations reprirent. On n'avait pas autre chose à dire que des réflexions sur l'agriculture, plutôt de plaine, puisque la plupart des paysans qui mettaient leur bétail au chalet étaient de là-bas. Et on reprenait un peu de courage, dans une situation en somme difficile, après avoir bu quelques verres. C'est vrai, ça, dans le vin, même si l'on n'exagère qu'un tout petit peu, il y a du

réconfort. On pourrait même aller jusqu'à dire qu'il y a la vie. Alors ce n'est pas de refus. Mais non Madame, vous pouvez verser sans crainte, on tient l'eau, nous autres !

Ils étaient tous là, pour cette nouvelle montée, les paysans de plaine, les autres de la montagne, et les patrons bien sûr. Et plus que cela, les mères, les filles, les fils, les bergers, tous ils étaient là. Même le vieux, Alfred, qui en était lui, à sa huitante-troisième montée, qu'il avait compté. Car il avait commencé à venir ici, Ô certes, juste pour manger et puis après pour redescendre, à trois ans. Il ne s'en souvenait certes pas, mais c'est ce que ses parents avaient toujours dit. Et comme il avait huitante six maintenant, faites le compte ; ça fait pas moins de 83 montées. Il les avait toutes faites, il n'aurait pas voulu en manquer une seule. Quand il était au service militaire, deux ou trois fois, il avait réussi à obtenir un congé pour y participer. Il savait qu'on n'allait pas le lâcher pour si peu, c'est ce qu'ils auraient pensé, alors il avait trouvé d'autres excuses, plus importantes, tout au moins à leurs yeux. Car pour lui, pas plus sérieux et indispensable à vivre que cette journée, une sorte d'apothéose, un tout grand jour dans l'année. Où l'on ne saurait qu'être heureux. Faut avoir entendu ces vaches monter la côte, branler leurs sonnailles, aller gaiment, prendre une touffe parfois à gauche parfois à droite, et puis repartir droit face aux alpages qu'elles savent toujours où retrouver.

Alfred alignait donc huitante-trois montées. Il savait que cela faisait beaucoup. Mais a-t-on à se reprocher de vivre si longtemps, d'autant plus qu'il avait remis, et depuis nombre d'années déjà, et qu'il n'était plus ici qu'un invité comme les autres, sans responsabilité, et qu'il pourrait redescendre tantôt au village. De telle manière qu'il y avait belle lurette qu'il ne montait plus au chalet, ayant laissé la place à ses fils. C'est vrai que parfois, quand même, pour se remémorer le bon vieux temps, il couchait dans la vieille chambre où il y a deux lits et dont l'un reste maintenant toujours inoccupé. Il l'aimait, cette vieille chambre, ou avant de s'endormir, quand il faisait encore un peu jour, il regardait des dates sur les planches.

Il buvait lui aussi son verre, Alfred. Il buvait même un peu sec, aujourd'hui, parce qu'il ne s'était pas senti au mieux de sa forme et qu'il espérait qu'un bon coup, ça allait le remettre sur les rails. Était-ce le cas ? Il n'aurait su le dire. Il était moins angoissé certes, il sentait même monter en lui une certaine euphorie, il se remémorait tous ces bons moments qu'on avait passé par là, oubliant les autres bien entendu, mais quand même, il gardait un poids, une oppression, qui n'était pas de trop bonne augure. Mais voilà, il avait déjà connu cet état plusieurs fois et il n'allait pas en faire une maladie aujourd'hui que c'était la montée. Il n'allait surtout pas amener tout ce monde avec son EDS, son état de santé, comme il disait. O que non, les laisser tranquilles, les autres, et qu'ils profitent au maximum de cette belle journée. Car en plus qu'on était là, en tas les uns sur les autres à manger ce que ces dames avaient bien voulu cuisiner, c'est-à-dire comme de coutume du rôti et des pâtes, il y avait la porte ouverte,

car il faisait chaud dehors, il y avait un grand ciel bleu, il y faisait même si bon dehors que l'on avait pu y faire manger la plupart des enfants, les plus petits. Alors on avait sorti deux tables que l'on avait appondues l'une à l'autre pour en faire une grande, et ils se plaisaient là, ces gamins, ils étaient libres, tandis qu'à l'intérieur, pour se bouger, c'était toute une affaire. Il fallait même parfois retirer un banc et déranger tous ceux qui s'y trouvaient assis.

Il regardait tout ce monde, Alfred. Il sentait que c'était son monde, son monde à lui, celui qu'il avait toujours connu. Il avait parlé un peu de bétail avec son voisin de droite, le gros Monnier de Thierrens. Il montait douze vaches, celui-ci, et c'était sauf erreur lui qui en avait le plus. Ils avaient aussi un peu discuté de fromage, bien que l'autre, c'est vrai, il n'y connaissait pas grand-chose, car lui, c'était surtout l'agriculture. Mais enfin, on n'avait pas eu trop de peine à trouver ses mots et à se comprendre Et puis l'on n'était pas crispé, à cause du vin. Mais Alfred, voyant aussi que son voisin de table cherchait bientôt d'autres convives proches à qui s'adresser, il s'était tu et mangeait maintenant tranquille, prenant tout son temps, approchant de temps à autre son verre pour y faire une bonne sifflée. Il était pas trop mal, ce rouquin, pour une fois, qu'il put se penser. Et puis il faut bien raviver ces vieux sangs. On n'a jamais vu d'ailleurs nulle part que boire un bon coup à la montée peu vous faire du mal. Au contraire, ça vous nettoie, en tout cas ça vous donne pour un moment des ailes, quitte à avoir ensuite des souliers de plomb quand il faut redescendre. Mais tant pis, ce n'est qu'une fois par année.

Il regardait tout ce monde, oui. Mais maintenant avec la tête un peu comme s'il y avait eu du cambouis. C'est qu'il y avait le bruit presque effrayant, quand on y prenait garde de toutes ces conversations dont le volume, depuis que chacun était plus ou moins rassasié, s'était amplifié. Il y avait la promiscuité, le vin, la chaleur maintenant. Parce qu'on n'était pas loin de vingt dans la vieille cuisine, et puis que la cuisinière était chauffée presque au rouge pour ne pas laisser refroidir les pâtes et le rôti. Celui-ci avait un succès du diable. Avec un de ces goûts, et juteux avec ça, à tel point qu'on ne pouvait pas s'empêcher d'en reprendre une tranche, et puis une tranche encore, et puis à nouveau des pâtes, oui Madame, et merci, vous êtes bien gentille et puis surtout félicitations, des rôtis comme ça, nous, on n'en mange pas tous les jours. On reviendra. Et bien entendu vous pouvez reverser. Ce n'est pas un jour à boire de l'eau, n'est-ce pas ?

Il regardait les enfants, Alfred, les plus grands qui étaient restés à manger à la cuisine. Parmi eux, il le savait, il y aurait la suite, peut-être celui-là, le fils de son aîné, ou cet autre au bout de la table, le dernier de sa fille. Qu'importe le nom, pourvu qu'on reprenne, qu'il y ait la continuité. En tout cas les deux étaient intéressés. Ils allaient eux aussi voir le bétail. Il se disait donc qu'il y aurait une suite, et ça, ça vous donne le courage d'aller. Ainsi donc le chalet, il allait vivre encore longtemps. Ce ne serait pas l'une de ces bâtisses que l'on trouve déjà sur nos alpages habitées par des gens qui en principe n'auraient

rien à y faire, en dehors de tout ce qui concerne l'agriculture ou l'élevage. C'était bien, ainsi. Lui, avec ses 83 saisons, il avait vécu, il avait fait sa vie. Il pouvait même s'en aller qu'il ne ferait besoin à personne. Il avait en quelque sorte, avec sa femme qui n'était plus là depuis trois ans, la pauvre, comme il la regrettait, mis tout le monde sur des rails, et comme chacun allait droit, y avait pas de soucis à se faire.

Il était presque bien. Mais voilà, maintenant, un besoin pressant lui demandait de se lever pour qu'il s'en aille à proximité du chalet. Ce qu'il fit. Le plus discrètement possible. Et sans vouloir montrer à personne qu'il avait quand même la tête dans les nuages, avec tout ce vin. Il se leva, il se glissa entre deux convives qui lui firent la place et il alla contre la porte. Tout d'abord la lumière presque trop vive de l'extérieur lui fit mal aux yeux. Quel éblouissement ! A peine s'il pouvait voir les enfants autour de la table. A dire vrai, y en n'avait plus tellement. Car beaucoup l'avaient déjà quittée pour aller faire les fous quelque part autour du chalet. Ils parlaient fort, ils criaient même, et se chipotaient l'un et l'autre pour savoir à qui commanderait une certaine expédition dont pourtant tous semblaient vouloir garder le secret. Chhhh, que les adultes, nos ennemis en somme, ils ne sachent surtout pas.

En fait il n'y avait pas besoin qu'ils le voient. Surtout pas qu'ils moquent de lui parce qu'il était vieux et que par conséquent, par son état physique actuel, il n'était plus tout à fait comme les autres, qu'il avait plus de peine à aller. Faut jamais montrer ses faiblesses aux autres, crénom, qu'il se pensa tout en passant, ayant redressé l'espace d'un instant sa vieille carcasse dont il n'aurait plus bientôt le commandement. Il le savait.

Il alla contre le bois, du côté d'en bas, seul. Un coin qu'il connaissait bien pour l'avoir fréquenté souvent et qu'il aimait à cause de son mystère. Il aurait très bien pu aller plus près, derrière un arbre, et que cela soit fait en un rien de temps. Juste se vider, vous comprenez, avec tout ce boire qu'on s'est enfilé. Mais non, il devait aller là où il savait, dans l'ombre des grands sapins après qu'il soit descendu quelques marches qu'on trouve, positionnées de manière naturelle, entres deux roches. Là où poussent les plus belles fougères de la région. C'est ainsi un coin comme une jungle, très humide, avec une terre noire et profonde où l'on trouve toujours de la mouillasse. Les vaches y passent juste quand il s'agit de remonter au chalet et qu'elles veulent prendre au plus court.

Le chalet, il l'avait laissé derrière lui avec son grand toit et sa grosse cheminée. Il l'avait encore une fois regardé tout en tournant la tête. C'est qu'il l'aimait, le chalet, il en avait l'impression, plus que les autres. Non, nul n'aurait pu comprendre l'attachement viscéral qu'il lui portait. C'était même si fort qu'il n'aurait osé le dire à personne. On l'aurait pris pour un fou. Mais non, il n'était pas fou, seulement lui, les choses, il les sent. Et pas rien que les choses du présent, celles d'autrefois. D'ailleurs pour lui, le présent, le passé, c'est un tout indissociable. Et les années qui passent n'altèrent pas cette compréhension qu'il a de ces temps lointains qui ne sont plus. Il est capable de tout mettre ensemble

avec le présent pour reconstituer un monde vivant et chaleureux où chacun à trouvé sa place, les vivants comme les morts aussi.

Et puis il avait tourné le dos au chalet pour descendre ces deux ou trois marches puis une pente d'une dizaine de mètres et rejoindre cet arbre immense qu'il savait être là. C'était même, à ce qu'il pouvait dire et croire, car peut-on connaître tous les arbres de sa montagne, le plus grand, un sapin dont le fut, à cause du manque de lumière de l'endroit, monte droit vers le ciel et sans branches sur une hauteur de près de dix mètres, qu'il croit, non plus, peut-être vingt, enfin il disait ça sans avoir jamais rien mesuré. Un arbre magnifique que pourtant l'on ne découvrait que peu du chalet, parce qu'il était mélangé aux autres, et que surtout, parce que placé au fond d'une sorte de trou, une partie de son tronc était cachée par les rochers placés en un demi-arc de cercle autour du vallon.

Son arbre. Il aimait à s'arrêter près de lui chaque fois qu'il passait par là, en remontant des bas au chalet. Il faisait des fois le tour du tronc avec les deux bras. Il ne pouvait pas rejoindre les mains, loin de là. Il lui fallait même faire deux encerclements pour y arriver. Maintenant il colla son oreille contre son écorce rugueuse. Il lui semblait entendre quelque chose. Et puis il ne savait pas. Peut-être que c'était son cœur à lui qu'il entendait, et rien de l'arbre. Car un arbre, quand même, ça ne parle pas, n'est-ce pas ? Néanmoins il l'écoutait. Et s'il ne l'entendait pas, pour finir, il sentait, ça c'était sûr, des vibrations. Chaleureuses, bien entendu, car on est là entre homme et végétal, et l'on ne tient pas à se faire des misères. On est là pour communier, pour surmonter le temps, pour aller ensemble au-delà de tous les temps.

Il était donc là, un peu bizarre, la tête dans les nuages, à cause du vin, certes, mais parce qu'aussi il regardait au-delà de la cime, et que ce qu'il voyait, c'étaient encore des nuages. Comme ils étaient beaux. Mais au fait, fallait maintenant se dégorger. Ce qu'il fit. Et puis voilà, tout à coup, il ne se sentait plus aussi bien que tout à l'heure. Certes, l'alcool tuait encore cette angoisse qu'il avait. Elle la noyait. Mais il y avait malgré tout ce poids, là, près du cœur, et peut-être même que c'était le cœur. Il ne savait pas.

Et puis soudain il lui vint cette certitude, celle que c'était maintenant qu'il devait mourir. C'était certes une crainte, mais aussi peut-être, en même temps, quelque part, très loin dans son subconscient, une délivrance. Oui, c'était pour lui l'heure de mourir. Il n'avait plus rien à espérer de la vie. Il n'avait plus rien à découvrir non plus. Car les choses, il les avait comprises dans leur matière même. Il n'irait pas plus loin. Ni dans l'amour qu'il portait à sa montagne, ni non plus dans celui qu'il avait pour tous ces autres qui allaient rester, eux, tandis que lui ne serait plus. Ah ! ces pauvres, qu'il se pensa, comment pourront-ils se débrouiller avec ces nouveaux temps qu'ils vont connaître. Alors, c'est drôle, il se mourrait et pourtant ceux qu'il plaignait, c'étaient les autres, les vivants !

Ainsi la voie avait été tracée qui s'arrêtait là. Au pied de cet arbre, de son arbre, on est les deux pour le grand voyage, n'est-ce pas, mon ami l'arbre. Il le sentait. Il le comprenait. Et puis, il lui semblait, là-bas, tout là-bas, non pas tout près, ce n'était jamais arrivé si près, Dieu lui parlait. Sans hargne, sans rien exiger de lui, sans lui demander de faire son mea culpa. D'ailleurs, qu'aurait-il fait de mal en son existence de travail et de contemplation, car il n'y a pas que le boulot, loin de là, et il faut savoir s'arrêter sur le banc qu'il y a devant le chalet, ou en bas à l'arrière de la maison, pour contempler ce qui nous entoure, la nature et les hirondelles, les hirondelles surtout. Et il se dit soudain que c'est quand même triste d'arriver en des lieux où l'on ne verra plus les hirondelles.

- Voilà donc qu'il se dit encore, je n'aurais plus de vie. Et c'est probablement dans l'ordre des choses, que je n'aie plus de vie. On ne peut pas faire autrement. Il ne sert à rien de crier ou de se révolter. Il faut accepter. C'est dur quand même, mais on n'y peut rien, personne n'y peut rien, même Dieu, lui non plus, il n'y peut rien.

Alors il s'assit au pied de l'arbre, car il était soudain fatigué. Et il se mit le dos contre le tronc qu'il sentait ami, ami au point qu'il aurait voulu l'étreindre. Mais il ne le pouvait plus. Il n'avait plus de force. Il ne fit plus que regarder encore ces belles fougères qu'il avait toujours aimées, il porta une fois encore son regard contre le ciel pour voir cette grande et belle lumière, si belle, si belle, une si grande et si belle lumière.

Et c'est ainsi qu'il s'endormit.

Le ci-devant.

Mais, tandis que le gros des troupeaux est parti à destination des alpages où il restera quatre mois, au village restent les bêtes que l'on garde pour différentes raisons, la principale étant qu'il faille du lait pour les ménages. Ces bêtes-là constitueront le troupeau du village que l'on met à pâturer sur les communs.

Ce système a été décrit avec force détails par Paul-Henri Dépraz :

Le troupeau du village

1930... Il y a encore dix paysans au village, agriculteurs (oui... mais parallèlement sertiisseurs, ouvriers d'usine, garde-forestier, apiculteurs, commerçants ou encore autre activité secondaire ou même principale!). Toujours est-il qu'au 1^{er} juin débute encore « l'aventure » du troupeau du village... Chacun des « hameaux » de la commune du Lieu bénéficie – de la part de la mère commune – d'un pâturage réservé aux paysans de chaque village ; celui des Charbonnières s'étend jusqu'à la gare du Lieu ; celui du Séchey monte jusqu'à la Frasse, et celui du Lieu va jusque vers l'Allemagne. Ce pâturage doit permettre au bétail de chaque village un estivage abondant, et l'autoriser

surtout à regagner, deux fois par jour, l'étable d'origine pour la traite biquotidienne.

Ce pâturage en commun (et « en commun » depuis quand ?) se met en route en mai déjà ; chaque village répare et améliore son territoire de pâture par un système peut-être moyenâgeux, mais éprouvé et efficace de corvées ; chaque participant fournit un nombre d'heures de travail proportionnel à l'importance numérique du bétail qu'il mettra estiver. Adolescent j'ai participé à ces « corvées » : maintien et aménagement des clôtures, entretien des puits et bassins, décombrage des pâtures ; tout cela effectué dans la bonne humeur et la certitude que ce travail commun en valait la peine. De ces heures de labeur – pas toujours faciles -, je garde un souvenir coloré et (pourquoi pas !) ému. Clôtures renforcées, buissons rasés, bassins et conduits remis en ordre, on peut y aller : feu vert ! On peut lâcher le troupeau !

Doucement, doucement ! Tout d'abord, il s'agit d'avoir trouvé un berger – « le berger » ! (essentiellement vaches laitières, plus dix à vingt veaux), le garder, le rassembler et le ramener au village deux fois par jour pour la traite, savoir pourquoi la Rousse ou la Baronne manquent à l'appel (et cela devient vite un problème irritant), voilà qui demande beaucoup d'expérience, une certaine sérénité (ou selon le cas, inconscience)... Trouver ce berger relève de la quadrature du cercle : on lui demande beaucoup de qualités, mais – en regard – on lui offre un traitement assez mince ; on l'aimerait aimable, compréhensif, dévoué, débrouillard... Le choix reste cependant bien limité ; qui peut et veut assumer ce travail dans les conditions données ? On aura, le plus souvent d'ailleurs, un « bon gaillard » dévoué et ne ménageant pas son effort ! Le berger est rétribué pour son travail, logé (bien petitement...) et nourri par les propriétaires du bétail qu'il garde (le tournus l'amène au repas chez tous les paysans concernés : une vache égale un jour de nourriture à la table du propriétaire)...

Dès 6 heures du matin, le troupeau regagne le village ; pour « rapercher » et amener les bêtes au bon moment, il a fallu que le berger soit à l'œuvre dès 4 heures. La traite effectuée et le déjeuner avalé, il s'agit de remettre en route le troupeau vers ses lieux de pâture. Pour que tous en soient avertis, il faut un signal : la « cornette » déposée de toute éternité dans le corridor de la maison Nicole, retentit vers 8 heures sur la place du village. C'est le moment de « lâcher » ; du haut vers le bas du village, les paysans libèrent leurs vaches du lien et les joignent au troupeau qui grossit au fur et à mesure que les écuries lâchent leur contingent. Bientôt, ce sera quelque huitante bovins que « Nans le berger » poussera vers l'Etang, le Crêt-à-Badaud ou la Grande Pâturée, selon les possibilités du moment. Il va les accompagner, les surveiller, la journée durant, pour les regrouper et les ramener au village, traite oblige, vers les 17 heures. Et vers 19 heures au plus tard, la « cornette », une fois encore, appellera les paysans au « lâcher », et le troupeau s'en ira passer la nuit dans

l'enclos. Pauvre berger, qui va rentrer se coucher recru de fatigue, avec la perspective d'un lever bien matinal !

Vu de notre fin de millénaire, ce mode de pâture paraît fort archaïque... Depuis l'époque (en 65 ans), il a perdu peu à peu sa raison d'être. Le pâturage commun n'existe plus, ni ses contraintes, ni ses rites. Une époque a pris fin voici bientôt un quart de siècle. Est-ce heureux ? Est-ce un progrès ? D'autres nous diront cela bientôt dans de savantes études. Le souvenir subsiste de traditions qui perduraient depuis des générations, qui semblaient inamovibles, voire éternelles ; cette « éternité » a pris fin ; elle n'est plus qu'un souvenir présent dans la mémoire de quelques vieux Combiens attardés dans notre monde¹¹.



Pâturage de la Combe attribué au village des Charbonnières. Les bêtes se sont rapprochées du village du Lieu, c'est dire la longue de cette pâture, et surtout son inconvénient. Il est vrai que les bêtes ne sont lâchées pour aller si loin que le soir. De cette manière elles iront à l'extrémité pendant la nuit pour retourner en direction du village peu à peu au petit matin où le berger les retrouvera en général sans qu'il n'ait à faire toute la distance dans les deux sens, soit aller et retour, l'affaire d'une bonne heure, et plus même avec un troupeau que l'on trouverait indiscipliné.

¹¹ Paul-Henri Dépraz, La page tournée, 1996, pp. 37 à 40.

Conditions

auxquelles le conseil administratif met en adjudication, par voie de soumission, la garde du bétail sur le pâturage de la Combe, pendant la saison d'alpage de 1939.

Art. 1. Chaque soumissionnaire est tenu par sa soumission.

Art. 2. L'adjudicataire donnera une caution agréée par le conseil.

La caution s'engage formellement, en cas de défaillance du berger, à se substituer à lui dans toutes les obligations comme dans les droits de sa charge.

Art. 3. Le berger gardera le bétail du matin au soir, l'annonce le matin, à l'aube, pour la traite matinale, et à trois heures de l'après-midi, pour celle du soir. Chaque fois, pour le reconduire au pâturage, il fera le tour du village et sonnera du cornet, immédiatement après la traite.

Art. 4. Tout dommage causé par le bétail, par suite de la faute du berger, ou de sa négligence, est à sa charge. Il est responsable des suites des rapports, pour le bétail qui pourrait être mis en contention pendant les heures du jour.

Art. 5. Le bétail couchera au pâturage aussi longtemps que le conseil le trouvera à propos.

Art. 6. Le paiement du salaire sera effectué le 1/4 le premier août; le solde à la Saint-Denis.

Art. 7. Le conseil fixe la date d'ouverture et celle de clôture du parcours.

Art. 8. Le berger a l'obligation de ramasser les pierres roulantes recouvrant les gazons. Il est tenu d'entretenir les clôtures en bon état, ainsi que de réparer les brèches accidentelles survenant dans les murs ou palissades de clôture. Il a également l'obligation de nettoyer



à son lieu de logement. Le conseil décide de la date de la traite et de la durée du parcours. Le conseil fixe la date d'ouverture et celle de clôture du parcours. Le conseil fixe la date d'ouverture et celle de clôture du parcours. Le conseil fixe la date d'ouverture et celle de clôture du parcours.

Par l'annexé N° 10 de l'arrêté du 10/10/39, le village de Charbonnières a été déclaré en état de réquisition et d'urgence. Le maire de Charbonnières est tenu de faire passer les bêtes à l'endroit désigné à cet effet. Le village de Charbonnières est déclaré en état de réquisition et d'urgence. Le maire de Charbonnières est tenu de faire passer les bêtes à l'endroit désigné à cet effet.

avec soin les passages sous voie ferrée, fréquentés par le bétail, et de déposer l'engrais recueilli à l'endroit désigné à cet effet.

Art. 9. Le berger est tenu de pourvoir à ce que les bassins ou abreuvoirs existant sur le pâturage soient toujours propres et alimentés en eau parfaitement pure.

Art. 10. D'une manière générale, le berger s'engage à remplir tous les devoirs de sa charge avec ponctualité et en bonne conscience. Pour éviter les accidents, toujours possibles, il réduira le plus possible le stationnement du bétail sur les routes et chemins très fréquentés, et veillera avec soin à ce que le bétail ne s'engage pas sur la voie ferrée et à ce que les passages à niveau soient toujours fermés. Il choisira, pour les lieux de couchage du bétail pendant la nuit, des endroits où il pourra le laisser sans surveillance, en toute sécurité.

Art. 11. Pour couvrir les risques d'accidents du berger, le village des Charbonnières met cet employé au bénéfice d'une police d'assurance, contractée auprès de la 'Société Mutuelle vaudoise', et il en paie les frais. Pour les risques de maladies, autres que celles résultant d'accidents, le village n'assume aucune responsabilité et ne pourra, en aucun cas, être recherché. S'il le trouve bon, le berger s'assurera lui-même, pour cela, mais à ses frais.

Art. 12. L'adjudicataire et sa caution signeront les présentes conditions. Adjudgé pour l'année 1939 à Monsieur Charles Elie Rochat, aux Charbonnières, et pour un salaire de cinq cent quarante francs (540 fr.) sous le cautionnement de 10⁰⁰⁰.

Aux Charbonnières le 23 janvier 1939.

Le berger:
Charles Elie Rochat

La caution solidaire:
C. Rochat.



Les communs du village des Charbonnières. Les bêtes pâturent aussi, en général le matin, au bord du lac Brenet où une grande frange herbeuse offre quelques possibilités. Celles-ci augmentées plus tard, dès 1942, avec l'abaissement du lac Brenet par les forces de Joux.

LES COMMUNAUX.

On entend par communaux des pâturages situés à proximité des localités et dont l'exploitation est si différente qu'il faut les considérer à part. Ils établissent la transition entre la zone des cultures et la zone pas-



FIG. 29. — CHAMP D'AVOINE ET PRAIRIE QU'UN MUR DE PIERRES SÈCHES SÉPARE DU PÂTURAGE COMMUNAL DU LIEU.

torale. Leur exploitation est liée à celle des domaines, auxquels ils servent de complément (fig. 29).

Le bétail d'un village passe toute la journée sur le communal et rentre le soir aux étables sous la conduite de son berger. Ce mode de faire entraîne malheureusement une fatigue anormale du troupeau sur la route dure, aussi a-t-on parfois essayé de construire un chalet où le bétail passe la nuit. Le lait nécessaire à l'alimentation du village est alors descendu chaque jour. Le rendement du pâturage est augmenté par l'apport des déjections du troupeau lui-même moins fatigué.

Le communal est partagé entre les divers hameaux de chaque commune.¹ Le bétail des propriétaires de la localité dont dépend ce pâtu-

¹ La jouissance du pâturage communal indivis par les habitants des divers hameaux de la commune a provoqué maint conflit. Un arrangement a été conclu au Lieu, en 1718, qui laisse la propriété du pâturage à la commune. Celle-ci attribue à chaque hameau la jouissance d'une parcelle, en échange de la souscription par les hameaux d'une part des obligations de la dette qui grève le pâturage. A l'Abbaye, le partage s'est fait en 1768 pour les mêmes raisons. La commune ayant revendiqué trop tard son droit de propriété, celui-ci a été reconnu aux hameaux par jugement du Tribunal cantonal en 1882. (J. SCHNETZLER (48), p. 40-43.)

rage est seul admis à en profiter. Les us et coutumes relatifs à l'exploitation de ces pâturages varient d'une commune à l'autre.¹

La commune du Lieu, propriétaire des pâturages, en confie l'exploitation aux hameaux qui les mettent à la disposition des propriétaires de bestiaux, moyennant paiement d'une taxe. Les hameaux sont tenus d'entretenir les clôtures, de semer les engrais chimiques et de payer la moitié des frais qu'occasionne l'amélioration des pâturages.

Les conditions sont semblables dans la commune de l'Abbaye, tandis que celle du Chenit n'a pas de pâturages communaux. Ici, la plupart des propriétaires de bétail possèdent un petit pâturage (une pièce) adjacent à leur domaine, où ils mettent pâturer leur troupeau pendant la journée. Quelques pâturages sont exploités en commun par les habitants d'un « voisinage ». D'ailleurs, au Chenit, des propriétaires de plus en plus nombreux gardent la plupart de leurs vaches à l'écurie en été. Ils trouvent leur profit à vendre le lait à la fromagerie du village et à en tirer la valeur chaque mois. Le petit pâturage n'est alors plus utilisé que par le jeune bétail.

Meylan, p. 143

Tout doucement on arrivait aux **foins** dont les débuts correspondaient souvent au début des grandes vacances scolaires. Si bien que l'entreprise familiale pouvait disposer de personnel à bon marché !

Une étape bien particulière du calendrier agricole. Et souvent l'une des plus pénible. Revenir sur cette activité dans le détail nous obligerait à écrire un livre. Nous nous contenterons donc de reproduire ici quelques textes ayant trait aux fenaisons, ou plutôt aux foins, comme on disait, laissant le premier terme pour les ceux-là mêmes qui n'ont peut-être jamais tenu une fourche !

Les fenaisons – FAVJ du 12 juillet 1928 –

Après la plaine, après le Jorat, au tour de la Vallée. Depuis quelques jours l'herbe était mûre. On n'attendait plus pour la faucher que... les faucheurs. Autour de notre beau lac, en effet, telle et la coutume d'engager, durant l'époque des foins, des faucheurs des environs et du dehors.

Au début de la semaine écoulée, ils sont donc arrivés, ces faucheurs, avec leur faux et leur molette, les uns en char, les autres à pied, venus du pied du Jura ou de toute autre partie du canton. Chaque année, ils reviennent ainsi, attendus à une époque qui varie quelque peu suivant le temps qu'il a fait.

Cette année, on comptait sur le flair de ces faucheurs, et les propriétaires et les fermiers, sur le seuil de leur porte, les attendaient chaque matin avec impatience. Sans longs préambules, ils ont été engagés. On se met vite d'accord, de part et d'autre, sur les conditions selon lesquelles le faucheur sera hébergé et payé. Du reste, ces conditions varient peu d'une année à l'autre, et il arrive qu'on ne s'occupe de la question de salaire qu'à la fin des foins.

On s'est mis aussitôt à l'ouvrage, car le beau temps était là et les faucheurs étaient venus de fort bonne heure le matin. Les foins se feront dans de bonnes conditions cette année. La récolte sera normale à en juger. Peut-être tromperait-elle en bien ! Les plantes fourragères ont joliment repris en effet depuis les

froids de l'arrière-printemps ; la chaleur de ces derniers jours leur a fait grand bien. Le foin n'est pas très serré, très abondant, mais de bonne qualité.

Choses vues – Les foins – FAVJ du 2 août 1928 –

Les foins sont terminés. Pour la plupart de nos agriculteurs, ils sont devenus une corvée, comme tout travail de la terre du reste, tant est fébrile l'activité incessante dans laquelle sans cesse nous sommes.

Autrefois, les foins étaient une délicieuse saison, pleine de jouissances et attendue avec impatience¹².

Dans la chère vieille maison de mon enfance, la fenaison était mise en branle par l'arrivée des « péigans »¹³.

On appelait ainsi les faucheurs qui, du Gros-de-Vaud, traversant la montagne la faux et le baluchon sur l'épaule, venaient chercher de l'embauche là-haut dans la grande Vallée.

Depuis des années nous engageons les mêmes faucheurs et, avant qu'ils ne pointent à l'horizon, tous les outils, chars à échelles, fourches, râteaux, étaient préparés et réparés.

Ah ! quel beau temps pour nous, petits, que ce retour des foins en pleines vacances d'été, sous le grand ciel bleu de la montagne...

Chacun y allait de bon cœur, sans presse folle, les hommes portant leurs faux, les femmes les fourches et les râteaux. Nous, les gosses, avons la charge du panier des 10 heures, que l'on déposait au frais d'un vert buisson.

L'herbe se fauchait à mesure en beaux andains réguliers et épais. Les faucheurs, prévenus, avaient soin de laisser autour de chaque nid trouvé, les longues tiges de fenasse pour le protéger.

Ce qui ne se finissait pas le soir restait pour le lendemain, le travail était un plaisir.

Mes tantes, très jeunes encore et fort jolies, se coiffaient d'un immense chapeau appelé « yoko ».

Ces chapeaux étaient garnis d'une écharpe de gaze que la brise agitait gracieusement et qui s'harmonisait parfaitement avec le paysage.

Autrefois, les jeunes filles avaient le souci de rester fraîches et jolies même au travail des champs. Vous n'en auriez pas trouvée une décidée à s'entortiller la tête d'un foulard rouge et d'aller sans chapeau.

Autre temps, autres goûts.

¹² L'auteur a un sens poétique très développé, mais un réalisme tout à fait personnel. Les foins furent toujours, et en quelque époque l'on se tourne, une entreprise de longue haleine et particulièrement pénible par les plus chaudes journées de l'année.

¹³ Comme déjà dit en d'autres lieux, le terme « péigans » est devenu extrêmement péjoratif, connotation qu'il n'avait pas autrefois. Péigans = paysans ?



Les foins aussi pour les gens du Sentier !

Qu'auraient dit nos sentes fleuries et nos chemins herbeux en voyant arriver, comme de nos jours, faucheuses, râteleuses, tracteurs et ouvriers en vélo et moto ?

Le bon foin s'éparpillait à tour de bras, on avait le temps d'en savourer le parfum. Et le bon Dieu bénissait tout cela, car le soleil brillait durant toute la belle saison des foins ; rares étaient les averses. En cas d'alerte, les petits se couvraient de foin et les grands sous le char laissent passer l'orage.

Je ne saurais oublier certain matin lumineux où, partant avec toute la troupe, je fus chargée¹⁴ d'un panier de bouteilles. Oh ! ... ce n'était pas du Lavaux ! Simplement du sirop et une espèce de boisson qui s'achetait en poudre sous le nom de « coco de Calabre » et donnait un breuvage doux assez bon et rafraichissant.

¹⁴ L'auteur est donc de sexe féminin, ce qui se sent à cette immense sensibilité, comme aussi à cet enthousiasme qu'un travailleur placé aux premières loges pour charger et décharger les chars n'eut pas ressenti !

Nous arrivâmes bientôt dans le grand champ doré, allongé jusqu'au bord de l'Orbe paresseuse. Elle était presque à sec : j'y courus, déposai mes bouteilles dans un creux plein d'eau, leur fit tout un barrage de grosses pierres et, fière de mon ingéniosité, me mis promptement à l'ouvrage.

Hélas ! quand on réclama les 10 heures et que joyeuse je vins chercher mes bouteilles, je trouvai la rivière pleine d'eau, mon échafaudage renversé sous un courant énorme et pressé.

Les écluses d'une grande scierie avaient justement été ouvertes ce matin-là, et l'eau avait tout emporté et cassé !

Comme toujours on rit fort de ma sottise et le grade de grand échanton me fut retiré pour tout l'été.

Mais tout a une fin. Le dernier jour des foins était un jour de fête. Tout ce que la maison possédait en papier de couleur était converti en fleurs et guirlandes servant à orner le grand char de foin doré qu'attendait la vieille grange parfumée avant de refermer ses portes.

Le soir, un souper de gala appelé « ressat » réunissait toute la famille, ouvriers, voisins et amis. Oh ! c'était gai et joli ; des chants, des rires et de bons plats !

Nos péigans, le lendemain, reprenaient leur baluchon, leur grande faux, nous disaient un cordial « Au revoir, à l'année prochaine », et tout émus, repassaient la montagne par le col du Marchairuz.

Alors la vieille maison retrouvait son air quelconque. Grand'mère, un peu fatiguée, s'empressait de nous annoncer la rentrée de l'école pour le lundi...

Les belles vacances se mouraient... nous devenions insupportables.

Pour nous donner du courage, nous pensions déjà à l'an prochain, aux nouvelles joies de la fenaison, et tout notre petit cœur de gosse palpitant d'émotion, nous nous sentions, soudain, divinement heureux !

Ah ! quel beau temps, quel temps c'était.

MAY LAN

A propos de la fenaison – FAVJ du 7 août 1930 –

Haut perchée sur la terre, exposée aux morsures de la bise et du joran, fâcheusement orientée sur le cadran de la rose des vents, notre contrée ne produit guère que du bois et de l'herbe. Si l'on met à part l'orge, y semer des céréales dans le but d'obtenir du grain, revient en général à jeter son argent au « noir du lac », car les bonnes années sont rares et la récolte trop aléatoire. Les pommes de terre ? – Elles gèlent si fréquemment, surtout dans la partie sud-ouest du territoire, et si l'on en a passablement cultivé (par ordre) pendant la guerre, avec un succès très relatif, la culture de ce tubercule est à peu près tombée depuis. Aussi l'activité de l'agriculteur se borne-t-elle essentiellement à récolter du fourrage pour nourrir son bétail. A la plaine, pays meilleur, on fait normalement deux coupes ; à notre altitude, la seconde est très problématique et

souvent très peu abondante. Si en 1929, elle a été considérable, il n'en est pas de même chaque année et nombreuses sont les saisons où elle manque à peu près¹⁵.

Ainsi l'occupation majeure estivale de l'agriculteur combier consiste dans la fenaison de son domaine, besogne qui a évidemment fort varié dans ses us et coutumes depuis les débuts de la colonisation jusqu'aux temps actuels. Voyons un peu !

Les premiers habitants du val, ceux qui après avoir débarrassé le sol de sa couverture forestière, l'ont nivelé et rendu graduellement propre à la production fourragère, usaient évidemment de moyens primitifs pour rentrer leurs récoltes. Les tout premiers, très probablement, ne possédaient pas de chevaux et c'est à dos d'homme sans doute qu'ils engrangeaient leur foin sec, au préalable serré dans des draps ou « fleuriers » ou au moyen de cordes.

Par suite de l'architecture de la partie rurale de leurs maisons où la large et haute porte d'entrée de la grange fait défaut, nos voisins de Bois-d'Amont, ou du moins une bonne partie d'entre eux, en sont restés à la mode antique de fener avec des draps. Et si vous passez chez eux à la fenaison, vous verrez des théories de gens transportant des draps de foin sur leur dos, du champ au fenil. Vous verrez aussi des charrets à deux roues, munis de longs brancards sur lesquels les draps de foin sont échafaudés les uns à côté des autres et les uns sur les autres. A l'entrée de la grange, ces draps sont saisis et portés à dos d'homme dans l'intérieur. Cette façon de procéder, très fatigante, doit singulièrement compliquer et allonger les travaux à une époque où au contraire on cherche à aller vite.

Avant d'utiliser les chars échelés à quatre roues, nos ancêtres ont sûrement fait emploi de charrets primitifs à deux roues, semblables à ceux dont se servent aujourd'hui encore certains propriétaires de petits domaines haut placés, aux pentes très inclinées. Il est difficile de préciser la date de l'apparition du char à échelles dans notre contrée : il est cependant certain que l'on devait déjà l'utiliser à la fin du XVIIIe siècle.

Depuis trois ou quatre dizaines d'années, une scission s'est graduellement produite dans notre vie économique. Les exigences de l'industrie, l'obligation de plus en plus impérieuse pour l'horloger, de travailler en usine, ont forcé de nombreux individus à opter entre l'horlogerie et l'agriculture. Jadis, on pouvait être horloger et agriculteur, aujourd'hui, il faut être l'un ou l'autre. Et de ce fait, la propriété foncière s'est relativement concentrée entre les mains d'une minorité d'individus voués exclusivement au travail des champs. N'oublions pas cependant, que maintes horlogers, tout en conservant leurs propriétés foncières, petites ou grandes, les louent à des agriculteurs exclusifs.

Et du temps où chaque maison était pour ainsi dire habitée par une seule famille, propriétaire d'un domaine de quelques poses, la fenaison requérait

¹⁵ Samuel Aubert, au contraire de la précédente, May Lann, voit ici plutôt le côté sombre de notre agriculture de montagne.

l'activité de tous ses membres. Les horlogers quittaient leur établi et incontinent se mettaient à la faux. Au début, les reins et les bras se ressentaient bien un peu de la nouvelle fonction à laquelle ils étaient astreints, mais vite, l'entraînement prenait le dessus.

Embauchait-on des ouvriers ? – dans certains milieux, il le fallait bien et la main d'œuvre était abondante, en général de meilleure qualité qu'aujourd'hui. Les prix feraient rêver nos paysans actuels : 1.50 à 2 fr 50 par jour. Répétons qu'en ce temps la vie était bon marché et qu'après tout, l'ouvrier qui touchait 2 fr par jour était peut-être tout aussi largement rémunéré que celui qui, aujourd'hui, s'embauche à 8 fr.¹⁶

A cette époque donc, l'on faisait les foins de préférence en famille et l'on ne mettait pas à cette besogne la hâte fébrile que l'on y met aujourd'hui. Le temps était moins précieux et les vacances estivales des écoliers y passaient tout entières. En ce bon vieux temps, l'on attendait que le foin soit très mûr pour le faucher et il me souvient les paroles d'un brave homme d'Outre-Carroz : « pour faner, il faut attendre que le foin soit un peu dur, il fait plus de chemin ». Plus de chemin sans doute, mais moins de lait aussi ! Actuellement chaque paysan sait que le foin le plus nourrissant, le plus lactifère, est celui qui est fauché immédiatement après la floraison. En effet, dès cet instant, l'activité de la plante se porte essentiellement sur la formation des graines, tandis que les tiges et les feuilles tendent à se dessécher et à se transformer en une matière inerte, engendrant volontiers le rachitisme chez le bétail qui la consomme.

Autrefois, l'absence ou du moins la rareté des attelages rendait les travaux de la fenaison très pénibles. Il s'agissait de conduire à bras les chars vides au champ, d'avancer à bras et même d'engranger à bras, l'équipe entière des travailleurs poussant de toutes ses forces à l'arrière du véhicule pour lui faire grimper le pont de la grange. Volontiers, en passant, quelque voisin complaisant donnait un coup de main.

Il me souvient du temps où, au village, il y avait un seul et unique cheval disponible. Et comme tous les chars de foin ne pouvaient pas être rentrés à bras, il s'agissait de requérir en temps opportun l'assistance du propriétaire de l'animal : peu avant l'achèvement de la besogne, un enfant était dépêché auprès. Il n'était pas le seul demandeur et volontiers le char de foin chargé devait attendre longtemps l'homme indispensable et son cheval. Perte de temps considérable et parfois anxiété bien légitime en cas de menace orageuse.

Il fut un temps où trois familles parentes et voisines possédaient en indivision un grand pré joutant l'Orbe. La fenaison achevée chez chacun, l'on s'en allait faner en commun « vers l'Orbe ». Chaque famille envoyait une délégation et les travaux s'effectuaient de concert. Au moment de « ramasser », le foin sec était

¹⁶ Le prix de l'heure est toujours à mettre en rapport avec les possibilités d'achat. De notre jeune temps, dans les années 1955, un faucheur touchait 20.- par jour, somme que nous autres enfants considérions comme énorme, alors que nous même n'en touchions pas la moitié pour toute la durée des foins ! On était ainsi des employés très économiques !

amoncelé en gros « chirons » par groupes de trois ; l'on tirait au sort et chaque famille « ramassait » pour son compte les chirons qui lui étaient dévolus. Heureux temps, où l'on avait le temps et où l'on savait faire d'une corvée une partie de plaisir. Plus tard, l'indivision demeurant, le pré fut divisé en trois parcelles forcément inégales en valeur par suite de la nature du sol et exploitées alternativement par chaque copropriétaire, chacun d'eux jouissant de la même parcelle tous les trois ans. Ce système a duré jusqu'à la vente de l'immeuble intervenue il y a peu d'années, mettant ainsi un terme à une exploitation en indivision, toujours amicale, qui a bien duré 70 à 75 ans.

Depuis quelques années, les conditions de la fenaison se sont singulièrement modifiées et ont évolué vers des méthodes permettant de travailler avec plus de rapidité et moins de frais. Notre agriculture est dans une situation difficile et le coût de la fenaison ravit au paysan, au petit surtout, une partie trop importante du revenu sur lequel il est en droit de compter.

Comme à la plaine, la rareté et la cherté de la main d'œuvre ont obligé les agriculteurs à se procurer des machines capables d'activer la besogne. Une première innovation a consisté dans la location de chevaux pour la fenaison. L'exemple de quelques-uns a vite été suivi et actuellement même les trains les plus modestes, pour la plupart, travaillent avec un cheval loué pour la durée des foins à quelque paysan de la plaine.

Les premières faucheuses sont apparues il y a quelque trente ans. Comme tout progrès, elles ne provoquèrent d'abord qu'un enthousiasme très relatif. « Elles coupent le foin trop haut », « jamais elle ne pourront travailler le long des crêts », entendait-on dire. Cependant, l'utile instrument qu'est la faucheuse a rapidement surmonté les préventions du début. Son emploi s'est promptement réalisé, chez les gros paysans d'abord, les petits ensuite. Nombreuses sont aujourd'hui les exploitations qui louent un homme avec son cheval et sa faucheuse.

Les faneuses et les râtaux-fanes sont venus ensuite, leur usage se développe de plus en plus, car pour qui jouit d'un cheval, ces instruments sont de précieux auxiliaires. Les premiers monte-charge ont éveillé une curiosité bien légitime qui s'est vite muée en admiration chez ceux qui ont pu se rendre compte du grand bénéfice de temps ou d'énergie que ces instruments procurent quand ils sont installés d'une façon pratique et manœuvrés avec adresse et savoir-faire. Malheureusement, le coût en est assez élevé et dans nos vieilles maisons, l'édification pas toujours aisée. Mais dès qu'ils fonctionnent à la satisfaction des intéressés, comme l'on s'en passe des misères du déchargeage à bras, alors qu'à trois ou quatre, il fallait, dans la chaleur et la poussière, procéder en vitesse souvent, à la montée au fenil d'un gros char !

Ces diverses machines font rapidement du beau et bon travail à condition que le soleil leur assure sa collaboration. Tout puissant dans certains domaines, l'homme, hélas, demeure absolument passif devant la distribution de la pluie et du beau temps. L'on ne s'aperçoit que trop cette année et la sympathie de tous

s'en va à nos agriculteurs si durement contrecarrés et éprouvés dans la rentrée de leurs récoltes.

S.A.



Les foins à l'Epine-Dessus de bise. Le père, Jämes, et ses trois fils : René sur le char, Malou à gauche et Elie, l'astronaute, à droite.

La grange - quelle tirade ! -

Il était une fois encore monté sur le solin par les deux échelles successives. La première, en forme d'escaliers, menait sur une sorte de plate-forme qui pénétrait comme un coin dans l'appartement du haut. La seconde, une échelle ordinaire, plus longue cependant, plus casse-cou pour lui qui avait maintenant de la peine à arquer avec sa jambe, sa mauvaise jambe, la gauche, et sur laquelle il ne pouvait pas prendre un appui vraiment solide, conduisait plus haut sur le solin où il n'y avait que peu de lumière. Voilà un siècle que la maison existait, et la grange et ses dépendances restaient encore dans l'ombre. On en avait une belle encrassée, quand il fallait y aller de nuit. On s'y dirigeait alors les deux mains en avant, on s'y cognait contre le char, on risquait de s'empaler sur une fourche, de glisser sur une presse, tout ça parce qu'il n'y avait pas de lumière, justement, et que l'on n'avait pas trouvé une fois encore cette charrette de lampe de poche. Dieu sait où on l'avait mise.

Pour monter la deuxième échelle, il s'était crispé sur les pachons qu'il empoignait les uns après les autres. Il s'assurait. Il ne voulait pas faire la

grande cupesse trop vite. A la vie, il y tenait encore. Ne pas se casser les reins. Il entendait les pachons craquer sous ses gros souliers. Et puis il fut tout en haut, sur les planches qu'il y avait dans la pénombre. Seule une fenêtre tout au haut du mur, à raz du toit, éclairait un peu la tête. Mais d'une manière parcimonieuse, à cause qu'il y avait des toiles d'araignées dessus, lesquelles en plus étaient pleines de poussière qu'on n'enlevait jamais. Des choses qui restent, voyez-vous, pendant des décennies sans qu'on ne s'en occupe. On ne touchait pas plus celles qui s'étaient agglutinées sous le toit, entre les chevrons, et que parfois, quand la tête était haute, on ramassait avec la tête. Heureusement qu'on avait mis la casquette, car ce n'était pas du beau commerce que l'on ramenait quand on redescendait de ces hauteurs.

Pour y voir plus clair, il alla ouvrir la grosse porte de bois qui séparait le galetas du solin. Une porte dont la serrure n'avait jamais bien été. Pour l'ouvrir, on devait la soulever. Les gamins, par exemple, ils n'y arrivaient pas toujours, eux qui pourtant aimaient à fouiller partout, et surtout pendant les foins, quand ils venaient ici sauter dans le fourrage frais depuis le chariot. Alors la tête n'était pas encore très haute, ça leur faisait bien quatre ou cinq mètres de chute. Ils aimaient ces impressions que tu as, quand, en te lançant dans le vide, tu as l'estomac qui te revient au niveau de la bouche !

En restant tranquille quelques secondes là-haut il vit plus clair cependant. Alors il était là, debout dans le solin. Il s'y était toujours trouvé bien, dans cet espace de la maison d'ordinaire déserté. Le solin, pour lui, c'était comme un refuge.

- Personne ne pourra jamais me déloger de là, qu'il se pensait, personne. J'y suis chez moi. Et plus qu'ailleurs.

Il avait besoin de cette sécurité. Etre chez soi, et que personne ne puisse venir vous y embêter, d'une manière ou d'une autre. Etre seul. Pour réfléchir, pour revivre ces vieilles années, pour entendre aussi, parvenus par l'espace vide qu'il y a au niveau du mur entre les chevrons du toit, les bruits du monde extérieur. C'était la vie, dehors, tandis qu'ici, au-dedans, on était un peu hors de la vie. C'était le plein silence. Mais avec le fourrage, il semblait qu'il n'était pas mort, le fourrage, c'était quand même la vie. Une vie différente cependant, calme et recueillie, et surtout très lente. Solide dans tous les cas. Un fourrage qui permettrait de nourrir son bétail pendant près de six mois, Si ce n'est pas plus les crouilles années où à l'automne tu es obligé de mettre à crèche plus tôt, à cause que la neige, elle est venue plus tôt aussi, et au printemps alors que tu ne peux pas sortir ton bétail assez vite, parce que l'herbe, en conséquence d'une neige restée trop longtemps ou de la bise, elle n'a pour dire pas poussé.

Et là, du fourrage, il en sentait la bonne odeur. Encore qu'avec le temps, elle s'atténuait, celle-ci. Maintenant, les foins ils étaient faits depuis longtemps. On en était plutôt aux regains dont la récolte prenait place dans un coin qui se trouvait directement sur la chambre du faucheur. On en rentrait encore. Il sentait bon. Mais il sentait différemment du foin. C'était une odeur plus forte,

plus profonde, qui n'était pas toujours éloignée d'une certaine odeur de moisi. A cause que le regain, qui est plus compact que le foin, donc qu'il se tasse plus, fermente plus en conséquence. On met la main dedans, on sent le chaud et le mouillé. Pourvu que ça n'aille pas mettre le feu à la grange, qu'on dit. Quand on plonge la main dans ce fourrage, il est comme élastique, à un point tel que quand tu y piques la fourche, il faut pousser à mort pour la faire pénétrer. Le regain, on dirait alors du biscôme. Il offre sous cet aspect élastique une grande résistance. Pour cela qu'il est si difficile à charger et qu'on aime mieux les foins que les regains, et même s'il fait plus chaud, que c'est au plein cœur de l'été et qu'on ne fait au monde que transpirer, de la première heure de la journée à la dernière où l'on décharge encore.

C'était là, le solin, un monde de silence. Le monde des chats. Il vit ainsi quelque chose bouger sur la tête, là-bas contre le mur. Les chattes souvent y faisaient leurs petits. C'était là qu'on venait les chercher pour aller les tuer. Il en avait occis combien lui, de ces petits chats ? Et ça lui fendait le cœur quand il fallait accomplir cette triste besogne. Car c'est à lui qu'on demandait le plus souvent de le faire. Ses feux fils, tous costauds qu'ils étaient, ils rechignaient. Ils disaient :

- Vas-y donc, toi qui a l'habitude !

L'habitude de tuer, quelle triste qualification, qu'il se pensait. Alors donc, c'est le vieux qui se chargeait de ces basses-œuvres, deux ou trois fois par année, c'est selon, qu'il y ait une chatte ou deux. Quand il allait les tuer, là-bas, près du bois, il aurait voulu parfois pleurer. Et puis il se ressaisissait. On est obligé, voilà tout, qu'il se disait, autrement ils nous boufferaient. La grange en serait pleine. Et ils feraient leurs besoins partout, et en priorité sur le foin. Ce ne serait vite plus viable. Alors il fallait les tuer.

Combien de fois, plus jeune, n'avait-il pas vu mettre bas ses chattes. C'était affreux, en quelque sorte, de participer à ces naissances si émouvantes, vous ne le croirez peut-être pas, mais la chatte, quand elle met bas, presque toujours sans problème, quand vous êtes par hasard près d'elle et que vous la caressez, elle ronronne. Car elle a confiance en vous. Elle vous lèche la main, cette même main qui tuera ses petits. Affreux donc de participer à cet acte extraordinaire qu'est la naissance et de penser qu'on sera soi-même le bourreau de ces pauvres petites bêtes innocentes.

En ce temps-là, on ne parlait pas de stériliser les chattes. Alors, voilà, les petits, il fallait les tuer.

C'est le monde de la campagne, cru beau et poétique, en réalité souvent impitoyable. On tue les chats, on élève les veaux pour leur viande, on mène à l'abattoir ces vaches qu'on a aimées et qui portaient chacune un nom, qui avaient chacune aussi une personnalité. On fit de la sorte de la viande avec l'Alouette, celle-là même qui portait le sapin fleuri à la montée et que l'on retrouvait ensuite toute fière et belle, là-haut, sur le plan qu'il y a devant le chalet. On en était réduit à cela. A se faire grand maître de la vie et de la mort

de son bétail, de toute vie, en somme, qui n'était pas celle des humains. On allait les chercher où, ces droits ?

Il était donc là, sur le solin, seul, silencieux, voire recueilli. La présence d'un chat ne le dérangeait pas, au contraire, elle meublait cet immense espace d'une autre vie que la sienne.



Les foins aux Charbonnières, aux Grayets. Famille Alfred et ... Golay, père heureux de sept filles toutes jolies.

Il fit le tour de son domaine, maintenant qu'il y voyait un peu plus clair. Les yeux s'étaient habitués. Ce qui n'avait été que nuit était devenu une pénombre douce où il pouvait détailler des objets. Il ne risquait pas de tomber dans la grange ou sur un entrepont. Le chariot était au milieu qui bouchait l'espace où il y a le grand vide. Et puis l'on avait déjà remis en grande partie ces barrières de bois que l'on peut enlever quand l'on décharge, simples perches posées entre des montants verticaux et qu'on assure, pour qu'elles restent en place, avec des clous sans pointe d'un côté, de l'autre recourbés pour former une boucle. On les attache avec des ficelles pour pas qu'on ne les perde.

Ses deux fils étaient ce jour-là au marché du bétail au village voisin, ses belles-filles à la cuisine, ses petits-enfants à l'école située juste à côté de la maison. Les deux bâtiments se touchent presque, s'il n'y avait pas une ruelle entre les deux. Ainsi deux grandes façades se dressent l'une à côté de l'autre vers le ciel. Il restait seul. On ne le dérangerait au moins pas, au contraire, il ne verrait pas âme qui vive. Il en serait d'autant mieux. Il pourrait plonger avec plus d'intensité dans ses souvenirs. Que vous reste-t-il d'autre que ceux-ci,

quand vous avez pris de l'âge et que vous envisagez plus souvent qu'il ne le faut de partir ?

Il alla bientôt au monte-charge. Celui-ci ne servait plus depuis des années. Ses fils avaient installé la soufflerie, de gros tuyaux descendaient directement sur la grange qui pouvaient mener le soin sur la tâche. La soufflerie restait dehors, au pied du mur de la grange. On enfournait le foin là-bas et il ressortait sur le tas. Quel gain de temps par rapport à autrefois, qu'il se pensait, quand on devait tout charger à bras, fourchée après fourchée. On ne s'éreintait au moins plus. Suffisait simplement de tourner un bouton pour enclencher le système et puis d'enfourner. On faisait dix à douze auto-chargeuses d'un jour, tandis que dans le temps, quand on avait chargé ses quatre chars de foin, on arrivait au soir et l'on pouvait être content. Malgré cette amélioration, le monte-charge restait encore en place. Ses fils connaissaient son goût du vieux et n'avaient pas voulu l'enlever, quand bien même, maintenant, il ne servait plus.

Pour se mettre derrière, il faut monter sur une plate-forme par un grand pas. L'engin est fiché entre deux poutres verticales prises dans le plancher et clouées aux chevrons du toit. On est juste sous le toit. Ici les grands doivent se courber. Il toucha les manivelles. Il les connaissait bien. C'est qu'il les avait servies, lui. Le bois qu'elles ont été resté poli par toutes ces mains qui l'avaient tenu. Combien de milliers de fois ne les avait-on pas tournées, celles-là. Des milliers et des milliers de fois, pendant près d'un siècle. Étonnamment, avec ce système, si lourde était la charge, il ne s'était jamais démonté les reins, au contraire, il s'était fortifié. C'était même devenu autrefois, quand il était dans la force de l'âge, un homme tout en muscles. Et quand on lui en faisait la remarque quand il allait par exemple torse nu aux champs par les grandes chaleurs, il répondait :

- C'est grâce au monte-charge !

Tout en muscles, alors que maintenant, quand il se regardait dans la glace, il l'osait à peine, ce n'était plus guère qu'un sac d'os, avec une peau toute fripée. Il se faisait honte à lui-même, avec cette peau pendante, flasque, dégoûtante, qu'il se pensait. Encore beau qu'elle ne pue pas. En somme il n'acceptait pas ce qu'il était devenu physiquement. Son esprit gardait l'image d'un corps plein et musclé, et quand il se regardait dans le miroir, il ne voyait plus qu'un vieux décharné. Repoussant !

Elle est triste, la vie, qu'il se disait alors. On ne devrait pas vieillir. On devrait mourir dans la force de l'âge. Surtout ne jamais se voir dégrader petit à petit. Il avait considéré cela comme un supplice majeur. C'avait surtout commencé à l'âge de soixante ans. Avant, il s'était bien tenu. Après, après, très tôt, son corps, il s'était comme fondu pour faire de lui ce qu'il était maintenant, une vieille peau. Une peau dont il ne voulait plus. Mais voilà, le problème, c'est qu'il n'avait que celle-là, il ne pouvait pas l'échanger contre celle d'un jeune. Et puis il n'y a quand même malgré tout, pas rien que la peau, il y a aussi l'esprit. Et à celui-ci, il y tenait. C'est-à-dire qu'il voulait vivre malgré ce qu'il

était devenu, voir l'aube se lever chaque matin. Pouvoir quitter seul son lit, manger, et puis sortir sur le devant de la maison pour goûter à ces débuts de journée toujours beaux, porteurs d'espoir. Souvent Ca se dégradait l'après-midi, sur le coup de cinq heures, où la déprime lui tombait dessus comme une tuile qui aurait glissé du toit pour lui fendre la tête six mètres plus bas.

Là-haut, sous la poutre faîtière du toit, on voyait la poulie fixe enchaînée à elle, et puis la poulie mobile avec sous elle le croisillon et les chaînes repliées sur les quatre bras. Quand la poulie mobile était ainsi collée à la poulie fixe, on ne pouvait plus tourner les manivelles, elles étaient bloquées. Et pour faire redescendre de là-haut la poulie mobile, il fallait tirer sur la cordelette qui soulevait un contre-poids libérant le frein du tambour du monte-charge. Le tout se mettait en branle dans un grand bruit de roues qui tournent et font vibrer le cœur même de la maison. Il aurait aimé faire un tour ou deux de manivelle, retrouver les gestes d'autrefois. Il avait aimé cette opération, monter les chars de foin, peut-être comme personne au village. Ca lui était certes aussi une corvée, mais celle-ci, il savait la museler. Alors il était là, derrière son monte-charge, avec un second pour la deuxième manivelle. Et l'on y allait. Au début c'était aisé. Et puis, à mesure que le char se pendait au bout des chaînes, c'était plus difficile, c'est-à-dire plus lourd. Des fois, quand le foin n'était pas trop sec, on croyait soulever du plomb. Il ne renâclait pas là non plus. Il avait les deux pieds posés solidement sur les planches, et hardi petit, il tournait, et il tournait rond, il tournait régulier et non par à-coups. Il savait y faire. Il aimait aussi à ce que le second fasse de même, à ses côtés, tourner régulier. De cette manière à deux on vous montait facile un char. On était tout à son travail. On sentait la transpiration vous couler dans les yeux. On ne relâchait pas son effort. On n'arrêtait pas qu'on ne soit en haut. On voyait le char prendre tout l'espace du trou, monter, manger la lumière peu à peu, et puis faire l'ombre presque complète. Il semblait alors qu'on travaillait dans la nuit. On entendait le bruit des roues dentées, du câble s'enroulant sur le tambour et qui, quand il était dans le bord et montait sur le tour précédent pour glisser soudain à sa juste place, craquait. Le câble craquait, la poutre faîtière du toit là-haut craquait aussi, et quand le foin était lourd, on aurait pu croire même qu'elle allait céder. Ou que le câble lui-même casserait, qui vous reviendrait dessus avec une vitesse telle qu'il vous ferait une immense balafre au milieu de la figure, vous aveuglerait pour le restant de vos jours. C'était là un travail de titan. Mais il avait son charme. On transpirait à grosses gouttes. On avait le bas du dos tout mouillé. Et puis en même temps l'air du dehors provenant de l'entredeux des chevrons, à cause de cette transpiration, il vous rafraîchissait. Ca faisait du bien. Et puis aussi on comptait les coups de manivelle. Quand on arrivait à cent, on savait que les trois quarts étaient faits. On arquait doublement. Il en faudrait encore une bonne trentaine pour que l'on voie enfin le char plus haut que le niveau du chariot. Quand l'on arrêtait, il y avait dans la grange un grand silence. Mais pas longtemps. Car maintenant il fallait repousser le chariot

dessous le char de foin et puis redescendre celui-ci par une savante manœuvre du monte-charge menée à deux. Enfin cette immense masse s'était affaissée que l'on pourrait décharger après que l'on ait décroché les chaînes, repliés celles du croisillon sur ses quatre bras et enfin remonté le tout au niveau du toit. Ce ne serait pas facile. L'un à se dépondre les muscles du ventre et les reins sur le char, et il le ferait d'autant plus qu'il ne connaîtrait pas l'ordre dans lequel avaient été mises tantôt les fourchées, l'autre à s'empêtrer dans le foin qu'on lui jetterait sur la tête.

C'était quand même le bon temps, qu'il se pensait. A l'époque l'on était, si ce n'est jeune au moins dans la force de l'âge.



Le fer à enchapler planté sur un plot.

Et il touchait le tambour, maintenant, à défaut de travailler. Il sentait avec les mains le câble, qu'on ne peut pas lisser, à cause qu'il y a des esquilles qui te blessent d'une façon douloureuse, la cordelette, le contre-poids. Rien qui n'aurait plus été, tout fonctionnait encore. Il touchait les dents des roues, la petite rondelle de bois sur laquelle passait la cordelette. Il touchait tout pour se remémorer. Il n'avait rien oublié Aucune image qu'il n'ait perdue, si insignifiante était-elle. Pour lui, les images d'autrefois, elles avaient toutes leur valeur. Rien ne peut être indifférent à celui qui a aimé. Les petites choses ont leur importance aussi bien que les grandes. D'ailleurs pas de grandes choses sans les petites. Tout se tient. Nos échelles de valeur ne sont que relatives. On aurait pu se ficher de lui et de ses réflexions apparemment si terre-à-terre. Il n'y aurait pas fait attention. Il savait que ces dernières avaient leur valeur. Que rien ne peut être jeté comme ça à la poubelle de ce que nous avons vécu. Ce serait mépriser la vie de l'homme, méconnaître celui-ci dans ce qu'il possède de fondamental : un métier qu'il aime et qui fait sa vie.

Et c'était pourtant fini, maintenant, ces anciennes façons de faire. Puisqu'il y avait désormais la soufflerie. C'est la vie, qu'il se disait. Un engin remplace un

autre engin. On montait tout à bras autrefois dans les maisons, ici et dans les autres fermes du village, à la fourche pour les rétrogrades, au monte-charge pour ceux qui avaient su prendre le train en marche. Et aujourd'hui on installait des souffleries. Et Dieu sait ce qu'on aurait demain, du foin compressé peut-être, qu'on n'aurait plus besoin de grange, que de simples réduits suffiraient à contenir une récolte entière de sacs de super concentré. Et que celui-ci, on le ferait même directement aux champs. Alors il ne voyait plus qu'un seul paysan pour tout le village. Avec une immense machine qui ferait tout. La fauche, le séchage, le conditionnement. Tu avancerais avec elle en plein milieu des champs plats, pour les pentes tu aurais des bras de trente mètres de long qui te ramèneraient le fourrage à la machine, et ce qui ressortirait, directement en sacs, ce serait justement ce super-concentré. Des choses qu'on ne peut croire aujourd'hui, à peine imaginer.

Ca n'avait pas s'importance, en somme. Il est toujours vain de regretter ce qui fut. Car ce qui fait le présent, si moderne cela soit-il, un jour à son tour sera remplacé. Les métiers changeront. Certains même seront abandonnés. C'est ça, peut-être que ces champs, on ne les fauchera plus que pour laisser le foin pourrir sur place dont on ne saurait que faire ailleurs. Sait-on ? Ainsi nul ne se fixera jamais sur un système, même jugé parfait. Il y a aura toujours du changement. Mais quoi qu'il se passe, qu'il se pensait encore, c'est quand même que la terre, elle reste. La terre et l'odeur du foin. L'odeur du foin fauché et puis bientôt celle du foin sec. Des choses qui ne devraient jamais disparaître, des choses sécurisantes, éternelles.

Il voyait un peu de jour par les espaces laissés vides entre les chevrons du toit au niveau des murs pour créer de l'air et permettre que celui-ci aère la têche toujours trop humide et trop chaude en période de récolte. Il ne serait pas bon dans une grange que tout soit fermé. Il entraît aussi par ces mêmes espaces le bruits du dehors, un tracteur qui passe, une voiture aussi. Depuis cinquante ans au moins, où l'on n'entendait plus le pas des chevaux. Il se souvenait quant au village pourtant on ne connaissait que celui-ci, alors qu'on percevait d'ici le bruit des fers sur les cailloux du chemin, plus tard, sur le goudron. L'on entendait de même les roues à cercles. C'était un grand roulement. Et l'on savait, même que l'on restait dans la grange, qui passait ainsi à deux pas de là, car les engins de chacun, ils ne font pas tous le même bruit.

Il était bien, là, seul, à penser à cette vie passée. Il n'avait pas d'amertume en lui. La vie, celle de la campagne, il s'entend, elle se continuerait. Déjà par ses deux fils qui avaient repris depuis longtemps déjà le domaine, encore qu'il gardait la propriété des champs, et puis probablement par les fils de ses fils. Il y aurait continuation. La famille, elle resterait attachée à la terre. Il ne serait pas bien qu'elle décroche, qu'elle oublie ce monde paysan qui nous a fait. Si l'on réfléchissait, on pouvait penser qu'on pratiquait l'agriculture et l'élevage depuis des milliers d'années. Aussi loin qu'on pouvait remonter dans son histoire, les hommes de sa famille, ils avaient toujours été des terriens. Aucun

autre métier principal ne se décelait dans cet immense passé. On était lié à la terre par un pacte sacré. Il ne convenait pas de rompre celui-ci, surtout maintenant que trop de paysans se désistent. Il fallait tenir, aller à la rencontre des siècles à venir toujours attaché à la terre, que l'on sache à jamais dans cette grande maison le nom des champs, et que l'on apprécie le travail que l'on accomplit. Que cela soit vital. Plus que le rendement. Car s'il n'y avait plus que cela, paysan, ce ne serait plus qu'un métier comme les autres, avec des comptes, de la rentabilité, du réalisme. Certes il y a cela, mais il y a autre chose, de plus grand. On n'est pas des mécaniques. On est homme, avec des sentiments tels que l'attachement, la fidélité. On n'est pas des êtres mouvants qu'une mode égare. On est solide, on croit à des valeurs elles aussi solides. Les autres ne nous changeront pas. On va son chemin avec certitude.

Est-on normal quand on pense ainsi, se disait-il là-haut sous son toit, dans la pénombre douce de ces lieux qui lui faisaient apercevoir les objets non plus noirs comme avant, mais bruns. Faudrait-il, pour être, devenir mouvant, adaptable ? Ca ne marche pas ici. Alors hop, tu changes illico presto et ailleurs, où que tu te sois posé, même de l'autre côté de la terre, ça boume ! Des trucs comme ça. Est-on attaché à des valeurs périmées, à des valeurs d'autrefois, quand les choses étaient posées chacune bien à leur place ?



Les foins au Lieu. Juste le temps d'une petite pause...

Il ne pouvait pas répondre. Il n'avait pas le recul nécessaire, il lui semblait. Il avait toujours vécu de ce métier-là, lui, et dans cette maison-là. Il n'avait pour dire pas voyagé, restant dans sa maison comme un clou planté sur une planche,

un être que l'on ne déplace pas sous peine de mort. Il était si engagé dans les choses de la campagne qu'il n'aurait pas pu juger de la réalité de son état et de la valeur de ses certitudes.

Il restait donc là, à penser à cette forme de vie, sans précipitation, sans crainte non plus. Était-ce vrai, pourtant ? Car maintenant, il était seul. Certes, il lui restait ses fils et leur famille, mais sa femme, elle l'avait quitté depuis longtemps déjà, et elle lui manquait. Tenez, quand il redescendrait d'ici, elle ne serait pas là pour l'accueillir quelque part dans cette maison, à laquelle il aurait pu dire ses idées. Qu'il garderait pour lui. Ses deux belles-filles, elles trouvaient trop qu'il n'avait pas su évoluer, qu'il regardait trop en arrière et ne savait pas se projeter vers l'avenir. Des trucs pareils, des fois, ça le mettait en colère, il en avait de ces rages rentrées ! Mais d'autres fois, il gardait le sourire. Comme si à son âge on pouvait regarder vers l'avant où il ne restait plus que le caisson. Et sa femme, elle était elle aussi derrière et non devant. Qu'il aille la retrouver un jour ? Il l'aurait bien voulu le croire, mais il n'y arrivait pas. Il avait beau se forcer, la parole divine, en lui, elle n'accomplissait aucun miracle. Elle se heurtait au contraire sur le mur de sa raison et de ses certitudes. Non pas qu'il n'ait pas cru en Dieu. Mais s'il en remettait à lui quelque part, il ne pouvait rien imaginer de concret. Il disait : _

- On verra quand on y sera !

A sa femme, il y pensait souvent. C'était surtout la nuit qu'elle lui manquait. Il était seul dans le grand lit qu'il n'avait pas voulu changer, en souvenir. Il mettait la main à droite, là où elle était autrefois, lui il restait à gauche, il ne sentait rien, aucune présence, aucune chaleur. Il n'y avait que lui dans le grand lit. Et parfois il y avait froid, avec les pieds glacés. Ah ! qu'il est dur d'être seul après que l'on ait été deux dans la vie et que l'on se soit appuyé l'un sur l'autre, et même que ce n'était pas toujours facile dans les rapports, on n'est pas de bois. Les enfants ? C'était précieux certes, mais ça ne compense pas. Il restait seul. Et seul il attendrait la mort. Quand il pensait à celle-ci, plus souvent qu'à son tour désormais à cause de sa trop grande sensibilité, il se disait :

- Pourvu que je ne souffre pas. Que je ne voie rien.

Il avait surtout peur qu'un jour, c'était sa hantise absolue, il ne puisse plus souffler. Qu'il ouvre la bouche toute grande et qu'il n'y ait rien quand même qui ne vienne, comme si soudain il n'y avait plus d'air nulle part à respirer.

Il sentait l'odeur du regain. Il s'était assis sur la plate-forme du monte-charge, dans le bord. Ses deux pieds pendaient dans le vide sans qu'il n'y ait aucun danger, car un plancher était là, à un mètre cinquante en dessous. Et puis même sur celui-ci, il y avait déjà une couche de foin de cinquante centimètres d'épais. Ça sentait bon le regain partout, en fait, maintenant qu'ils faisaient cette seconde récolte, ses fils. Ils le montaient certes aussi avec la soufflerie, mais de la tâche aux différents pontons, ils étaient encore obligés d'y aller à la fourche. Pour ça de même qu'ils l'avaient fait pour le foin, qu'ils étudiaient un nouveau système de manutention.

Il faisait aller ses jambes dans le vide. Cela ne dérangeait pas son arthrose que parfois il oubliait. Non pas qu'il redevienne jeune, ça non, sa carcasse, elle avait son usure, mais l'on s'habitue à son état, on fait avec.

La chatte s'était sortie de là-bas, la vieille, qui ne pouvait plus avoir de petits, tant peut-être elle en avait eu. Elle s'était usée à ce jeu-là. Elle vint se frotter à lui en passant sur le ponton. Alors il la caressa, l'ayant prise sur les genoux. Il avait toujours aimé les chats, lui, Il lui semblait qu'ils étaient nécessaires dans une maison pour la faire vivre vraiment. Les bêtes à l'écurie, les poules au poulailler, les chats dans la grange et tout autour. Il pensait qu'il y en avait toujours eu dans la maison depuis que celle-ci existait, cela faisait plus d'un siècle. Ils aimaient cette grange, avec ses coins et ses recoins, ses zones d'ombre, ses caches secrètes.

Il entendit du bruit à la grange. Il ne bougea pas. C'était probablement l'une de ses deux belles-filles qui sortait nourrir les poules. Il ne faisait rien de répréhensible, là, sur le solin. Malgré tout il ne tenait pas à ce que l'on sache qu'il y était. Il y avait sa vie secrète, avec ses pensées propres. Il s'était formé un monde qui n'appartenait désormais qu'à lui seul, et il le peuplait de sa seule présence. Qu'on ne l'y dérange pas !

Le temps passait sur sa retraite. Il ne s'en allait pas. Il lui semblait que s'il le faisait maintenant, il romprait un charme. Il était envoûté par ce côté extraordinairement paisible des lieux. Il percevait avec une acuité formidable chacun de ses éléments, si modestes soit-il.



Les foins au Lieu toujours. Et l'on remet ça !

Il pensa à la vie en général. C'est drôle, qu'il se dit, dans celle-ci on doit avoir un temps vrai et un temps qui ne l'est pas. Et le temps vrai, pour lui, même qu'il était dans la force de l'âge, le temps vrai, il le situait plutôt quand il avait père et mère et qu'il vivait avec eux. Ainsi donc il y aurait eu plusieurs temps vrais dans sa vie. Il avait sauté d'un temps vrai à un autre temps vrai. Si bien que maintenant il y avait confusion. Il ne savait plus au juste lequel avait été le bon, le vrai de vrai, le plus solide, le seul en fait que l'on souhaiterait vraiment vouloir revivre.

Il eut soudain comme la certitude que dans sa grange, plus précisément dans son solin, à cause que la lumière, quand on s'est habitué à la pénombre, est douce, qu'il était au cœur du monde, protégé totalement et à jamais de tous les mauvais coups que l'on peut porter à l'homme. C'était un lieu secret que ne connaissait personne d'autre que lui, où il goûtait depuis un bon moment déjà un état de grâce pour dire absolu. Il s'y recréait, il s'y régénérait. Il serait à nouveau bon pour un mois de vie sereine après ça. Il avait l'exaltation tranquille. Etre si bien, et puis tout à coup, parce qu'on se serait éloigné de ces lieux, être mal, lui apparaissait impensable. Il faisait sa réserve de sérénité pour des jours et des jours.

Parfaitement, qu'il se disait à lui-même, c'est là où convergent toutes les lignes positives qui font le tour de la terre, le point central exact. En réfléchissant un peu, il pouvait savoir que c'était présomptueux de sa part de fixer un point qui aurait été supérieur aux autres de par sa situation, et que des cœurs du monde, il devait en exister des mille et des cents. Il ne pouvait pas s'empêcher cependant de penser tel qu'il le faisait, il n'arrivait pas à concevoir, en son incroyable naïveté, un autre endroit où l'on aurait pu être plus à l'aise qu'ici. Personne ne l'y malmenait, ni par le geste ni par la parole. Et puis soudain il pensa aux siens, à lui. En quoi était-on ici supérieur aux autres, comment se pourrait-il que l'on puisse rencontrer dans cette maison plus de bonheur que dans les autres du village ou d'ailleurs ? Avait-on plus l'amour des hommes ? La tolérance nous était-elle plus chevillée au corps ? Voyait-on les choses d'une manière plus juste et plus large ? Il avait la certitude que non. On était dans le gros tas, voilà tout, ni pire ni meilleur que les autres. On n'avait aucune qualité transcendante, aucun génie particulier. On vivait, quoi, on gagnait sa croûte en faisant son boulot. Plutôt à la sueur de son front que grâce à ses méninges. Et l'on ne laisserait surtout pas plus de trace ici-bas que les autres. Nous aussi, on retournerait un jour à la poussière.



Les foins au Plats du Séchey. Chose assez particulière, quand l'on prend des photos des travaux des champs, pendant la période des foins en particulier, c'est pratiquement toujours le char plein de fourrage que l'on fixe sur la pellicule, comme si celui-ci était le symbole absolu de toute cette période pourtant riche en activités diverses : faucher – épancher – tourner – mettre en tires en vue du chargement des chars – enchironner – décharger – etc...

La poussière... Il la voyait voler dans un rayon de soleil qui se frayait son chemin entre deux tuiles du toit et les planches espacées de la sous-couverture pour venir mourir ici sur le plancher, en un tout petit rond. S'il se mettait au travers du rayon, alors il voyait la tache lumineuse se poser sur ses habits. S'il y mettait l'œil, en s'inclinant, il était ébloui par elle. Il y avait le soleil, là-bas, au-delà du toit, dans l'espace englobant le village. Il y avait l'ombre, ici. Et de la lumière de là-bas, ce qui en arrivait ici, ce n'était que ce mince rayon lumineux dans lequel jouaient des paillettes dorées. Un petit trait de lumière presque vivant. Il oscillait, qu'on aurait pu croire, il vibrait et rendait l'endroit plus paisible encore. Un tel rayon n'aurait pu trouer, c'est certain, qu'un espace de paix et de recueillement, tel que celui-ci, qu'il habitait de sa présence sans déranger aucun de ses éléments. Il s'intégrait aux lieux, il s'y fondait pour y trouver cette forme de bonheur que ne peuvent deviner que ceux qui ont connu en leur vie une grange ou un galetas, lieux secrets découverts le mieux aux premiers de l'enfance. Cette perception qu'il avait ainsi des choses et des lieux, lui était une forme de jouissance qu'il goûtait pleinement. Il n'aurait donc pas tout perdu de la vie, puisqu'il aurait au moins connu cela. Et c'était quelque chose, quelque chose de fondamental, même l'immortel, il aurait dit.

Était-ce parce qu'ici il n'y avait pas assez de lumière, que la pénombre, à la longue, ça ne saurait suffire, alors bientôt il redescendit les deux échelles dont il fit craquer les pignons usés de la première, pour être aussitôt ensuite sur le pont de grange où il alla vers la grande porte ouverte. Dehors c'était la grande lumière. Le soleil donnait en plein. A tel point, parce qu'il était resté longtemps dans l'ombre, qu'il en eut mal aux yeux. Il gagna d'abord la passerelle, et de là il regarda une fois de plus les poules en contrebas dans le poulailler. Elles l'étonneraient toujours dans ce que leur vie a de primitif, de mécanique même. Il s'était appuyé à la barre. Il les fixait, et puis il ne les fixait plus, les yeux perdus dans le vague. C'était aussi son coin, ici. Il ne savait pas au jute pourquoi, mais la grange, le pont, la passerelle, c'étaient des refuges où il s'était toujours trouvé bien depuis son enfance. Était-ce parce qu'il faisait vite chaud le matin, et que même par temps de pluie, si l'on se mettait dans une encoignure, on trouvait son confort ? Jamais ici il ne se serait de trop. Là-bas, dans la cuisine ou dans la chambre de ménage, maintenant qu'il était seul, il avait souvent l'impression de gêner, avec cette peur permanente, oui, d'être de trop. Son existence se rétrécissait sans qu'il n'y puisse rien. Il n'était pas loin de dire :

- Voici venu le temps qu'ils aillent me perdre dans la forêt !

Des mœurs que pourtant l'on n'avait pas.

Puis il quittait la passerelle pour retrouver le banc, son banc, sur lequel il pouvait découvrir l'usure qu'il avait créée rien qu'en s'y asseyant chaque jour. Il y poursuivait ses réflexions moroses. Se souviendrait-on longtemps de lui, qu'il se demandait ? Il avait sa réponse. Quelques années certes, comme pour tout un chacun, et puis on l'oublierait. Comme l'on avait oublié tous les autres. La vie, en fait, n'est-elle pas qu'une longue suite de destinées diverses dont toutes, quelles qu'elles aient été, sont condamnées à être oubliées, fondues les unes dans les autres pour former ce qu'on appelle le passé ?

N'empêche, il était bien, là, assis sur son banc. Il regardait les hirondelles. Plutôt les martinets. Ils passaient en sifflant entre les deux maisons. On aurait dit qu'ils jouaient. Peut-être que réellement ils le faisaient. Quelles siclées quand même, stridentes, parfois à te percer les oreilles. Presque autant que celles des gamins qui étaient dans la cour maintenant pour la récréation. Il les entendait précisément, et même que la cour est au couchant du collège, et que lui, il était au levant de sa maison. Il ne savait pas comment ils arrivaient à les pousser si hautes. Il lui semblait que lui, quand il avait cet âge-là, il n'avait jamais crié de la sorte. Et c'est vrai qu'il était plutôt silencieux et réservé parmi les autres, qu'il y avait déjà en lui comme une retenue qui l'empêcherait à tout jamais d'être vraiment naturel parmi les autres.

Il ne quittait pas les martinets des yeux, et puis là-bas, les hirondelles. Eux tous, ils avaient l'air si heureux de pouvoir voler. Ce devait quand même être formidable que de pouvoir le faire. Lui, il aurait aussi voulu voler, étendre les bras et puis monter dans les airs pour aller se promener au-dessus de son

village. Quel paysage, et quelles sensations ! Oui, il aurait été heureux, là-haut. Peut-être même qu'il y aurait rencontré Dieu, ou ces anges auxquels il croyait quand il était petit ? De beaux anges avec des habits blancs et des cheveux blonds. Il aurait aussi été sur le lac, là-bas, au fond du vallon. Il ne l'apercevait pas d'ici. Mais s'il faisait deux pas sur le pont de grange, extérieur, disons plutôt la rampe d'approche, pour gagner le Crêt-du-Puits, qui est la route secondaire qui passe à deux pas d'ici, il pouvait le voir dans son prolongement, avec la Dent dans le fond, pour fermer la Vallée.



Victor Rochat du Séchey fauche (les regains plutôt que les foins ce nous semble) dans la belle combe des Vyffourches.

Là-haut... Il savait que les choses y sont plus belles. Il pouvait le dire d'être monté souvent autrefois sur le toit de la maison pour y changer des tuiles. Alors, quand il avait fini son travail, il gagnait le faite et de là, un pied de chaque côté du toit pour avoir son plein équilibre, il contemplait le village. Comme c'était toujours par grand soleil qu'il grimpait sur le toit, afin de ne pas glisser sur des tuiles encore humides, le village, il le trouvait plus beau, plus lumineux que d'ordinaire. Et plus encore quand c'était l'heure de la récréation et qu'il entendait sicler les élèves. Ces bruits perçants ne le dérangeaient pas. Au contraire, ils le rajeunissaient. Il croyait se revoir lui aussi là-bas, parmi ceux de son âge, alors que la maison était là, réconfortante, protectrice, à deux pas.

Et là sur son toit, s'il étendait la main contre en haut, il aurait pu croire pouvoir décrocher un nuage pour le mettre dans sa poche, en faire des provisions pour cent ans, des provisions de nuages et de lumière...

Il était là, sur le banc. Il entendait les poules. Et puis il voyait le chat, presque à ses pieds, qui se réveilla soudain pour se rouler dans la poussière.

Alors lui, comme il lui arrivait souvent maintenant, il s'assoupit.



Devicque 1852. Toute la poésie ancestrale des foins auxquels participent largement nos jolies dames.

Foins d'aujourd'hui foins d'autrefois

Paysans, mes frères, vous avez eu bien chaud en ce mois de juillet pour rentrer vos foins. La fatigue et la grande chaleur étaient notre lot pendant que d'autres plus heureux s'allongeaient pour bronzer ou se désaltéraient à l'ombre.

Il a fait chaud, c'est vrai. Mais ce n'est rien si l'on compare aux fenaisons d'autrefois. Bien sûr, peu d'entre vous ont vécu ces foins dont je parle, il y a 50 ans. C'était l'époque des premières faucheuses traînées péniblement par les chevaux, évidemment. Je me souviens que chez nous, mon père engageait deux ou trois « faucheurs » à Fr. 10.— les jours de beau et Fr. 5.— les jours de pluie. Des paysans de la plaine qui venaient gagner quelque argent entre foins et moissons mais, le plus souvent, des journaliers, des « rouleurs » comme on disait qui commençaient les foins au bord du Léman, pour finir à La Vallée avant de redescendre pour la moisson. Des hommes, baroudeurs et qui n'avaient jamais « pas soif » comme on dit. Le dernier de la famille avait fort à faire à porter à boire au champ. 3 verres après chaque char, c'était la ration habituelle. Il y avait Laurent, un ancien de Bochuz, Thélin, infatigable à la faux, Jaquier, dit La Toille, etc. etc. Tous, des figures combien pittoresques.

Tout allait bien tant que durait le beau temps, mais si la pluie se prolongeait, les faucheurs enchaînaient leurs faux et bûchaient le bois sous la remise ou le néveau et

finissaient par se mettre « en foire » et nous quittaient même.

Les journées étaient bien longues. Levés vers quatre heures et demie pour aller faucher les côtes ou les champs doux, déjeuner au champ. Les gamins que nous étions devaient épancher les andains. Vers 9 heures, on quittait le « vert » pour faire les 10 heures et aller « déchironner » ou décharger. Le dîner avalé, il fallait prendre la fourche de bois pour tourner le foin, le sec d'abord puis le vert, mettre en fourchées pour ensuite charger les chars à échelles. Il fallait avoir le sens de l'équilibre pour celui qui bâtissait le char : une fourchée à chaque bord, une par dessus, faire les coins et ne pas tomber lorsque le cheval dévoré de « tavans » partait s'écrier gare. Quelquefois, le char versait et il fallait tout recommencer. Heureux si la pluie n'arrivait pas sur ces entrefaites. Vers 5 heures, après le café et le fromage, faucheurs et gamins partaient décharger pendant que femmes et grand-père mettaient en chiron le foin fauché du matin. La journée se terminait vers 8 - 9 heures avant le souper qui nous amenait bien vers 10 heures. Le père et les enfants pouvaient goûter alors à un bon sommeil tandis que les faucheurs s'en allaient à l'auberge se retrouver jusque vers minuit. Pendant ce temps, les femmes faisaient la vaisselle et ma pauvre mère qui ne pouvait dormir tant que la maison était ouverte, devait encore attendre le retour des faucheurs avant d'aller enfin dormir quelques heures !

Tel était le bon vieux temps, comme on dit souvent ! S. R.



Faucheurs à la Vallée de Joux.

Le doux bruit de la faux – FAVJ du 21 juillet 1938 –

Ce matin, par les fenêtres grandes ouvertes sur le pré, le doux bruit de la faux a pénétré dans la chambre. La cadence régulière de ses coups s'infiltré dans le sommeil comme une caresse. Quel réveil apaisant, calme, que celui causé par ce bruit familier du temps des fenaisons, par ce bruit qui réveille dans notre intérieur des souvenirs cachés par la masse des préoccupations inutiles dont nous sommes accablés.

Alors que le village dort encore, alors que l'ouvrier d'usine ignore le spectacle du soleil qui se lève dans une mer sanglante, le paysan a mis sa faux sur l'épaule, a pendu sa molette à sa ceinture et a pris le chemin du petit pré en pente.

Là, d'un geste large et mécanique, il s'est mis en demeure de strier le sol d'andains réguliers et fournis. Les uns après les autres, les grandes marguerites sont tombées. Les dactyles pelotonnés brunis et les folles avoines se sont rejointes sur le bord du chemin que le faucheur ouvre devant ses pas.

Alors s'élève avec le brouillard cette bonne odeur d'herbe fraîche, cette bonne odeur saine de la terre. Volontiers on plongerait ses bras nus dans cette moisson verte et mouillée de rosée. Et l'on ne peut se passer d'admirer l'homme

aux bras musclés qui, armé du même outil qu'ont connu, loin dans la nuit des temps, ses ancêtres paysans, s'applique à son travail matinal.

Il semble qu'il n'y a rien entre l'homme qui fauche et la nature. La poésie de son geste n'est pas gâtée par la machine. Et si le cliquetis de la faucheuse indique le progrès, elle illustre aussi la hâte de l'homme qui a cru s'épargner de la peine en inventant des machines, et qui, nous le savons, n'a pas réussi.

Autrefois le paysan vivait de sa terre, simplement. Il ne lui était guère permis de posséder de vastes domaines, ne pouvant les cultiver lui-même. Aujourd'hui la machine, qui s'introduit partout, permet les spéculations dans l'agriculture, comme elle les a permises dans l'industrie. Le petit paysan disparaît comme l'artisan, son frère.

C'est pourquoi il faut saluer, dans le geste simple et mille fois répété du faucheur solitaire accomplissant sa tâche, le représentant isolé d'une époque révolue, d'une époque où l'homme était le véritable maître de son destin : où rien ne le liait, avec personne, ni convention paritaire, ni association, ni corporation quelconque. Sur son champ, dans son échoppe ou dans son atelier modeste, les hommes de notre vieille démocratie connaissaient la vraie liberté.

Cette époque avait sa poésie comme elle avait ses défauts. Sa plus grande gloire était de développer la personnalité et de lui permettre de s'élever au-dessus des préoccupations de la vie quotidienne.

Ce doux bruit de la faux, sifflant dans l'herbe fraîche, c'est le chant d'adieu d'un temps qui s'en va.

Les regains

Après les foins, juste le temps de laisser repousser l'herbe en vue d'une deuxième coupe, les regains. On pouvait commencer fin août et cela durait presque un mois s'il fallait attendre le beau pour sécher son fourrage, trois jours minimum, tandis que les foins pouvaient se rentrer après deux jours seulement.

On aimait la récolte des regains. D'abord il faisait moins chaud qu'aux foins, les journées étaient plus courtes, le fourrage moins lourd aussi. En outre, on pouvait faire entre nous, en famille, donc dispensé d'avoir des faucheurs comme aux foins.

Mais là aussi, suivant l'humeur du temps, on n'arrivait pas à tout rentrer avant la descente du bétail. Quelques fois, les regains traînaient et ce n'était pas rare qu'il faille les évacuer sur un pâturage (souvent à Haut-des-prés) pour finir de les sécher jusqu'en octobre où l'on pâturait les champs en communs¹⁷.

¹⁷ Samuel Rochat, Jules de l'Epinek tome premier, 1997, p. 42.



Deux enfants assis sur le timon d'un char à cercle porteur de tout un lot de fleuriers de regain. Nous sommes ici sur la cour du collège. A droite, la maison Saïset.



On met le regain en fleuriers aux Grands Billards, soit précisément à la Petite Grand-Côte.

A la saison des regains – La Revue du dimanche du 20 octobre 1946 –

Au 1^{er} octobre, le bétail est descendu des alpages et a été mis en champ pour brouter la dernière herbe, car rien ne doit se perdre. Dans certains de nos villages de la Vallée de Joux, chaque propriétaire fait pâturer son bétail pour son compte sur ses fonds à lui. Dans d'autres, au contraire, les propriétaires constituent une société dite « des regains », et le bétail de tous paît en commun sur les fonds de tous. On dit : « ils mêlent ». Mais cela ne va pas sans opérations préliminaires et subséquentes. En effet, l'herbe de chacun est taxée d'après un barème admis par une commission d'expert. D'après l'estimation de ses fonds, chaque propriétaire a droit à un nombre déterminé de pièces de bétail. S'il envoie paître davantage, il est redevable d'une certaine somme à la société.

Système compliqué direz-vous ? – Peut-être, mais qui fonctionne depuis un temps immémorial, donc à la satisfaction générale. D'autre part, il a l'avantage de n'exiger que deux ou trois petits bergers postés aux limites du territoire. Une seule fois, voici longtemps, l'entente n'avait pas pu se faire pour « mêler » et chaque propriétaire était tenu de garder son bétail à lui. Mais cela ne dura guère, car au bout de peu de jours, ce fut la « mêlée » générale sans autre forme

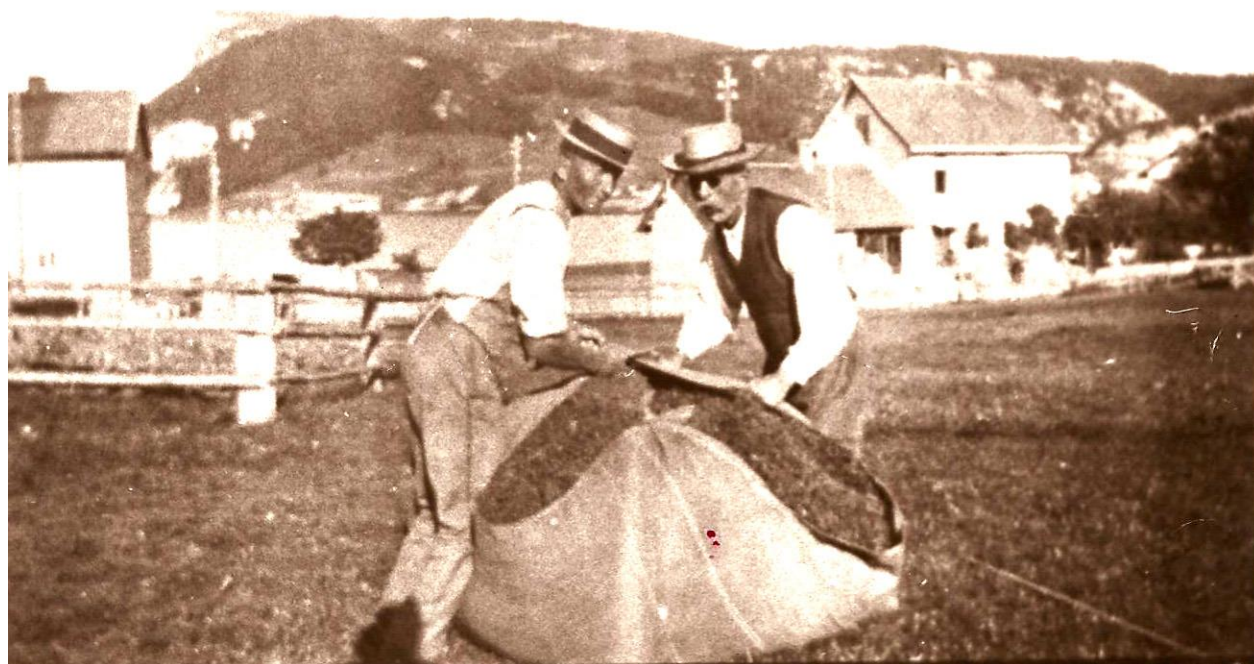
de procès. A ce propos, à ce que l'on raconte, une personne disait : « Nos vaches connaissent encore bien nos champs ! »

A sa « limite », le berger se construit une cabane, refuge pour les jours de pluie. Volontiers, il y installe un méchant fourneau au feu duquel il se réchauffera. Les garçons du voisinage viennent souvent lui rendre visite et c'est l'un ou l'autre d'entre eux qu'il enverra « retourner » les vaches qui ne respectent pas la limite.

Un joli métier que celui de petit berger ! – Oui ! Par le beau temps, comme celui de vendangeur. Jadis, nombreux étaient les enfants de chez nous qui s'engageaient comme petits bergers Derrière-le-Risoud pour tout l'été. Leur retour coïncidait avec la « grande rentrée scolaire », soit le 1^{er} novembre. Une fois, deux frères n'avaient repris l'école que deux ou trois jours après la date obligatoire, et pour excuser leur absence, le père écrivait à la Commission scolaire : « Que voulez-vous, quand ils reviennent de Derrière-le-Risoud, on est bien obligé de les garder un par de jours à la maison pour les rapproiser ! »

Authentique ! J'ai eu le texte sous les yeux.

Sam. AUBERT



Les Alphonse, père et fils, mettent en fleuriers à la Guenettaz

Partout dans notre pays, à la récolte du regain succède la période de la « mise en champ », c'est-à-dire du broutement de la dernière herbe par le bétail. Mais tandis qu'ici ou là, chaque propriétaire envoie son bétail paître sur ses propres fonds, ailleurs, les paysans le font pâturer sur l'ensemble de leurs propriétés et sous la garde de un ou deux bergers seulement qui exercent leur surveillance aux limites du territoire exclusivement.

A la plaine, c'est le premier de ces systèmes qui prévaut généralement ; aussi c'est là que l'on voit ces petits ou moyens troupeaux, tenant volontiers toute la largeur de la route, et qui, sous la conduite d'un petit berger, s'en vont brouter l'herbe de près souvent très éloignés du village. Chez nous, le régime du pâturage en commun prédomine à cause de l'extrême morcellement de la propriété, des limites aisées à démarquer et du bon marché qui en est la conséquence.

Dans tous les villages où ce système est adopté, existe une « société des regains » qui doit englober l'ensemble des propriétaires, car le renoncement d'un seul compromet gravement l'organisation. Chacune de ces sociétés a ses règlements très stricts que chaque membre est obligé de respecter. Ainsi le fauchage du regain n'est autorisé que jusqu'à une date déterminée. Le jour de la mise en champ est fixé par décision de l'assemblée des sociétaires ou du comité.

Deux ou trois jours avant, la quantité de regain de chaque propriétaire est estimée d'après une certaine échelle par une commission de trois membres. On calcule ensuite la valeur du regain de chaque propriétaire et le nombre de têtes de bétail qu'il a le droit de mettre en champ. S'il outrepassé ce chiffre, il paie une certaine redevance à la société. Mais d'une manière générale, nul ne saurait faire pâturer un nombre d'animaux supérieur à celui qu'il est capable d'hiverner. Toutefois, à ce propos, une certaine tolérance est admise. Voilà ! Le système est un peu compliqué, mais depuis bien longtemps il fonctionne d'une manière satisfaisante et les intéressés n'auraient aucun intérêt à l'abandonner, le morcellement de la propriété s'y oppose d'une manière formelle.

Des complications peuvent surgir par exemple quand un propriétaire possède des fonds enclavés dans le territoire du village voisin. Avec un peu de bonne volonté de part et d'autre, rien n'est plus facile que de s'entendre. On raconte qu'autrefois, une harmonie parfaite ne régnait pas entre les habitants des deux villages voisins. Aussi le regain des prés situés sur le territoire de l'agglomération voisine, était-il systématiquement taxé : zéro, quelle que soit sa valeur... et réciproquement.

¹⁸ Rappelons ici que nous avons procédé à une très vaste analyse des sociétés de regains à la Vallée sur notre site : histoirevalleedejoux.ch Le lecteur pourra s'y référer.

Deux ou trois petits bergers sont préposés à la garde du troupeau paissant en commun, chacun le long d'un secteur bien déterminé. D'ordinaire, le berger se construit une modeste cabane, abri pour les jours de pluie et d'où il embrasse sa « limite ». Les jours de beau temps, des camarades viennent lui tenir compagnie et ensemble on cuit un berbot, savoir une marmite de pommes de terre à l'eau. Faute de marmite, les pommes de terre sont cuites ou plutôt brûlées sous la cendre.

La mise en champ dure en général jusqu'à la fin d'octobre, au plus tard le 1^{er} novembre, date de la « grande rentrée », échéance de tous les congés. Autrefois, c'était le jour où rentraient les bergers ayant passé l'été Derrière-le-Risoud. Actuellement, cet exode estival est autant qu'abandonné, et c'est heureux.

S.A.



Il était grand temps de voir le Mumu (Samuel Rochat) à l'œuvre sur ses champs de la Sagne.

Les moissons , qui peuvent commencer à la Vallée dès fin août.

On bat le grain

Les années trente, on labourait encore – on l’a vu – orge et pommes-de-terre. Les moissons, on ne pouvait les faire qu’en septembre, souvent vers le Jeûne Fédéral. Parfois en octobre, si elles ne restaient pas encore sous la neige.

Il fallait encore battre le grain. Au début, on allait battre au mécanique à l’Epine, dans une poussière à ne plus se voir ! Les verres de goutte aidaient souvent à éviter les rhumes. Plus tard, il s’était formé une société de cultivateurs présidée par les paysans du Pont (Edouard Simond et Jean-Emmanuel Rochat du Mont-du-Lac.

On avait fait l’achat d’une batteuse roulante qui allait de ferme en ferme d’abord. Puis ensuite ce sont les paysans qui amenaient leurs gerbes dans les garages du Grand-Hôtel, au Pont, abandonnés à l’époque, où la batteuse était remisee.

Un travail qui se faisait vers l’arrière-automne, quelques fois avec la première neige¹⁹.



Les « moyettes » chères aux agriculteurs de plaine. Œuvre de Tell Rochat.

¹⁹ Samuel Rochat, Jules de l’Epine, tome premier, 1997, p. 48.

La saga de l'orge

L'orge, c'est la céréale qui convient au climat de la Vallée (j'allais écrire « la seule céréale », mais l'almanach 1841, de Charles-David Dépraz, mentionne une récolte de 109 quarterons d'orge et de... 68 quarterons d'avoine) ! En fait, c'est bel et bien l'orge qui fut et demeure la seule culture céréalière des Combiens. Dans les années 20 et 30, chaque paysan semait encore son (ses) champ(s) d'orge, à seule fin d'y trouver une farine fourragère qui enrichirait la nourriture de ses laitières (farine certainement supérieure à celle qui nous ont amenés au drame des « vaches folles ») ! Il faut bien dire que, durant tout le dix-neuvième siècle encore, le pain de nos ancêtres dépendait de l'orge : « grossier comme du pain d'orge » signifiait alors « précieux comme du pain d'orge » ! Dans les années soixante à septante, la culture de cette céréale disparaît à peu près complètement, il faut attendre les dégâts causés par les taupes et aussi une certaine modification de mentalité pour que la culture de l'orge reprenne et se maintienne assez bien. Mais, jusqu'à l'aube de la dernière guerre, les paysans combiens continuent à semer l'orge, culture facile : cette céréale pousse bien dans notre vallée. Selon le temps de l'été et du début de l'automne, l'évolution va cependant du succès parfait au désastre total. J'ai vu récolter, à fin août ou début septembre, des gerbes magnifiques, au grain mûr à souhait, j'ai vu encore, en 1939, mon père couper aux ciseaux les épis d'orge mûrs, mais que la fin d'octobre (voir le début de novembre) aurait condamnés à la destruction .



Œuvre de Tell Rochat, années trente. Les parcelles sont variées, avec certaines en orge.

Fin avril 1930 : le labour a été effectué dans un champ bien préparé, abondamment fumé, semis à l'ancienne (style Fête des Vignerons 1927...), un passage de herse, un bon roulage, et voici que tout est parti ! Après deux

semaines, le champ a verdi et tout s'annonce bien. Les petites plantes poussent bien, les tiges s'élèvent et, dès juin, on verra se développer les épis, prometteurs de grain. Que juillet et août apportent beau temps et chaleur, et la récolte sera belle... (Notons qu'aucun traitement antiparasitaire ne sera effectué sur cette culture ; l'écologie fait- partie de la vie ; ce n'est pas une invention des années huitante !)

L'été va se dérouler (bien ou moins bien !) selon l'ardeur du soleil et la chaleur qui peut en résulter, on passera dès fin août à la récolte : moisson faite à la faux (faux armées d'une baguette de noisetier qui permet de rabattre les tiges), longues « fauchées » qui mettront bas des andains prêts à être mis en gerbes. L'assemblage sera l'affaire des femmes et des enfants : dès que la quantité nécessaire est réunie, la gerbe est roulée et liée avec virtuosité à l'aide d'une cordelette idoine, le « lien » de gerbe ». En plaine, on entasse les gerbes en « moyettes » qui sécheront plus ou moins longtemps ; à la Vallée, rosée abondante à considérer ! – on ne peut attendre. Le jour même, les gerbes seront chargées et emmenées à l'abri : un coin du « solin » va les accueillir pour quelques mois jusqu'au battage.

Deux mois plus tard, c'est-à-dire fin octobre ou début novembre, le processus continue. C'est, village après village, maison par maison, le passage de la batteuse. Il n'est pas loin, le temps où l'on battait l'orge à la main, en grange ! Gerbes déliées, étalées sur le plancher de la grange ; frappement rythmé des fléaux (prononcez « flots ») qui ébranle la maison ; ramassage de la paille, mise à part du grain tombé et de tout ce qui l'accompagne. On donne un coup de balai, et tout repart pour une nouvelle « battue ». Cela paraît parfaitement antique, je l'ai encore vécu au début des années trente... En 1993, au marché folklorique du Jorat à Mézières, six manieurs de fléau faisaient démonstration, au régal des badauds ; malgré mon envie, je n'ai pas osé prouver ma virtuosité dans cet art difficile du battage « au fléau »... Je le regrette encore !



Suzy Audemars. Orge ou avoine entre les Bioux et l'Abbaye. Le paysage néanmoins est superbe.

Mais revenons au battage, à la « mécanique » : l'énorme machine a été introduite dans la grange, ou, plus souvent, faute de place, elle est installée devant la maison. Dès le matin, Jean-Emmanuel l'a mise en marche et, sans répit, il pousse dans le conduit les gerbes que d'autres ont déliées et amenées à sa portée. La machine ronfle, aspire des gerbes entières et recrache un magma constitué de poussière, de balle et de grain ; c'est cette masse qu'on rassemble dans de grands sacs de jute ; c'est d'elle qu'il faudra encore séparer, à grands coups de « manivelle », le grain net, propre, définitivement séparé de tout ce qui le souillait.

Peut-on ajouter que la journée de battage donne prétexte à un bon repas ? Il faut en même temps remercier le responsable de la machine, témoigner sa reconnaissance à tous ceux qui ont donné un bon coup de main, et fêter en somme la fin de la saison des récoltes. Entassés au fond de la grange, les grands sacs de jute, remplis du mélange craché par la batteuse, attendent patiemment. Voici cent ans, on aurait choisi un jour de grand vent qui aurait permis de séparer grain d'une part, balle et poussière de l'autre ; il suffisait alors d'agiter le van (grand panier plat) dans le vent (bise ou air d'ouest) pour que retombe le bon grain et que s'envolent les poussières. Mais le progrès a passé par là, et l'opération se déroule dans la pénombre d'une grange ; le van des aïeux a cédé la place à une « machine » volumineuse (et fort bien conçue) qui effectuera le travail nécessaire sans aucun souffle de bise ou de joran. C'est à la force du bras que le gamin fera tourner les rouages qui actionnent soufflerie et crible. Comme par hasard, les après-midi du mercredi et du samedi conviennent particulièrement bien à cette activité... Qu'il fasse beau ou qu'il neige, que le temps se prête au patinage ou au ski, peu importe : l'après-midi durant, ce qu'il peut être long, l'adolescente tourne inlassablement la manivelle tandis que le père alimente la machine et récupère à la sortie le beau grain doré. Personne, malheureusement, n'a dit que le « vannage » forme la jeunesse !

Et voilà le cycle fermé. Le père a semé d'un large mouvement, la nature a bien fait son travail ; les grains d'orge sont là, largement multipliés. Entassés dans leur emballage de jute, ils n'attendent plus que le passage du camion pour être emmenés au moulin de la Foule qui en tirera une farine délectable : la Baronne, la Sylvie ou la Couronne s'en régaleront et la transformeront en bon lait à 16 centimes le litre...

Voici quelque cent vingt ans, la quantité produite aurait représenté le décuple du volume récolté cette année : le pain de la famille était assuré pour l'année entière. Pas de famine en vue, survie assurée.

- Oh, Dieu ! Merci pour ce pain que tu nous donnes !...²⁰

²⁰ Paul-Henri Dépraz, La page tournée, 1996, pp 79 à 84.



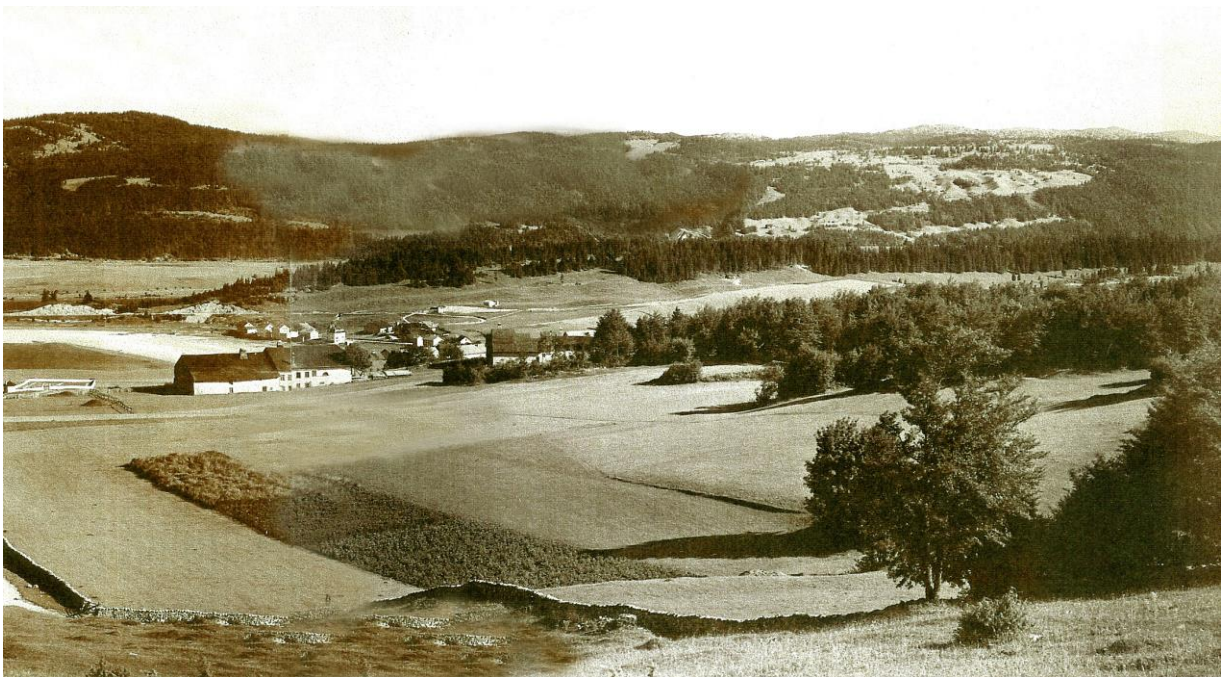
Les moissons chez les Dépraz au Séchey. Avec Louis Dépraz appuyé à sa fourche, et sa sœur Nadine à droite.



Des « moyettes » aussi à la Vallée. Ici sur le domaine du Mont-du-Lac, propriété de Jean-Emmanuel Rochat.



Jean-Emmanuel Rochat et un commis à la moissonneuse-batteuse au Mont-du-Lac.



Le territoire du Haut-des-Prés, excellent pour la culture tous azimuts, pommes-de-terre en particulier.

Les pommes de terre chez Alphonse

Chez Alphonse donc, successeurs des Mouisons, simplement que l'ancien nom s'était perdu, ils avaient des champs là-bas aux Grands Billards. Les Grands Billards, c'est cette vaste zone qui domine les Charbonnières à l'occident. Et cette zone est si vaste que l'on a du donner des noms aux plus grosses parcelles pour les différencier. On dit par exemple la Grand Côte, et même la Petite Grand Côte. On dit les Rondelets, la Mine, Les Landes. On dit encore le bas de la Caquerettaz ou de la Cerniaz. Et tout ça compose les Grands Billards, une grande bande de terrain, en largeur de cinq cent mètres, en long, elle va du cimetière du village à la route des Marichets, c'est-à-dire celle qui joint le Séchey à la route de Mouthe, plus d'un kilomètre, peut-être même deux.

Et leurs champs, aux Alphonse, ceux des Grands Billards, ils se situaient à la Grand Côte. C'est là-bas, quand vous montez près de la forêt après que vous ayez longtemps longé le vallon de la Sagne par l'un de ses deux chemins, que vous ayez passé le défilé et que vous soyez ressorti dans cet autre vallon au fond duquel coule, souterrain depuis plus d'un siècle, le ruisseau de la Sagne. C'est isolé, c'est calme, c'est magnifique. Vous êtes à l'écart. Vous voyez le village au pied de la Dent, là-bas, au levant. Il est tout petit, alors, le village, il est minuscule, au bout des prairies, et de là on ne voit même pas vivre les gens. Que font-ils, où vont-ils ? Vivent-ils à l'aise et en bonne santé, ou au contraire gogent-ils dans quelque mauvaise maladie qui les emportera ou sont-ils acculés à des difficultés financières insurmontables ? On n'en sait rien, apparemment, et l'on s'en fiche. On est là. On œuvre, c'est-à-dire qu'aujourd'hui on arrache les pommes de terre. C'est une terre un peu rouge qui va à merveille pour celles-ci. Elle est meuble. On les a plantées le mardi 9 mai, et nous sommes aujourd'hui à la fin du mois de septembre. Trois sont à la ligne avec le croc. Il y a là Paulet, qui a la partie de la ferme située au nord, il y a Jean, qui s'en ira plus tard à Bournens, il y a Alphonse, qui lui a le commerce de vin et la partie sud de la maison.

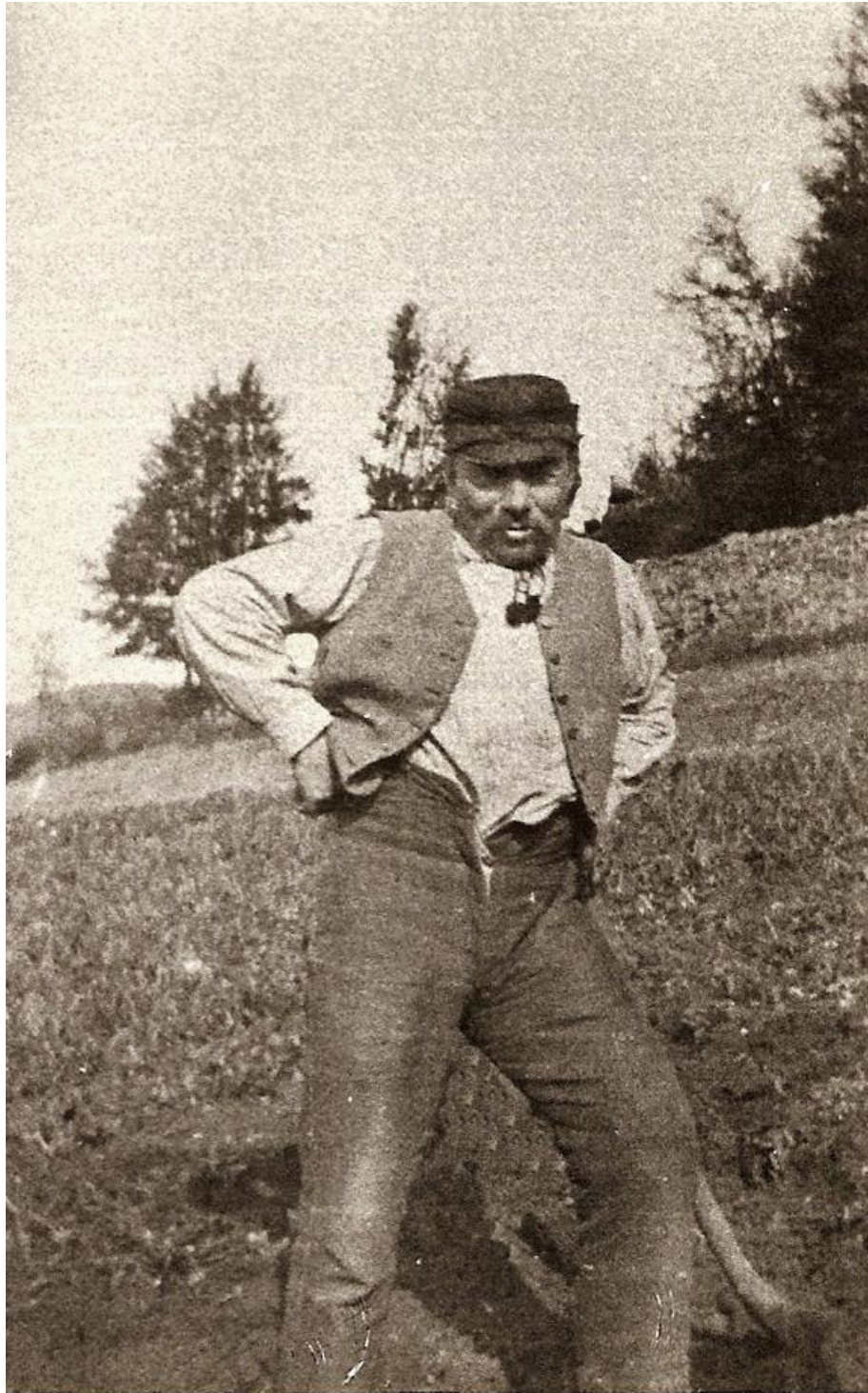
Et l'on travaille ainsi tous ensemble. On s'entend. On ne se trivougne pas. Les pommes de terre sont belles. On plante le croc dans la terre meuble et on soulève une motte ou un triquet avec tout plein de ces beaux tubercules dedans que parfois, hélas, on abîme avec le croc. On voit alors la trace du fer dans la matière blanc-jaune du tubercule qui sent bon la terre et la pomme de terre. On les lance dans une corbeille d'osier qui est mise devant, toute noire de terre. Et puis quand celle-ci est pleine, on vide son contenu dans un sac de jute avec des grosses mailles pour certains, de la maille fine pour d'autres. Et les sacs, ils sont au bord du champ qui attendent qu'on vienne les chercher avec un char à échelles à la fin de l'après-midi, pas qu'ils se mouillent s'il vient de la pluie pendant la nuit.



Les braves de chez Alphonse aux Grands Billards, vers 1911.

On est bien, là, à sortir ces tubercules formidables, on pourrait presque dire qu'on déjardine. On lève le croc, et on le plante. Et hop, à nouveaux trois ou quatre pommes de terre. Ou moins ou plus, ça dépend de l'endroit. Le manche du croc est brun de terre. Paulet a mis une casquette d'époque dont les attaches peuvent se ficeler dessus, Jean a la casquette traditionnelle tandis qu'Alphonse a gardé son chapeau. On ne sort ni ne travaille sans un couvre-chef, à l'époque. Le couvre-chef fait l'homme, il est indispensable. On ne va jamais aux champs nu tête. Et l'on avance sur la parcelle. Et parfois l'on s'arrête pour se redresser le dos qui siffle ou coince pour regarder ce magnifique paysage que l'on a devant soi. On ne voit personne d'autre en train d'arracher des pommes de terre dans le coin. Mais c'est simplement que le territoire est irrégulier, composé de parcelles multiples séparées par des combes et des forêts, et que si d'autres arrachent aussi, par exemple au Plat du Séchey, ce serait impossible de les voir d'ici. A chacun son coin, son petit monde, on pourrait dire, bien circonscrit, qui est à chaque fois une propriété intime, une terre dont on sent battre le pouls, dont on sait l'odeur, que l'on aime et dont il n'est pas question de se détacher. Car la terre, la terre qui nourrit l'homme, c'est tout. Elle est belle la terre. On voit les vers qu'il y a dedans, ils sont par milliers, on découvre toutes sortes d'autres insectes. Des fois même on déränge des taupes. Et si l'on s'arrête et que l'on redresse la tête, on découvre des oiseaux dans le ciel, et qui vont vers la forêt. Il ne s'agit plus naturellement des hirondelles qui sont reparties vers le sud depuis bientôt près d'un mois, mais d'autres oiseaux dont on ne sait pas

les noms, car s'ils vivent en même temps que nous, on ne s'y intéresse pas de si près. Ils sont là, on les voit, plus tôt dans la saison on les entend, et c'est tout. Bien sûr, si ce sont de corneilles, ici on dit corbeau, on les reconnaît, surtout qu'elles sont nombreuses et que parfois, avec leurs cris gutturaux, elles vous cassent la tête. Elles vont entre le village et les champs sur lesquels parfois elles s'abattent en vols entiers pour remonter au premier dérangement.



Pierre de l'Epine, rencontré à la Grand'Côte, à la limite des pâturages.

Tiens, on voit monter M. Meyer, le beau-père à Alphonse qui tient dans ses bras sa petite-fille Emma qui est avec une jolie petite robe blanche à collerettes, un bonnet et des bas noirs avec de ces gros souliers montants et solides d'autrefois qui ont des clous dessous. Une mèche blonde s'échappe de son bonnet. Et M. Meyer, qui a lui aussi la casquette, le nœud papillon, un touriste, un observateur qui ne va pas se salir les mains aujourd'hui. Et comme il est un peu gros, il a peiné en gravissant la pente des Grands Billards au bas de laquelle il a laissé la poussette où il y avait aussi les quatre heures dedans. Et maintenant, arrivé au champ où sont les travailleurs, il souffle. C'est qu'il n'est plus tout jeune, avec sa grosse moustache de chef de gare, avec son veston trop serré. Il fait chaud, il faut dire, et même qu'on est à la fin du mois de septembre. Et là, aux Grands Billards, le soleil, il tape dur. On est bien mais on a chaud. Aussi les autres, quand ils ont vu M. Meyer apporter les quatre heures, ils ont arrêté d'arracher, planté le croc en terre et sont venus autour des sacs sur lesquels on s'assied tous, et même M. Meyer avec sa petite fille sur ses genoux, et que Georges, le frère, il a photographié, comme tantôt aussi il a photographié les trois hommes qui arrachaient, et qu'après bientôt il était monté près du mur, à la limite des pâturages, où il avait rencontré et fixé pour la postérité le Pierre de l'Epine qui était tout seul à retourner son champ. Sacré Pierre, va, vieux garçon, mais sympa comme tout, et qui s'habille en quelque sorte avec classe, puisqu'on le voit avec son gilet et ses deux pompons rouges qui ornent le col de sa chemise.

Georges-Emmanuel²¹, pour le citer par ses deux prénoms, qui étudie ou travaille par la ville, il ne remonte au village que de temps en temps pour rendre visite à sa famille, il vient d'acheter son appareil. Aussi photographie-t-il tout ce qu'il voit, le village, le Bonhomme, la Palestine, la Cerniaz, la Grande Landoz que montent les Titouillon, et des tas d'autres chalets. Il met d'autre part sur la pellicule ceux de la famille qui font les regains, ou qui viennent arracher des pommes de terre comme aujourd'hui. Il a dans l'idée que de témoigner de cette manière de cette région telle qu'elle se présente, et de ces métiers de la terre, il fait œuvre utile. Il collera bientôt ses photos sur quatre cahiers et il mettra de petits textes dessous, dans une écriture si fine qu'il faut prendre la loupe pour la lire. Etre méticuleux. Et lui, Georges, il l'est.

On est donc là au Grand Billards, assis sur les sacs de pommes de terre. On discute. On boit le café au lait, fameux, vous le direz à la patronne en rentrant, M. Meyer. On mange du pain et du fromage qui a un sacré bon goût. On est bien. On sent le chaud. Dans le fond, rien ne presse vraiment, ce qu'on ne fera pas aujourd'hui, on l'accomplira demain. On n'est pas de ces déjantés, de ces fous du boulot, de ces mordus du pognon comme il y en a dans chaque village. Et puis le temps est au beau et il fait bon prendre une pause.

²¹ Le prénom Emmanuel était si courant dans la famille, et cela depuis des siècles, qu'elle porta aussi, en plus de Mouïson, le surnom général de Manuel. Les Manuel, chez les Manuel. La différenciation entre Mouïson et Manuel ainsi n'est pas toujours facile à établir.



M. Meyer et sa petite-fille Emma.

On est assis face au vallon. On laisse la forêt à l'arrière. On discute. De quoi ? Du village, bien sûr, des autres paysans qui sont moins ou plus avancés que nous, du volume que la récolte fera, si l'on pourra tenir jusqu'au printemps ou s'il faudra en acheter. La petite Emma ne veut plus que son grand-père la

tienne. Elle se sauve, elle marche avec peine dans la terre retournée où ses petits souliers enfoncent, puis on la découvre plus loin sur l'herbe du champ, il s'agit ici précisément de la Petite Grand Côte, où l'on verra bientôt les vaches du village paître en commun. Car c'est ainsi à l'automne, au village, on ne met de barrière nulle part. On ouvre les portes de l'écurie, on détache les vaches et celles-ci vont d'elles-mêmes en champ sans qu'on ne s'en occupe. Le soir, elles reviennent d'elles-mêmes, à moins qu'il ne faille aller rapercher les plus indépendantes. Mais dans l'ensemble pas de problème. On appelle ça pâturer les regains en commun, ou la pâture en commun, dans le temps ils parlaient plutôt des records. Il y a même une société des regains au village qui s'occupe de cette pâture, qui taxe les herbes restantes, qui compte le nombre des têtes de bétail de chacun des propriétaires, qui répartit. Des calculs compliqués et nombreux suivent et parfois interviennent des contestations de la part des paysans qui trouvent que leur herbe vaut plus que ça.

Etre au Grands Billards, ça fixe des images. On en parlera plus tard, encore dans dix ou vingt ans. Et même peut-être que la petite Emma s'en souviendra elle aussi, quand elle chutait dans la terre que l'on venait de retourner et qu'elle se salissait les bas au niveau des genoux. La petite Emma, la première de la famille, y en aura d'autres. Car on ne peut pas arrêter après une seule fille, il faut des garçons pour reprendre le domaine et le commerce de vin. Si bien qu'un jour, que tiendra aussi tour à tour M. Meyer, il y aura le Théophile, dit, le Fernand dit Poilu et le Franck dit Massu, allez savoir pourquoi, et qui deviendront de fameux gym²². Tiens, là, sur les sacs, on s'occupe justement de la gym. La société vient de se créer au village, on en parle. Avec les régionales, les cantonales, et même les fédérales et des couronnes qu'on ramène ou qui vous échappent. De ces expéditions à travers le pays, mémorables ! Et puis c'est un dérivatif. On oublie que l'on est trop accroché à la terre. On voit autre chose, plus la terre, mais la sciure qu'on bouffe par le nez et les oreilles, quand on nous les laisse. Des adversaires coriaces qui justement vous tiennent parfois par les oreilles. C'est interdit mais c'est ainsi, ils profitent que l'arbitre ne regarde pas. On rigole. On a plein d'images encore de ces grandes fêtes, de ces exploits, avec le Toto à Zollion qui se lâcha au reck, par faiblesse ou par inadvertance, et atterrit dans un poulailler ! Dans tous les cas les bons gyms, au village, ils ne manquent pas. Car la gym, alors, c'est pas qu'un simple loisir, c'est une religion. Du solide. Du sérieux. On a des diplômes dans des cadres contre les murs des chambres.

Enfin, dit Alphonse, il faut quand même qu'on se remette à l'ouvrage, encore deux sacs et puis on file.

Alors le père Meyer, il est redescendu avec la petite au niveau du chemin pour reprendre avec la poussette la direction du village, tandis qu'il croisait au pied des Ecrottaz le char à échelles venu chercher les sacs. Et les quatre

²² En réalité la société fédérale de gymnastique des Charbonnières a été créée en 1915. On nous pardonnera cette légère distorsion historique !

hommes, là-haut, ils ont continué leur ouvrage tout en prolongeant la conversation sur les mêmes sujets.

Vivre, tout simplement. Et c'était au début du XXe siècle, en 1911, aux Charbonnières, sur ces champs situés à la lisière de la forêt. Des champs que l'on aime, crénom !

La récolte des pommes-de-terre

En octobre, c'était aussi le mois des pommes-de-terre que l'on arrachait. On servait encore les bons vieux crocs. On divisait le champ par « ornes », c'est-à-dire une largeur de 8 à 10 mètres, selon le nombre d'arracheurs et d'arracheuses, le panier devant nous où on lançait les petites, les gâtées et les « crocées » (celles abîmées par le croc). Les bonnes dernière nous pour qu'elles sèchent au soleil.

Au milieu de l'après-midi, la fille allait chercher les 4 heures : thé, pain, fromage. Vers le soir, on ramassait les pommes-de-terre pour les mettre en sacs. Jean allait alors rentrer les bêtes, les traire et après le souper, encore décharger et vider les sacs à la cave.

De beaux souvenirs : une fois, deux jeunes arrachaient un champ au bord de la ligne de chemin de fer. Le mécanicien de la locomotive, farceur, leur avait lancé un morceau de charbon. Aussitôt l'un des deux prend une pomme-de-terre et la lui lance. Mais le train avançait, et le projectile manqua son but et atteignit une bonne dame dans le wagon. Grand émoi à l'intérieur du train²³.

²³ Samuel Rochat, Jules de l'Épine, tome premier, 1997, p. 46.

La pomme de terre pénétra sur le tard dans notre contrée. Le pasteur Bridel (grand père du doyen) travailla à son acclimatation. Impossible d'établir la date précise de l'apparition du précieux tubercule. Un livre de raison, (en ma possession), signale en 1770 un champ de pommes de terre aux Piguët-desus.

Les branle donné, nos populations eurent tôt fait de reconnaître les mérites de la trühla (mot qui répond à "tubercule". Ce terme dut s'appliquer antérieurement à une autre plante à tubercule, mais à laquelle?). Les autorités firent distribuer des pommes de terre aux pauvres l'année de la misère (1816)

Grand émoi de 1846 à 1848 : une maladie insidieuse s'attaqua aux pommes de terre. Mais un moyen efficace de lutte fut découvert : le fraisil (fazil). Cette poussière de charbon extraite des anciennes charbonnières ou "faudes" se substitua au fumier. L'antiseptique triompha de la pourriture.

Le Chenit connaissait jadis divers sortes de pommes de terre (autres communes ?) : La rouge de Campe, (rödzt' d'ao Kánu) facile à défaire convenait pour la soupe. La beget (béguette) rouge et la jaune (la beget est en forme de croissant), la noire à fleur d'or connaissent l'odorant "berbotš" (barbo : pommes en robe de chambre cuites à la vapeur) le courtbouillon, (korböla) pommes pelées, cuites avec peu d'eau dans une marmite, se défont d'elles-mêmes.), la tsarbula - (carles bullita : pommes de terre cuites sous la cendre, comme surtout aux Charbonnières); les jaunes plates (džonà plàtè) enfin passaient pour insurpassables en iriture (fr kacha).

tsarbula

berboš

ms 55 , 56 et 57.

031

Ces espèces, acclimatées depuis des générations, mais d'un rendement médiocre durent céder la pas à des sortes de plus grande taille, venues du dehors. Vers 1880, on commençait à parler des erli (early) ou pommes de terre printanières destinées à la soupe et des éperato (imperator) servant à tous autres usages. Ces termes anglo-latins ne vécurent qu'un temps. Une série d'autres les remplacèrent. Chaque année, il s'en crée de nouveaux.

L'abandon progressif de la culture des pommes de terre se fit surtout sentir dans la commune du Chenit, la plus industrialisée des trois. A quoi bon s'abîmer les mains à manier le fossier, se disait l'horloger, quand on peut se procurer d'excellentes pommes de terre à moins d'une pièce la quintal métrique ? (méthode trouvée singulièrement moins pénible que le fossier en "röka" ou "romure" soit un terrain vierge, le gazon écobué et orlé au fôrnet (fôrne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur.

fôrne



Dans les années trente, chaque paysan cultive son champ de pommes de terre, provision d'hiver précieuse, et même vente possible de quelques sacs. Voici revenu octobre, le moment de l'arrachage, au croc bien sûr. Les corbeilles attendent, trois pas devant les travailleurs: une pour les beaux tubercules, l'autres accueillant les plus petits pour le bétail.

La descente

Chose assez curieuse, la descente, au contraire des montées prônées et décrites tous azimuts, n'a que peu retenu l'attention des plumitifs. Et l'on a beau fouiller toute notre documentation, les allusions à cet épisode de notre vie paysanne sont rares.

C'était d'ordinaire à la fin de septembre. Là-haut, au chalet, les vaches et génisses commençaient à arpenter la montagne dans tous les sens afin de trouver une herbe encore potable. La température avait chuté, il était tombé sur ces territoires une sorte de tristesse infinie que le bétail lui-même subissait, d'autant plus que le temps n'était plus au beau, et que l'humidité régnait, permanente.

Il était temps de redescendre. D'autant plus que les vaches, sentant qu'en bas une herbe plus abondante et bien meilleure les attendait, ne tenaient plus en place.

C'était alors la descente. On reprenait ces sonnailles que l'on avait laissées tout l'été au galetas, on les mettait à nouveau les grosses au cou des plus belles vaches, et hardi petit, on détachait et l'on partait pour le village. Sans regrets. La

montagne n'était plus ce qu'elle avait été. D'accueillante elle était devenue inhospitalière, royaume désormais et pour un mois, des chasseurs qui n'avaient quant à eux que leur proie à déguiller. Entre les amodiateurs et ceux-ci, le courant ne passait pas, tout au moins pour nous autres.

Et ainsi, sitôt au village, les vaches étaient aussitôt laissées à elle-même dans les champs qui devenaient désormais pâture commune.

Les photos de descente manquent elle aussi cruellement.



La descente de Justin du Solliat.

Une descente au Marchairuz un samedi 7 septembre.

L'herbe est devenue plus rare sur les alpages, à cause de ce sec du mois d'août et du début de septembre, encore que cela facilita grandement la fin de la saison où le bétail était si bien, dehors, quand on le voyait couché dans l'herbe, paisible, presque béat de bonheur. Il fallut en conséquence redescendre un plus tôt. Afin que les bêtes, avec cette herbe devenue un peu trop courte et surtout très dure, ne perdent trop de lait. Tout au moins s'agit-il ici des vaches laitières encore productives, tandis que les taries resteraient plus longtemps à l'alpage, qui pourraient toujours trouver à se nourrir. On les voyait alors, sur l'entier du pâturage et non plus dans un parc donné, aller et venir pour chercher l'herbe

qui leur convient le mieux. Et celle qu'elles apprécient, c'est bien encore la plus courte, qui a quelque peu repoussé et qu'elles s'obstinent à brouter jusqu'à la racine. La plupart du temps près des chalets, où sur ces grands et beaux plans où elles ont l'habitude d'aller et où aussi elles trouvent le meilleur endroit pour se reposer. Elles sont comme ça, les bêtes, elles ont non seulement leurs habitudes, mais aussi leurs endroits de la pâture où l'on pourrait croire qu'elles ont décrété que c'est le plus joli coin du monde !



Mais ces autres, les laitières, afin qu'elles gardent encore un peu de lait, que la production ne tombe pas à zéro, on avait décidé de les ramener en plaine. Et dans cette famille d'amodiateurs, pour les belles laitières, on n'utilisait pas le camion, on les descendait à pied. On venait de l'un des chalets de cette partie sud du Mont-tendre pour rejoindre tôt la route du Marchairuz, et ensuite hardi petit, on se lançait dans l'arène, c'est-à-dire que l'on commençait la descente, endroit où après les petits chemins tranquilles de la montagne, il fallait désormais redoubler d'attention, à cause de la circulation matinale. Il faisait encore frais, et l'on respirait le bon air de cette altitude auquel se mêlait l'odeur forte du bétail.

On s'était préparé longtemps à l'avance, là-bas au chalet que l'on allait abandonner. Non pas définitivement, il faudrait venir contrôler ces taries, mais partiellement. Et voilà, on n'y passerait plus autant de temps et surtout l'on n'y dormirait plus, puisque le matin, pour la traite, désormais cela se passerait en plaine. On avait bichonné ces superbes bêtes, on leur avait mis ces belles

cloches que l'on tient en réserve sur une longue perche, devant le chalet, avec des courroies superbes et des bouquets que les dames ont confectionnés avec patience et délicatesse. Cette année, tiens, on avait opté pour des roses de papier crêpe d'un bleu délicat. Les bêtes n'en auraient que plus de classe. Et toute la famille, les deux petites, et les connaissances et ces rappedons qu'il y a toujours dans cette désalpe, comme aussi quand il s'agit de montées, était venue pour cette grande occasion. On s'était habillé, mes amis, du mieux qu'on avait pu. Non en termes de complets du dimanche, mais de ces beaux vêtements de la montagne, vous savez, ces brodzons, ces mandzons, et surtout ces belles chemises bleues à edelweiss qui sont désormais devenues le nec plus ultra de la



profession de berger et d'amodiateur. Elles ont tellement de succès d'ailleurs, celles-là, qu'un peu tout le monde désormais les endosse, même les farfelus qui n'ont rien à voir avec l'alpage. Et bien entendu ces lutteurs, les défenseurs de la Patrie, qui viennent de se disputer du côté de la Suisse allemande le titre si envié de roi de la lutte. Et c'était à prévoir, une fois encore, c'est un Bernois qui l'a remporté, un colosse auprès duquel, pôvr'ami, toi, tu n'es rien qu'un gringalet, un guignol. Un minable, pour tout dire ! Mais comme c'est un simple, celui-là, le vainqueur, une âme forte et tranquille, il ne regardera jamais personne de haut.

Mais eux, les bergers, les parents, les accompagnateurs, ils n'étaient pas si maigrichons que ça, et surtout ils avaient belle allure dans leur tenue d'alpage,

la poche à sel passée en sautoir. On pouvait non seulement les admirer, mais aussi les envier, eux qui vivaient ce que l'on nomme le temps vrai, qui est celui où l'on entend toutes ces sonnailles et que l'on accompagne le troupeau d'un bon pas. Lorsqu'on les avait rencontrés sur la route, ils étaient devant, ils bouchonnaient ! Et ils allaient d'une belle allure, vraiment, tous, et même la petite qui était la première et marchait d'un pas assuré avec sa canne, fière comme elle ne l'avait peut-être jamais été.

- C'est moi qui commande, ici, pouvait-elle peut-être se dire. Et rien ne nous empêche de croire que ce n'est pas vrai !

Pour ce qui est de sa petite sœur, ma foi, elle avait déjà calé, si bien que son papa l'avait mise sur ses épaules. Mais qu'était-ce que ce poids plume pour un homme habitué aux machines, au bétail, et pour lequel l'effort n'est rien ? Et elle était bien, là-haut, cette gâtienne, elle embrassait le monde à la manière d'une petite princesse des pays chauds, plutôt du côté de l'orient, installée dans la cabine de son éléphant ! Elle voyait les siens devant, les amis derrière, et puis toutes ces bêtes magnifiques qui ne renâclaient pas à descendre, puisqu'elles allaient retrouver une herbe plus grasse au pied du Jura, on ne sait pas trop où, dans l'une de ces grandes fermes qu'il y a là-bas et avec une surface de terrain autour, mes amis, à vous rendre jaloux tous les paysans de la montagne avec lesquels on entretenait pourtant de solides relations d'amitié. Car à chacun ses problèmes, en somme, et il n'y a pas rien que la surface qui compte. Il y le goût du travail bien fait, des choses propres en ordre, et surtout cet amour immodéré de la terre qui prend d'autant plus d'importance que celle-ci, ici, ailleurs, partout, on la massacre aujourd'hui sans état d'âme, comme si quand il n'y en a plus, il y en a encore !

Il était assez modeste à vrai dire, ce troupeau, puisque partagé par la moitié, l'une restée à l'alpage, l'autre descendant le Marchairuz en y laissant sa trace par de grandes coulées de bouse que les voitures suivantes étaleraient sur une bonne largeur. Mais il était si beau, si émouvant, avec ses belles cloches, ses bouquets. Un troupeau que dirigeait donc cette petite demoiselle, avec les hommes juste derrière elle. Et cette charmante petite personne, pleine de caractère déjà, s'était habillée à la perfection dans une jolie et longue robe de circonstance, et qui usait ce jour-là de sa démarche la plus fière et la plus assurée, l'autre, vêtue de même, se réjouissant d'être toujours positionnée haut sur les solides épaules de son papa.

Et ce son des cloches, qu'il est formidable, et combien parfois, quand l'on est dans ces périodes de profonde nostalgie, il sait vous mettre des larmes dans les yeux.

Allez, c'est un grand jour malgré que ce ne soit que la descente, et que celle-ci ne peut ni ne pourra jamais avoir cette joie que l'on trouve à la montée et alors que la saison commence, et que l'on peut toujours souhaiter celle-ci heureuse et pleine de satisfactions. Un grand jour quand même, donc. Parce que l'on est content que la période d'estivage se soit bien déroulée, et cela malgré un

printemps pourri où il plut quasi tous les jours pendant des semaines, on croyait même que le soleil, il était mort et qu'il ne reviendrait jamais. Parce qu'aussi l'on est très fier de son bétail que l'on soigne au piccolo et que l'on a apprêté comme pour une présentation au Comptoir suisse, celui-ci d'ailleurs ne devrait pas tarder, et qui sait si quelques-unes de ces bêtes n'iront pas y faire un tour ? Parce que l'on est heureux, et à un point tel que vous ne pouvez l'imaginer, à cause que l'exploitation se fait en famille, que tout roule, et que surtout il y aura la suite pour reprendre, pas que ce monde, une fois que l'on ne sera plus, ne s'écroule.

Nous avons passé le troupeau qui est resté loin derrière nous. Plus de deux heures plus tard, en sens inverse, on l'a retrouvé qui n'avait pas fini de franchir le col. Une seule réponse à cette situation intrigante. L'on s'est reposé en route. L'on a mis le troupeau dans un bout de pâturage de proximité pour qu'il se reprenne et s'abreuve. Et les autres, ils se sont installés un peu en bordure de la forêt, pour se reconstituer d'un solide déjeuner et boire un verre. Comme ils devaient être bien, entre eux tous. Comme, oui, ils pouvaient être heureux. Et comme surtout, il est beau, ce coin de pays que l'on distingue assurément parmi les arbres, avec les Alpes qui le dominent et lui font une couronne blanche que l'on qualifiera d'immaculée.

Le ci-devant.



Mais que fait donc la belle Lauriane Gilliéron dans une fête du vacherin ?

Les pâtures d'automne

Après les regains, repousse une troisième herbe. Dans les coins peu productifs, séchards, trop en pente, on ne fera pas les regains. On laissera cette « dernière herbe » pour la pâture d'automne.

Celle-ci se fait en commun, par tous les paysans d'un même village, associés en un groupement dit Société des regains.

Celle-ci a pour tâche de taxer l'herbe que laisse après la fin des regains chaque paysan, ainsi que d'inscrire le nombre de têtes de bétail qu'il mettra à pâturer sur l'entier du territoire agricole du village. Une commission se charge de cet exercice périlleux qui donne lieu parfois à ces contestations épiques, chacun ayant toujours tendance à croire que son herbe est meilleure et que surtout elle est plus épaisse que celle du voisin. D'où un fort sentiment de frustration quand la taxe n'arrive pas au niveau qu'il aurait souhaité.

Mais l'un dans l'autre on s'arrange. Par ailleurs, la durée de ce type de société, quelques centaines d'années, prouve son rôle utile et surtout pratique, puisqu'il n'y aura pas lieu de clôturer aucune parcelle, ni même d'engager un berger pour le troupeau qui pourra vaquer d'un bout à l'autre du territoire. Juste faut-il garder la limite qu'il y a avec les territoires voisins. Des procès réglèrent ainsi des différends entre tel ou tel villages qui s'accusaient mutuellement d'avoir eu son herbe broutée par les bêtes du voisin.

Les sociétés des regains laissent de belles archives. Ce thème a été largement analysé sur notre site internet histoirevalleedejoux.ch

Samuel RoCHAT en parle :

La descente et le pacage commun

Que de lumineux souvenirs en ce temps-là ! La descente du bétail était invariablement le 1^{er} ou le 2 octobre. A notre alpage, ce jour-là, on y montait de bonne heure le matin. Souvent, on croisait les chasseurs et leurs chiens déjà sur les pâturages.

Nous, les gamins, notre premier travail était de dépendre et descendre les grosses clochettes du galetas de l'écurie. Les hommes ensonnaillaient dans le vacarme des vaches bramant leur impatience.

Vers 10 heures, on les détachait et c'est au galop que les bêtes s'élançaient vers l'alpage voisin puis le Haut-des-Prés, où on les faisait passer dans les champs.

Elles se dirigeaient alors vers l'Épine. Peu après, celles à Jules descendaient sans autre vers le village où elles retrouvaient celles des autres paysans. Nouvelles bagarres et cornes cassées parfois.

On pâturait donc en commun durant le mois d'octobre entier, quand le temps le voulait bien.

Mais les choses n'allaient pas toutes seules. Souvent, la mésentente régnait au sein des paysans. Tel ou tel avait encore des regains à faire. Un autre n'était pas content des comptes de l'année passée et menaçait de ne pas laisser pâturer ses champs. Des disputes s'en suivaient et ce n'est souvent qu'à la dernière que l'on s'arrangeait enfin. Il fallait d'abord taxer tous les champs, par catégorie de 1 à 5 et il y en avait des champs, puisque les réunions parcellaires n'existaient pas encore.

Une commission composée du secrétaire Marcel du Moulin et de 2 ou 3 paysans parcourait alors tout le confin agricole. Pour ce faire, il fallait 2 ou 3 jours.

Ensuite, il fallait avoir un berger, souvent un grand gamin, chargé de surveiller la ligne de chemin de fer, sur laquelle les bêtes pouvaient encore aller. Il fallait aussi surveiller la limite avec le Séchey. Des points d'eau existaient en haut le Crêt-du-Puits, à la Sagne, plus, bien entendu, les fontaines du village où les vaches venaient boire pendant la journée.

C'était quand même le beau temps. Le matin, on ouvrait la porte de l'écurie et veaux, vaches et génisses s'en allaient au gré de leurs fantaisies. Le soir, il fallait parfois un bon moment pour les retrouver. On devait aller voir à la Sagne, aux Grands Billards ou encore au Plat du Séchey.

Mais les bêtes profitaient bien de ce vaste territoire. La circulation n'était pas bien importante et les routes souvent encombrées par le bétail. Tout se passait bien en définitive pendant ce mois d'octobre.

Le 31 était la date limite. D'ailleurs, le jeune berger devait reprendre l'école et il n'était plus question de relâcher, même s'il restait encore de l'herbe et que le temps était au beau²⁴.

Paul-Henri Dépraz aura donné un développement plus conséquent à cet épisode de notre vie campagnarde, La page tournée, pp. 57 à 61. Il y propose aussi un aperçu financier de l'opération, montant total de la taxe ainsi que répartition des frais qui ne varient que peu d'une année à l'autre.

On aura vu plus haut René Meylan traiter du même sujet, p. 135 de son ouvrage.

Nous en avons discoursu dans l'une de nos plus anciennes brochures :

A l'automne, à la fin du mois de septembre, les vaches redescendaient des chalets et des pâturages. Alors, dès ce moment-là, le matin, sitôt la traite terminée, on les envoyait dans les champs. Car c'était encore, en ce temps dont je parle, l'époque des pâtures en commun. Aussi nulle barrière pour enclore les propriétés. Une seule entre les villages, tirée d'une droite ligne de la voie ferrée aux forêts des Grands Billards, là-bas à la Petite Grand-Côte ! Mais à

²⁴ Samuel Rochat, Jules de l'Épine, tome premier, 1997, pp. 44-46.

l'intérieur des territoires, pas un fil. Libre pâture, et cela de tradition immémoriale.

La Commission de la Société des regains avait taxé cette dernière herbe. On avait vu trois ou quatre paysans arpenter les champs du village. Les Grayets, les Combes Rondes, les Plats du Séchey ; la Sagne, les Landes, les Plats de l'Épine ou de la Cornaz, ils étaient allés partout. Il y avait parmi eux mon oncle Jean, qui lui, connaissait le territoire mieux que personne, et tous les noms de ces parcelles, si vieilles que soient leurs appellations.

La valeur de cette dernière herbe, selon son épaisseur et sa qualité, était portée dans un long carnet à la couverture sombre patinée par les multiples usages et aux pages noircies par ces gros doigts de paysan. Et de cette taxation, et des surfaces, intervenait finalement une juste répartition pour les propriétaires.

Donc le matin, après la traite, on envoyait les bêtes aux champs, veaux y compris. Il suffisait de les détacher et de les faire sortir dans le brouillard qu'il y avait presque toujours au matin. Après avoir traversé la route, elles allaient d'elles-mêmes là où l'herbe est la plus tendre et la meilleure. Allez, on ne trompera pas un troupeau, et les Cruilles, dont l'herbe est maigre et dure, n'étaient broutées qu'en tout dernier lieu, bien après que les arbres qui avaient jaunis se soient dépouillés et que les champs un peu partout aient changés de couleur, passant du vert foncé au brun-jaune presque gris.

Ainsi les vaches allaient partout, même quelques-unes qui parfois revenaient errer dans les rues du village. Les veaux, eux, de préférence partaient pour les hauteurs, assez loin. Et ils n'étaient jamais prêts à redescendre quand venait le soir. On aurait dit qu'ils voulaient nous faire enrager à rester là-haut, à peine visibles sur les Plats de l'Épine où finalement il fallait toujours aller les rapercher.

Les vaches, quant à elles, rentraient seules au village quand venait l'heure de la traite, au crépuscule, sur le coup de cinq heures. Instinctivement, ou décidées par des tétines trop pleines. Elles délaissaient pour la nuit les consœurs connues là-haut au chalet où elles avaient passé l'été et qu'elles retrouvaient le lendemain déjà, venues du haut du village, celles au grand-père, ou du bas, celles à l'oncle Jean.

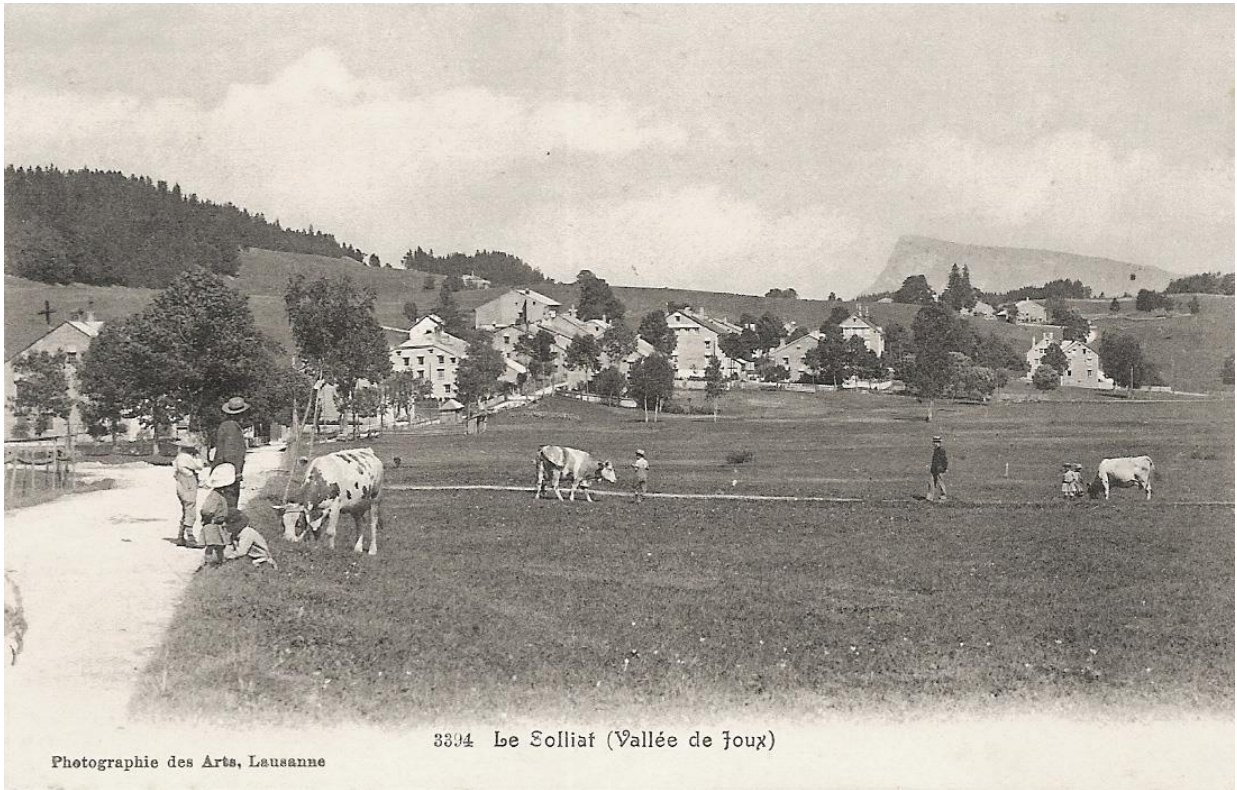
Je savais alors les démêler, quand bien même je n'avais que de médiocres talents d'agriculteur. Il y avait l'Alouette, le Canari, et d'autres encore qui portaient aussi des noms d'oiseau ou de fleur. A force de les côtoyer, j'avais fini par me mettre dans la tête ces détails qui les caractérisent : forme des cornes, des taches, couleur du poil, texture de celui-ci, mais aussi traits de caractère. Et puis encore leurs cloches dans leurs sortes diverses, mais surtout dans leur sonorité. Reconnaître les vaches... En ce domaine je n'aurais jamais pu égaler ce même oncle Jean capable de désigner par leurs noms certaines bêtes revues sur des cartes postales du village vieilles de cinquante ans et plus !

Pour être plus encore bon berger, ou pour m'en donner l'illusion, je m'étais tressé une lanière de fouet. Le bois était une grosse branche de noisetier, bien droite, assez courte, taillée à son bout pou recevoir la ficelle. Et je claquais ce fouet dont le fin mouchet du bout s'était vite effiloché dans l'air l'impide de l'automne.

Et puis les vaches ramenées, rentrées dans l'écurie, si elles ne l'avaient fait d'elles-mêmes, il fallait encore les trier afin que chacune regagne sa place.



Pâtures d'automne à proximité de Chez le Brigadier, proche du Solliat, qui est représenté ci-dessous.



Pâtures d'automne derrière le village du Pont. Nul ne dira que la vue n'est pas superbe ! Avec la colline des Epinettes à gauche.



Les bêtes des Charbonnières pâturent aux Plats du Séchey. Photo de Georges Rochat d'Alphonse, 1910.



Tous les villages de la commune de l'Abbaye, pratiquaient aussi la pâture en commun. Les problèmes entre le Pont et l'Abbaye surgissaient au niveau des Grands Champs, ce vaste espace plat entre les deux villages et possédé par les propriétaires ressortissants des deux communautés.

Le concours

De bétail. Qui se tenait traditionnellement à la Combe, au Lieu. Les villages des Charbonnières accueillit lui aussi certaines manifestations du même type, quoique apparemment de portée plus limitée.

Il s'agissait donc d'amener les bêtes que l'on souhaitait voir primée sur la place prévue à cet effet, non loin de la gare du Lieu.

D'aucuns en ont parlé.

Pendant les vacances d'automne se donnait le concours de bétail au Lieu. Ça se passait en contrebas de la ligne de chemin de fer, près de la gare. Nous y partions à pied, prenant la route du Plat-du-Séchéy, puis le chemin du lac Ter, pour suivre enfin la Combe dans l'alignement de ses poteaux.

Je n'aimais pas du tout ce concours. J'étais fait pour rester à la maison, moi, non pas pour aller me mêler à ce monde paysan un peu lourd qui me restait étranger quoique je «fusse» moi aussi de la campagne. Heureusement, je ne m'y rendais jamais seul; je ne faisais qu'aider.

Passé une année un autre paysan du village. Nos bêtes voulaient se mêler aux siennes. Son sang ne fit qu'un tour. De son gros bâton de noisetier il les frappa sur le museau, à toute volée, pour les écarter des siennes qui ne pouvaient qu'être d'une race supérieure, je présume. Il ira donc seul, ce paysan-là, fier comme pas un, nous restant derrière, sagement, laissant toujours deux cents mètres au moins entre les deux troupeaux afin qu'ils ne se mélangent pas; quelle catastrophe ç'aurait été!

Mais qui conduisait nos vaches si je n'étais pas seul? Pas mon père en tout cas, lui toujours prisonnier de sa laiterie et en plus avec sa «mauvaise jambe». Alors? L'Italien, le Suisse allemand, l'un de mes frères? Nous menions ainsi deux ou trois bêtes au concours, plutôt deux que trois. Car nous n'étions pas de gros paysans, nous autres chez Gaston. Avec deux fourbis, l'agriculture et la laiterie, vous ne faites bien ni l'un ni l'autre. C'était encore le temps où nous ne pouvions pas nous décider à choisir.

Le parcours, pour se rendre au Lieu, est somme toute agréable. Le chemin de la Combe, après le Séchéy, mène droit à l'emplacement du concours, près de la gare du Lieu où s'y attachaient les bêtes à des barrières de métal. Il n'y avait plus qu'à attendre. Déjà des experts en blouses brunes ou bleues délavées, connaisseurs, fiers

de l'être, étaient là. A tâter, à évaluer, à taxer. Et ils regardaient les croupes, les tétines, le port général, les cornes. Celle-là est belle bête, bien pleine, celle-ci un peu creuse, cette autre un peu courte sur jambes. Ils mettaient des points. Il y aurait des certificats. Une fois de plus nous n'allions pas tirer le jack-pot, nous, avec nos vaches trop ordinaires.

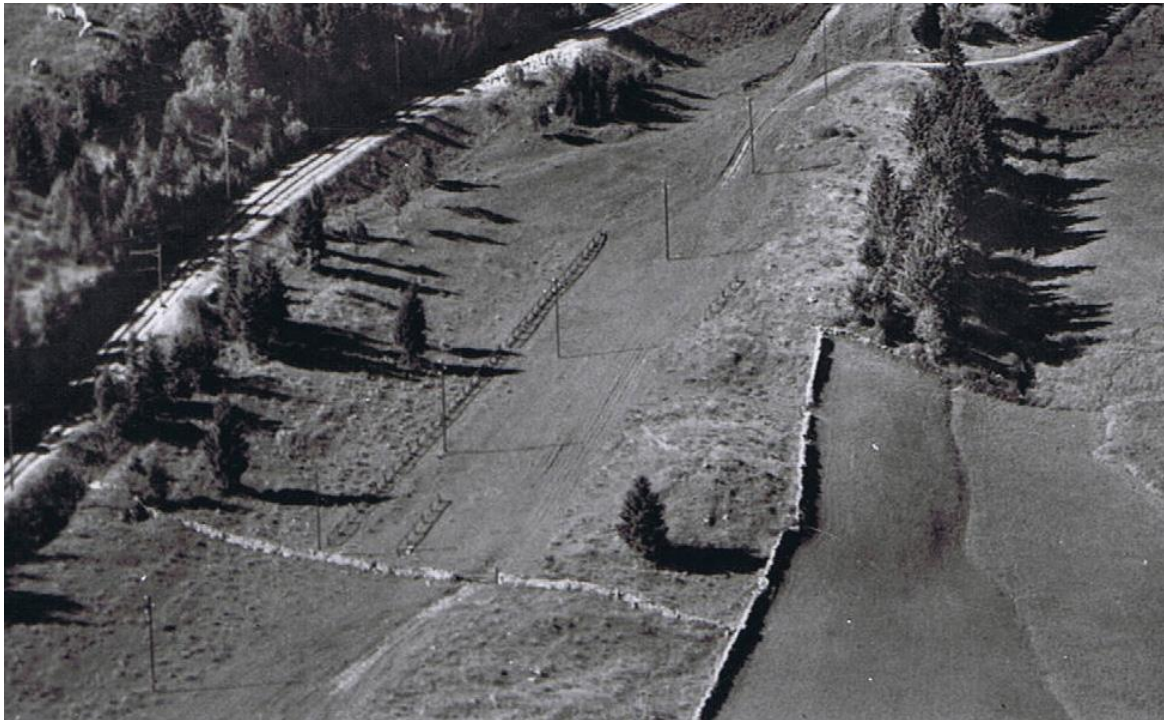
C'était plein de monde. Nous avions largement le temps de descendre au village du Lieu pour acheter quelque chose à manger. Nous pénétrions dans l'épicerie Guignard, un vieux magasin comme il y en avait dans notre village. Nous prenions notre temps, car ce serait long par là-bas. Où ça grouillait de paysans, ceux des Charbonnières, du Séchey, du Lieu auxquels se mêlaient des gens d'ailleurs. Passaient plus haut, sur la ligne de chemin de fer, des trains qui conduisaient au Sentier ou au Pont. Ça durait longtemps. Après-midi monotone, interminable.

Et puis, les experts ayant fait leur œuvre, le concours s'achevait, nous pouvions rentrer. Les vaches délivrées partaient en courant en sens inverse sur ce chemin de la Combe qui domine le lac Ter qui est à votre gauche. Le Séchey se profilait à travers les sapins. Nous y étions très vite avec cette allure. Plus loin, arrivés au village, nous relâchions les bêtes qui pourraient encore pâturer quelques instants.

Je n'aimais pas ce concours. Le bétail m'était inconnu. Et je n'aurais pas su dire moi, si une bête avait une belle tête, si elle était osseuse ou bien remplie. Elles m'apparaissaient toutes les mêmes, ou presque. A dire vrai, les vaches ne m'intéressaient pas du tout. J'aurais mieux aimé m'occuper de chats ! Eux au moins je les comprenais, et je les aimais. De plus cet univers campagnard me choquait par sa rudesse, mais aussi pas son désintérêt absolu des enfants qui n'étaient pas grand-chose dans tout cela. Et je me trouvais mal à l'aise dans ces discussions de paysans auxquelles je ne comprenais rien. Bref, je n'étais pas à ma place dans ce milieu. Je m'en rendais compte avec une acuité profonde, presque douloureuse. J'aurais tellement mieux aimé courir les bois, faire des feux ou simplement rester à la maison, pour bricoler à la boutique. Bien que rapercher les vaches le soir, ou courrater les veaux ne m'ait jamais vraiment déplu. Mais alors j'étais seul dans la campagne dont je goûtais, libre, au charme et à l'espace. J'aimais aussi voir passer les trou-

peaux à la montée... ces vaches décorées, ces sonnailles, ces hommes avec des bâtons et des gilets de fruitiers, ces femmes, mais surtout ces adolescentes en formes et en santé... tout cela me remplissait d'émotion, au point que j'aurais voulu parfois partir me cacher seul au fond de la grange pour pleurer tout mon saoul. Telle était ma sensibilité d'enfant. Telle je la garde encore aujourd'hui, peut-être ma seule richesse.

²⁵ Rémy Rochat, Saveurs d'enfance, p.



A la Combe, au Lieu. Les barres d'attache se voient même d'avion...

Le concours de bétail

En octobre toujours, c'était le concours de bétail qui se passait au Lieu. Journée importante. Il fallait nettoyer les vaches, les lâcher un moment pour qu'elles mangent et se remplissent, puis les rentrer vers midi. Le dîner expédié, on ensonnaillait et départ avec chacun une, des fois deux bêtes au licol. Un gamin ou une femme les chassait.

Millet et Loudji passaient, eux, avec leurs gros taureaux tenus au mousqueton.

Une fois passé le village du Séchey en direction du Lac Ter, on lâchait vaches et génisses et c'est en troupeau qu'elles passaient le pâturage de la Combe pour arriver sur la place du concours située à bise de la gare.

Vers 2 heures, le jury arrivait en blouses blanches. Présentation des sujets, pointage, marquage à l'aide d'une forge portative, critique et, vers 4 heures, c'était le retour.

On lâchait les bêtes impatientes avec leurs primes de carton sur le front, et elles arrivaient longtemps avant nous au village !²⁶

Inutile de dire qu'à l'époque il ne s'agissait que de vaches Simmental, toute autre race étant interdite ! C'était encore un temps où l'administration réglait la vie agricole dans ses moindres détails, avec à la clé des sanctions pour ceux qui ne voulaient pas se couler dans le moule uniforme et quelque part profondément

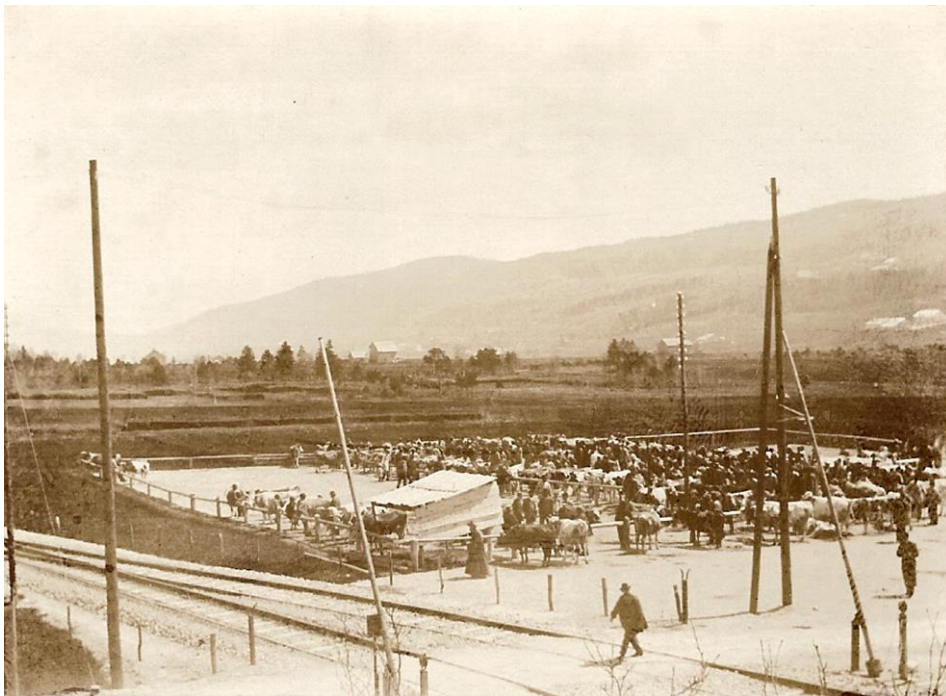
²⁶ Samuel Rochat, Jules de l'Épine, tome premier, 1997, pp. 46 et 47.

démoralisateur, l'élevage suisse étant gentiment condamné à sa perte par manque d'ouverture aux différentes autres races suisses, mais surtout étrangères.

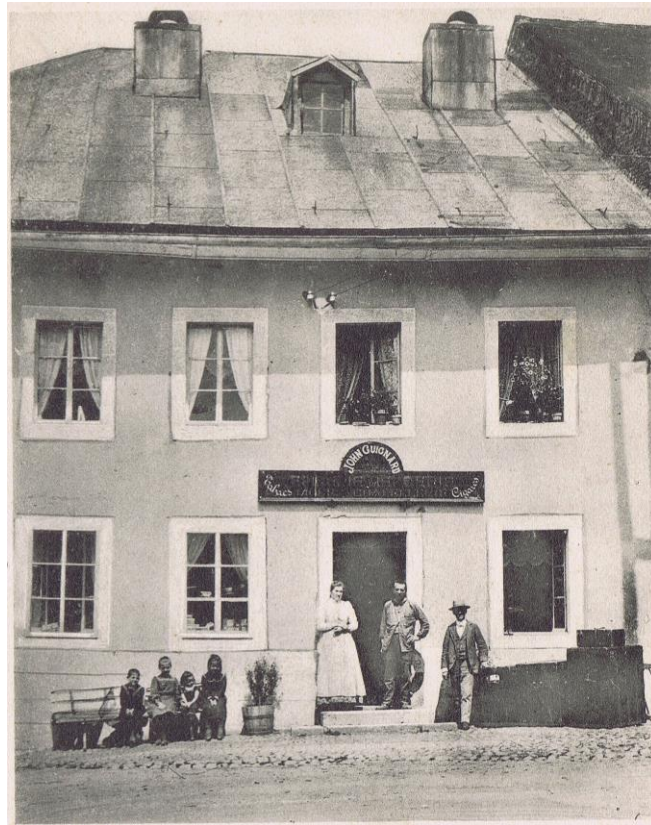
En ce sens, ce n'était absolument pas le bon temps auquel, trop souvent, on aurait tendance à croire, et même si le concours n'était pas négatif en soi, et surtout intervenait au milieu d'une période, le mois d'octobre, qui avait tout son charme avec ces pâtures en commun.



Un marché au bétail au Brassus. En face, la Fontaine du Planoz ou ferme de la Thomassette.



Marché au bétail à la Golisse.



C'est dans ce magasin que nous allions acheter nos bricoles...vite, vite, le troupeau n'allait pas nous attendre pour rentrer au village...



Marché au bétail derrière le village des Charbonnières, avec, de gauche à droite : Samuel Rochat, son frère Gaston Rochat, et Georges Martin, ancien marchand d'escargots.

Les taupes

Elles sont, quoique indésirables, encore qu'elles ont très certainement un rôle important à jouer dans le travail des sols, les compagnes fidèles du paysan qui voit pourtant avec déplaisir, les taupinières envahir ses champs. Si la chose n'est pas trop grave à l'automne, par contre, en été, quand elles vous obligent à vous arrêter dix ou vingt fois lors du fauchage parce la terre empêche la libre action du peigne, qu'elle engeance.

A l'automne principalement, ce sera le rôle des enfants de procéder à l'élimination de quelques-unes de celles-ci en posant des trappes à taupes. Cette chasse, à laquelle d'aucuns déployaient une activité phénoménale, avait l'avantage de nous aider à remplir notre porte-monnaie, car en fin d'année les queues des taupes, preuves de captures en bonne et due forme, se verraient rétribuées. Trente centimes les grises, cinquante centimes les noires. Chiffres intangibles de tout le temps de notre enfance. Qui pouvaient ainsi constituer une véritable référence, une cotation de base.

Plusieurs fois avons-nous remis l'ouvrage sur le métier afin de vous proposer une image un tant soit peu réaliste de cette opération qui n'était pas sans charme, et même que l'on participait de cette manière à la mise à mort de ces petits mammifères des champs qui ne demandaient rien de plus à ce qu'il puissent creuser leurs galeries en paix.

Après les regains, sur les champs rasés de près, propres comme des pelouses de millionnaires, des taupinières poussaient, toutes plus belles les unes que les autres. Les taupes avaient soulevé une terre noire d'une beauté incomparable. Prenons-la dans nos mains, celle-là, avec pour la compléter des déchets de végétaux noirs comme du charbon et pleins de reflets bleutés, reste d'une vieille forêt qu'il y avait là il y a cinq ou six cents ans; faisons-la couler entre nos doigts; humons-la! N'est-elle pas si admirable en sa texture, cette terre-là, que c'est en elle qu'un jour nous voudrions être enterrés?

Les taupes la ramenaient des profondeurs à la surface. En grosses taupinières qui rivalisaient d'importance les unes avec les autres. Toutes fraîches, presque appétissantes. Impossible dans de telles conditions de résister à l'envie d'y tendre nos trappes. Ç'aurait été comme un promeneur qui serait passé, indifférent, à côté d'un superbe coin de morilles. Je courais donc à la maison chercher mes trappes, mes boucles de rechange ramenées de la forge, à la rigueur des gros boutons pris dans les cartons de ma mère où elle les chercherait un jour vainement, mes bâtonnets de bois. Tout ça compris dans un vieux sac à commission stocké dans l'armoire rouge-grenat qui trône à l'angle est de la boutique, meuble de sapin plus vieux dans ses moulures à l'ancienne et son vernis craquelé, que ne peuvent l'être les neuf dixièmes des maisons de mon village.

Je n'appréciais pas de tuer, encore moins de faire souffrir. J'aimais pourtant la sensation quand, certain d'en avoir piégé une, je tirais une trappe fermée qui résistait un peu, comme pour parfaire ma volupté. Et que je découvrais dans les pinces serrées une grosse taupe plus raide que du papier mâché, ou parfois encore tiède. La capture est un sentiment inouï. C'est la preuve évidente de notre savoir-faire, et de plus la certitude de notre supériorité, à nous les hommes, sur l'animal qui n'évite pas nos traîtrises qui les conduisent dans nos pièges mortels.

Les taupes fraîches, je les ramenaient à la maison où l'un de nos chats les saisissait à pleine gueule, les emmenait dans un coin près du garage, puis le corps collé au sol, leur faisait craquer les os avec un appétit féroce.

Mais aller aux taupes, c'était inmanquablement accepter la pluie, les champs mouillés, des mains gelées, des bottes à traîner, de la fatigue et du découragement surtout. Ces conditions difficiles ne m'intéressaient guère. L'envie fléchissait vite à ce train-là. Je laissais mes trappes trois ou quatre jours sans les voir. Et quand j'y retournais, dans cette mouillasse qui ne s'était même pas encore resuyée, je ne les retrouvais plus, ou seulement avec beaucoup de peine. Je goûtais certes à la prise des taupes, mais je n'étais pas le plus assidu. C'est que je connaissais d'autres envies. Je construisais un planeur en balsat qui ne volerait jamais, je faisais sauter du carbure dans une boîte vide de Nescafé, mais surtout je lisais. Dès quatorze ans je dévorais des Gustave Aimard de cinq cents pages en moins d'une semaine. Un *Bob Morane* me prenait une heure et demie à deux heures ! J'étais devenu un lecteur insatiable, rapide et heureux.

Telle était ma vie d'enfant. Inconstante, mais riche quand même. Et elle m'ancrait chaque jour davantage en cette terre qui me deviendrait bientôt unique et irremplaçable.

27

9 octobre 1980

Greffe Municipal de la
Commune de l'Abbaye
Les Bioux

Concerne : campagnol terrestre

Nous référant à votre lettre du 20 mai 1980 et à la circulaire de la station fédérale de recherches agronomiques de Changins du 9 mai écoulé, nous vous communiquons, avec un peu de retard, nous nous en excusons (oubli), la

²⁷ Rémy Rochat, *Saveurs d'enfance*, pp.

documentation relative aux frais occasionnés par le Village au sujet de la prise des taupes.

en 1940	250.-
1941	132.50
1942	99.20
1943	342.-
1944	428.-
1945	150.-
1946	220.-
1947	348.-
1948	540.50
1949	204.90
1950	538.-
1951	306.20
1952	385.50
1953	413.60
1954	319,20
1955	521.20
1956	218.80
1957	164.70
1958	322.40
1959	336.-
1960	98.80
1961	197.20
1962	315.60
1963	327.60
1965	564.-
1966	254,80
1967	117.20
1968	214.40
1969	290.-
1970	279.50
1971	415.-
1972	57.-
1973	69.-
1974	586.80
1975	1'952,85
1976	4'058.60
1977	<u>néant</u>
1978	27.-
1979	<u>néant</u>

Avec nos meilleures salutations.

P. Meylan, secrétaire.

Et revenait bientôt la première neige.

La neige – La Revue du 29 novembre 1913 –

La neige ! elle fait tellement partie de nos existences, que lorsque arrive le mois de novembre, nous autres, gens du haut pays, nous ne pouvons pas nous en passer – je ne dirai pas de sa présence – du moins, d'en parler ! – A-t-on bientôt la neige ? – Voilà un vent qui sent la neige ! – La neige n'est pas loin ! – Telles sont les expressions par lesquelles nous entamons volontiers une conversation à ce moment de l'année. A part quelques-uns, nul ne la désire si tôt, la neige de l'hiver, la neige définitive. Car dès qu'elle est là, elle modifie tous nos rapports réciproques, nos mouvements, que l'on espère toujours qu'elle viendra le plus tard possible.

Elle tarde plus ou moins, mais elle vient toujours ; elle n'a jamais fait défaut. Souventes fois, elle fait une ou plusieurs apparitions hors de saison, en octobre ou même en septembre. Mais ce ne sont là, et chacun le sait, qu'escarmouches sans importance, préjudiciables toutefois aux arbres encore feuillés et aux cultures. Cette neige-là n'est pas encore la vraie : lourde, pleine d'eau, elle fond rapidement aux premiers rayons du soleil, comme celle d'avril.

Dès que novembre est entamé, le danger devient plus grave et dans la règle, toute baisse barométrique ou thermométrique, annonce plus ou moins sûrement l'arrivée de l'ennemi périodique. Un vent âpre et violent, un ciel de plomb précisent de plus en plus le phénomène. D'abord, quelques flocons tombent isolés, bien gentiment ; on les regarde venir et on les trouva amusants. Cependant le vent forçit, les blancs papillons se précipitent et s'abattent bientôt furieusement sur le sol ; ils s's'acharnent vers les creux, les dépressions, se ruent par-dessus les arêtes, rebondissent contre les façades des maisons, tourbillonnent au bord des toits et noient peu à peu toute l'étendue des prés et des bois sous les plis de leur manteau glacé. Cette neige-là, c'est la vraie ; en quelques heures elle instaure l'hiver et son épaisseur peut facilement atteindre trente ou quarante centimètres.

Et les conversations de reprendre : - Cette fois, on y est. – C'est l'hiver, il n'y a pas à dire. – Voilà de la neige qu'on verra fondre à Pâques.

Quant à moi, dès que le pays est à l'hiver pour tout de bon, je me résigne, j'apprête mes skis et je profite de la première après-midi de découverte et de soleil pour faire un tour dans les bois. Vous l'ignorez peut-être, mais la forêt en hiver, sans sa parure de neige fraîche et immaculée, ne concède en rien, sous le rapport de la beauté, à la forêt en été. Partout du blanc, du blanc virginal, et sous la caresse des rayons du soleil, ce blanc resplendit, ce blanc s'irradie de toutes les teintes du spectre.

Cette neige d'hier fait aux grands sapins un manteau ouaté qui les habille du haut en bas ; les sapelots, elle les encapote positivement et charge leur cime d'un

curieux paquet spiralé et, ma foi, robustes et bien trempés sont ceux qui ne succombent pas sous le poids.

Dans les fourrés, les hêtraies, chaque tige, chaque branche est manchonnée de blanc et tout le massif se pare d'une beauté délicate et lumineuse : les lignes se font menues, légères, tout en précisant ou accentuant le relief et la vue en profondeur d'une façon inaccoutumée. C'est un vrai tableau magique, un intérieur décoré comme seule la nature peut le faire. De temps à autre quelque rameau secoue son faix et c'est alors une poussière cristalline aux mille irisations qui s'éparpille de tous côtés et trouble pour un instant la transparence du milieu.

Et dans cette nature qui semble morte, la vie maintient intégralement ses droits. De petits oiseaux, des couples de mésanges gazouillent gentiment en quête de petites graines dissimulées à l'aisselle des grosses branches et que la neige a respectées. A tire d'ailes, des grives attardées s'abattent sur les sorbiers et happent vivement les baies rouges noyées dans la neige. Des traces d'écureuils, de renards, trahissent les allées et venues de ces hôtes familiers que l'hiver n'éloigne pas.

La forêt d'hiver, la forêt d'été, laquelle des deux offre les tableaux les plus saisissants, laquelle est la plus belle ? – Voilà une question que certains esthètes pourraient discuter longuement. A mon avis elle ne se pose pas, parce qu'entre les deux aspects, estival et hivernal, d'une même forêt, une comparaison n'est pas possible. Dans l'un et l'autre, nous retrouvons cette beauté immanente dont la nature a le secret et dont elle se sert pour parer tout ce qu'elle produit.

Quand, après une bonne chute de neige, le temps se met au beau, l'hiver est tout simplement délicieux. Les routes se battent rapidement et la circulation devient tout aussi aisée que s'il n'y avait pas de neige. L'air est d'une pureté absolue ; les mille cristaux de la neige scintillent aux rayons du soleil. C'est alors le beau moment de l'hiver à la montagne ; l'instant désiré des sportifs qui, chaussés de leurs skis, s'en vont arpenter les prés et les bois et pousser leurs expéditions jusque sur les sommets pour jouir non seulement du radieux soleil qui réchauffe les corps et illumine les cœurs, mais pour admirer le spectacle, toujours grand, toujours prenant, des Alpes neigeuses émergeant de l'océan de brume.

Cependant, après une grosse neigée, tous, nous ne pouvons nous défendre d'un sentiment d'anxiété ; la bise, le vent furieux et glacé que le septentrion lâche parfois sur nos vallons élevés, la bise soufflera-t-elle ? Crainte bien légitime, car en pareille occurrence, les effets de la bise sont terribles !

Cela commence par quelques coups isolés, provoquant un léger chasse-neige qui comble les chemins de traverse et les dépressions. La bise « fourgonne », disons-nous en notre langage du cru. Petit à petit le souffle s'accroît, se régularise et se transforme en une ruée d'air, quelque chose de formidable, qui soulève la neige en tourbillons serrés, la précipite à terre, la reprend et l'emporte dans une chevauchée furieuse à travers l'espace. L'air est obscurci ;

les détails du paysage disparaissent sous le nuage d'aiguilles glacées qui sans cesse se renouvelle et fuit à toute vitesse, accompagné d'un roulement de tonnerre. Les bâtiments sont ébranlés jusqu'à la base, les arbres plient jusqu'à terre, et l'air glacé pénètre jusqu'au cœur des habitations. Pour qui reste chez soi, auprès du feu qui ronfle dans le poêle, le spectacle ne manque pas de grandeur. Il en va autrement pour quiconque doit sortir et aller coûte que coûte à ses affaires. A peine a-t-on mis les pieds dehors que la pression de l'air vous coupe la respiration et vous courbe en deux ; la poussière de neige, projetée violemment contre le visage, vous aveugle et vous larde la peau de ses pointes aigues. Aussi, ce n'est qu'à force de volonté que vous parvenez à faire quelques pas dans la tourmente qui, de tous côtés, vous assaille et vous glace jusqu'aux moelles. Plus loin vous enfoncez à mi-corps dans une menée. A peine dehors, vous rencontrez une surface glacée, dégarnie de neige par la tempête, polie comme un miroir, sur laquelle vous ne pouvez avancer... Et si vous avez négligé de prendre les précautions indispensables, vos oreilles, pour peu qu'elles soient en bataille, auront tôt fait de se congeler. Et alors, miséricorde !

Pour dire vrai, de pareils ouragans son rares. Toutefois, il n'est nullement besoin de retourner bien en arrière pour en retrouver des échantillons bien caractérisés, ainsi le 2 février 1902 et les 1^{er} et 2 janvier 1905, où un vieillard trouva la mort.

Ce n'est qu'une fois le calme rétabli qu'il est possible de se rendre compte des effets de la tourmente. Ici, le long des crêtes exposées au courant d'air, toute trace de neige a disparu : la terre st à nu, gelée, dure comme du fer. Ailleurs, dans les endroits où il s'est produit des remous ou un calme relatif, la neige s'est amoncelée en remparts gigantesques atteignant la hauteur d'un premier étage.

Dans la règle, la tempête interrompt les communications ferroviaires, et le déblaiement de la voie ferrée exige un travail considérable et coûteux. Les tranchées débordent de neige et partout où la bise a fait rage, des gonfles dures comme du fer se sont élevées sur la voie, et le train, dans sa composition normale, est impuissant à les franchir. Il faut alors utiliser la machine seule et la lancer à toute vapeur contre l'obstacle. Frémissante, elle fonce contre le rempart neigeux, l'écarte en deux gerbes immenses qui jaillissent de chaque côté et disparaît jusqu'à la cheminée, comme noyée dans cet amoncellement fantastique ; mais vaincue à son tour par la résistance de l'obstacle, elle s'arrête, haletante, à bout de souffle, coincée dans cette masse pulvérulente, qui ne veut pas se rendre. Elle revient en arrière, blanche comme un linceul, et recommence son effort, deux fois, trois fois, jusqu'à ce qu'elle ait la victoire. Et je puis vous assurer que devant ce tableau, qui n'est pas dépourvu de grandeur, l'on se prend à admirer cette chose en apparence inanimée, cette machine trépidante obéissant avec docilité à la main de son conducteur, qui, sans se lasser, charge fiévreusement l'obstacle et, la voie libre, sans prendre un instant

de repos, retourne bravement sur ses pas pour aller chercher le train laissé en arrière.

La neige nous amène le froid, c'est tout naturel, mais il y a froid et froid. Quand la nature est recouverte de neige, l'air calme et pur, la radiation nocturne est intense ; le thermomètre descend couramment à – 25o et au-delà. Et il n'est pas rare d'observer des séries de une, deux semaines ou plus, pendant lesquelles il en est ainsi chaque nuit, tandis que pendant la journée brille un radieux soleil. Ces températures sibériennes sont bien plus facilement supportables qu'on ne se l'imagine en général, et de tous les temps que nous amène l'hiver, ce sont bien ceux-là que nous préférons. D'abord, les journées sont splendides, et si, le soir et le matin, l'air est vif, et bien ! on s'habille, on s'emmitoufle, on marche prestement et l'on ne sent pas la morsure des -25o. C'est que l'air est sec et calme, et dans ces conditions, le froid ne vous pénètre pas comme lorsque l'on se meut dans un milieu agité et noyé de brouillard.

La neige ! Malgré tous les inconvénients qu'elle comporte, il n'y a que eu bien à en dire, tant que la pluie ne vient pas lui faire concurrence. Et par malheur, cela n'arrive que trop souvent. Alors c'est la dernière des dernières : chemins défoncés suant l'eau par tous les pores, circulation impossible, pieds mouillés, etc. C'est, comment dirai-je, la saison des imprécations, le moment où l'on invective rageusement : l'hiver, le climat, les circonstances qui nous obligent à vivre dans un pays pareil !

Ces temps de pluie ont parfois un heureux contrecoup : c'est lorsqu'ils font subitement place à une période froide. Alors la neige se durcit, la neige porte et vivent les parties de luge en bas les crêts et les courses pédestres sur les montagnes.

C'est avant tout aux enfants que la neige de l'hiver procure des plaisirs variés. Je ne parlerai pas des innombrables parties de luge ou de ski qu'elle autorise. Les braves ! ils jouissent de l'hiver autant que de l'été. Les voyez-vous, guêtrés jusqu'au ventre, brasser la neige jusqu'à mi-corps, se rouler dans la neige, se relever comme autant de blocs enfarinés ! Ils ont froid ? – Pas plus, car vous les voyez recommencer le jeu sitôt après. Et quand ils entreprennent des rebats, à dix, à vingt, ils gagnent le haut du crêt ; la neige est matte ; leurs efforts additionnés ont bientôt mis en mouvement un rouleau de neige (un rebat) qui descend la pente en s'épaississant à chaque tour et quelle joie, quel délire, lorsque la masse se précipitant soudain, s'abat contre une clôture et la met en briques. Aussi, à la fin d'un après-midi de ce régime, il faut voir avec quel appétit ils rentrent à la maison. Sans doute, ils ont les pieds mouillés, mais leurs joues sont rouges, leurs yeux brillants, leurs poumons se sont grisés d'air pur. Pour eux, c'est la santé.

Vis-à-vis des adultes, la neige offre évidemment moins de charmes ; brasser la neige, se rouler dans la neige, faire des rebats : tout cela, comme on le pense, ne leur dit plus rien. Ils considèrent la neige d'un regard très calme, empreint de philosophie. Ils savent qu'elle est nécessaire à la végétation, à laquelle elle

donne un vêtement protecteur contre le froid. Ils savent qu'elle fournit aux sources leur aliment principal. Ils savent que, malgré tous les désagréments qu'elle comporte, il n'est pas possible de l'éviter ; aussi ils en prennent leur parti et adaptent leur existence le plus commodément possible, aux conditions qu'elle crée. C'est pourquoi ils se construisent des habitations chaudes, aux toitures solides ; ils font une ample provision de combustible, à la préparation duquel ils consacrent leurs loisirs de l'été. Ils doublent les fenêtres ; ils utilisent volontiers les engins que l'industrie moderne met à leur disposition, pour se rendre sans fatigue à leur travail ou se procurer le plaisir d'excursionner dans la montagne.

Et dès qu'elle est solidement installée chez eux, la neige de l'hiver, ils disent tranquillement : « Elle s'en ira bien avant l'été prochain ; il n'en est jamais point resté ! »

Sam. AUBERT



Du côté du Brassus pour un bel hiver...

BOUCHERIE

caïon
 Jour de fête sans pareil que celui où la famille bouchoyait. Si les gosses n'avaient pas été autorisés à demander congé, ils auraient sûrement fait la "buisse". Ne pas assister à la fin du caïon n'est pas admissible.

chou ?
 Nous sommes en janvier. Voici la bête à point. Elle fera dans les seize-vingts (vers 1880, le poids des porcs et des veaux s'évaluait en vingts - système vigésimal-) assure grand-père. Le boucher convoqué arrive au petit jour, vers les huit heures, stalle au côté. Il amène sur une petite luge à bras divers outils renfermés dans un sac : son grand couteau et la scie des bouchers, des hachons à hacher la viande, une seringue. La maison dispose d'un trabetzet personnel auquel une claie sert de table, et d'une pétrissoire pour laver la bête. On déjeûne sur le pouce. Il n'y a pas une minute à perdre si l'on veut se coucher avant minuit.

La bête fait des difficultés pour sortir de son boiton. Elle semble se méfier et se livre à des "éjedattées" du diable. Mais la poigne solide de trois hommes la maîtrise. Le premier saisit les jambes de devant, en maintenant une au-dessous du trabetzet de façon à couper les forces du cayon. Le deuxième tient les jambes de derrière. Le boucher empoigne la tête par l'oreille, puis plante le couteau. Des cris stridents retentissent; les enfants se bouchent les oreilles. Crânement une voisine brasse le sang dans une grande toupine à mesure qu'il s'échappe.

La bête sanglante est enduite de poix cueillie sur le pâturage avoisinant. On la dépose dans la pétrissoire. De l'eau bouillante est versée par dessus. Un raclet sert à faire disparaître les moindres soles, (réklé). Le long couteau pare les pieds, enlevant toute aspérité. Alors le corps de l'innocé paraît d'un beau blanc rosé.

Après un dernier lavage, cette fois à l'eau froide, le dépeçage de la bête mise sur le ventre commence sur le trabetzet. Le boucher procède à la décollation; la tête détachée sera d'ordinaire partagée et ses diverses parties, langue, oreilles, bajoues, mises au sel. Puis le boucher scie l'échine en deux endroits à ras de côtes. Le corps s'ouvre par le dos, ce qui permet d'enlever les organes, les uns après les autres, en prenant bien garde de ne point crever la vésicule du fiel. Le foie, le cœur, les poumons (soit le tendre, lu tœdry), plus le morceau du cou dit sânô, serviront à confectionner la réputée fraîche. Il en est de même des tripes, d'abord lavées et hachées. On n'a pas coutume chez nous d'en faire un plat spécial) des cartilages (crousselle, dépillons).

Voici le moment de débiter le porc, une fois le ventre ouvert.

Les jambes de devant finement hachées avec du lard et du filet, se transformeront en saucisse à rôtir et en saucisson. Les bandes de lard mises au four ainsi que le jambon et le saucisson passeront un ou deux mois au fumage, selon le tirage des cheminées ou le feu qu'on y fait. De 7 à 15 jours suffisent à fumer la saucisse au foie.

Il s'agit aussi de laver minutieusement les boyaux après les avoir renversés, ce qui s'appelle ferrater et l'opération elle-même le ferratage (*farata* et *faratātsu*). D'ordinaire, la quantité ne suffit pas à la confection des nombreuses saucisses envisagées. Force est de recourir à un supplément de boyaux de vaches acquis à la boucherie ordinaire voisine. Les boyaux de certains porcs, peu résistants, eu égard à la façon dont ils ont été alimentés ne sont pas utilisables. Il faut se servir uniquement des boyaux de vache. La vessie (pésuble pour nos anciens) renferme le magnifique boutefas (*b'fa* ou *pódzè*) réservé pour une fête familiale.

Cette série d'opérations a pris des heures. Midi s'approche. La mère a préparé une fricassée de sang d'iment assaisonnée d'oignons hachés. C'est encore le seul moyen d'utiliser le sang. A peine si quelque charcutier commence d'offrir des boudins. D'ordinaire le sang de porc se donne volontiers. Des parents, des voisins en profitent. Des pauvres viennent en chercher une pleine potée.

On ne peut s'éterniser à table, car on tient à en finir de bonne heure. Muni de deux hachons qu'il manie simultanément, le boucher hache menu la viande à saucisses sur un billot à trois jambes légèrement creusé, d'abord le surchoix, c'est-à-dire les jambes de devant, le filet et le lard destiné aux saucissons et à la saucisse à rôtir.

Note sur le hachon. L'*ātsō* servait aux bouchers à larder la viande, aux tonneliers pour dégrossir leurs douves. Outils à fer et manche recourbé en sens inverse. Celui que j'ai sous les yeux est pour un droitier. Poids de l'instrument : 2 kg. La courbure des deux hachons permettait à l'ouvrier de voir l'endroit où la hache frappait.

Marque dans métal. (marque fondue en creux).

[dessin non retrouvé.]

dès l'arrière

de dessus

vu dès la gauche

Ancien hachon du XVIIIe siècle, propriété de mon frère.
(pour gaucher).

Après que le boucher a haché le surchoix, il hache les morceaux de second choix - viscères, tripes, cartilages, et et les rebuts, ce qui donnera la frâche.

Chaque qualité, pesée en particulier devient l'objet d'une manutention à part.

Il convient d'ajouter 1 livre de sel pour 40 livres de saucisson (ou de saucisse à rôtir), une livre sur 30 lorsqu'il s'agit de frâche, car une certaine quantité de choux a préalablement été ajoutée à la masse hachée. D'ordinaire, on se contentait de deux têtes de choux par porc. Mais certaines familles désireuses d'allonger leur provision, allaient jusqu'à quatre têtes, jeu dangereux, car la frâche se conservait moins bien si la proportion de choux dépassait la norme. L'opérateur n'oubliait pas un peu de salpêtre pour communiquer aux salaisons une belle teinte rouge, des coriandres, du poivre et de l'ail selon le goût des clients pour la frâche.

A la grillée, faite en petite quantité, on ajoutait un peu de marjolaine et de vin blanc. Cette marchandise non fumée devait se manger fraîche. Tout au plus, pouvait-on la conserver pendant un mois, si le temps se maintenait au froid.

Le goûter de quatre heures vient un moment interrompre les travaux qui reprennent ensuite de plus belle. La pâte de chaque espèce de saucisse se pétrit à part avant d'être mise dans la seringue, au bout de laquelle se fixe le boyau à remplir. Ces instruments firent apparition vers 1850, ils sont propriété du boucher qui les transporte au domicile des clients. Les seringues firent à la longue disparaître le procédé primitif du tube de fer en tronc de cône dans lequel un bâtonnet de bois enfonçait la pâte (remplissoir).

Les saucisses s'amassent dans trois grandes corbeilles. On les pourvoit chacune d'un chevron de bois préparé à l'avance. Grillée et frâche sont prêtes à partir pour la grande cheminée. Il se fait tard. La ménagère commence à s'inquiéter. Une superbe boucle de grillée, jote dans la grande poêle dans la vaste cuisine *borgne*. Un plat de pommes de terre au lait complétera le négal. Une salade aux chous ne saurait manquer non plus. Tout retard serait fatal. Au poyle voisin, la table est mise. Le boucher sera naturellement des nôtres ce soir. Ses saillies en patois et ses lazzis mordants combleront d'aise grands parents, parents et enfants. Nul ne s'entend comme lui à "deasuyer" (contrefaire le prochain), à présenter les choses sous un jour comique.

On le redoute pourtant le vieux boucher, maniaque du larcin. Il excelle dans l'art de dissimuler dans quelque recoin quelque bon morceau qu'il glissera au dernier moment dans son sac. Une autre fois, notre homme feint d'avoir pitié des corbeaux. I empigne un "rebut" - en réalité, un morceau de choix - et le jette par la fenêtre entr'ouverte dans la neige en s'écriant : "waétik pô lé krò !" Sur le tard, profitant des ténèbres propices, il saura retrouver le soi-disant rebut, soyez-en sûr.

Si il s'agit d'une bagatelle, mieux vaut fermer l'œil, dit Papa que de se brouiller avec le vieux praticien aux services quasi indispensables. Si nous lui faisons des misères, il serait capable une autre fois de nous laisser en plan.

Si adroit qu'il fût à profiter sitôt que le patron tourne la tête, notre boucher se vit un jour fort embarrassé! Quelques aunes de boyaux de vache cachés au fond d'une de ses poches s'échappèrent lorsqu'il voulut sortir son mouchoir "Dzözè, t² pé te bwé" s'écria un plaisantin.

Le terme de fraîche, aujourd'hui nom local de la saucisse au foie, dut être autrefois connu de tout le Pays Romand. Ne le retrouve-t-on pas en Valais dans la combinaison "saucisse de fraîche."

Notre fraîche comblère se distingue des produits similaires de la plaine vaudoise, jugés fort inférieurs, par une saveur et un fumet sui generis. Le mot fraîche, francisation du patois frâts est d'un emploi si constant dans le pays comblère que beaucoup le croient français. Certaine dame de chez nous, établie en ville depuis peu, demandant une livre de fraîche dans une charcuterie, fut toute interloquée de voir qu'on ne la comprenait pas.

Demain les gosses devront jouer des jambes. Il leur incombera de porter la boucle de grillée traditionnelle à leurs nombreux oncles et tantes établis aux quatre coins de la commune.

Les procès-verbaux du Conseil du Lieu (dès 1675) nous l'apprennent, le droit de boucherie et de boulangerie s'adjugeait au plus offrant. Le dernier miseur s'engageait à vendre du pain de froment et de la viande aux prix fixés par une convention (transaction). En 1694, la boucherie échut aux sieurs Hostes du Lieu pour le principal de 3 fl. sans vins. (viande de vache à 5 kr la lb en 1780 E. Golay (?)). Le concessionnaire était l'objet d'une surveillance incessante. Les réclamations pleuvaient. On se plaignait du poids insuffisant et de la majoration des prix. Il était d'autre part loisible aux éleveurs de tirer parti d'un veau atteint de la "cheville"; d'une bête ne train de dépérir; d'une vache "bruille" (nymphomane); d'une dite inolière (ne portant pas le veau) aussi appelée waegi par une ordonnance souveraine; d'une "grolle" qui ne payait pas sa nourriture; d'un chèvre hors d'âge. Le concessionnaire se chargeait parfois de les acheter; sinon chacun pouvait tuer, mais exclusivement pour son propre usage.

Cette viande, rop souvent de qualité douteuse, se mettait au sel ou servait à faire de la saucisse dure comme du bois. Pendant l'année de la misère, on en servait régulièrement aux malheureux batteurs en grange "sköchao". Ceux-ci ne recevant aucun salaire pour leur dur labeur, on estimait que leurs peines valaient plutôt moins que leur nourriture. Certains pour être embauchés à la journée nourrie, durent même s'engager à rembourser un crutz par jour au patron. L'un de ces derniers ayant eu la cruauté de vanter la saucisse de vache en ces termes: "wa le?" s'entendit répliquer:

yaē n āraē tē dāē ik ao nō dāo ? tō
mē hla ? pā pyē pō lā nīmāsā



Boucherie au Séchey. Charles Nicole à l'œuvre.

Et maintenant l'on peut mourir...

La bise

- Je sens que je m'en vais, Emma. Dis-moi, quel temps fait-il dehors ?

C'était un autre jour de grande bise, avec de la neige qui se collait contre les façades exposées de ce quartier du village si mal situé. La bise se coulait sous les fenêtres qui joignaient mal. Elle vous glaçait les sangs, car impossible désormais de se chauffer et même qu'on bourrait à mort les fourneaux. La bise glacée était la plus forte, que l'on ne retenait pas, même en mettant des tissus sous les fenêtres pour tenter de la museler, ou des polochons qu'on était allé chercher au galetas. De la glace se déposait contre les murs de la cuisine. Il y avait longtemps que l'on n'avait plus vu ça, une bise pareille, depuis neuf jours qu'elle soufflait. Inutile de dire que les lacs étaient gelés. Et le froid était si vif, avec cette bise, que personne ne se risquait plus dehors, même avec un gros bonnet. Ca ne suffisait pas. On aurait eu les oreilles gelées, et puis le visage aussi, il aurait gelé. Alors on restait dans les maisons et c'est de là que l'on regardait les menées. La neige s'accumulait contre les maisons ou dans les ruelles, derrière les pare-neiges, sur les routes, là où il y a des creux. On ne passait plus qu'avec peine d'un village à l'autre. Et au village, on ne voyait guère que les paysans sortir le fumier le matin et le soir, en fin de journée, qui fumait, déjà sur la brouette et puis sur le tas quand on l'avait déchargée. Et ces autres qui devaient mener des boîtes à vacherin. Ceux-là, ils allaient tant bien

que mal, courbés, poussant des remorques, ou tirant des petits chars, emmitouflés des pieds à la tête, une grosse écharpe leur couvrant le visage.

On aurait presque été au paradis dans les maisons, dans la cuisine en particulier, si celle-ci avait pu se chauffer vraiment et malgré que l'on bourrait la cuisinière au maximum. La bise passait sous les fenêtres, cognait les carreaux, sifflait, mugissait, et l'on voyait de grandes vagues de neige, comme des frissons, courir sur le lac, en diagonale ou en travers, et nous venir contre. Et là-bas, à deux cents mètres, là où l'eau est libre, à cause de l'arrivée du canal souterrain, on voyait celle-ci fumer, avec, dans cet espèce de petit brouillard qui se formait, les oiseaux du lac, les foulques en particulier. Elles luttaient et vivaient malgré la bise. On se demandait alors comment elles arrivaient à le faire avec des froids pareils. Elles auraient du crever.

Crever ? C'est plutôt lui, Alexandre, qui le faisait. Il était là, dans son lit. La chambre heureusement donnait à vent. Il y faisait certes très froid, mais on ne sentait pas les courants quand les portes étaient fermées. Il allait mourir. Il le savait. Il n'était pas vieux pourtant. Mais c'était d'époque, où l'on mourait sans être vieux, de tous les maux du monde, surtout de celui d'avoir trop travaillé. Il avait de la peine à souffler. Et c'est ça qui lui pesait le plus. Autrement il ne sentait plus son corps. Il devenait froid avant que d'être mort. Il avait encore l'esprit. Il pensait. Il pensait et puis il dormait. Et quand il pensait il faisait le tour de sa vie. Il se disait par exemple :

- Mais alors, moi, qu'ai-je pris de la vie, je n'ai fait que travailler ? J'avais pas

seize ans que je le faisais déjà. Et j'ai travaillé tous les jours de ma vie, sans presque m'arrêter. Et maintenant, voyez, je m'en vais, et même que c'est avant l'heure.

Au moins il aurait le repos, lui qui s'était tant fatigué. On ne le dérangerait plus. La vie ne l'appellerait plus sans cesse pour qu'il aille. Et elle avait été quoi, sa vie, puisque aujourd'hui il s'en allait ? Il la trouvait petite, la vie de l'homme, toute faite de travail pour que l'on puisse nouer les deux bouts. Et puis voilà, on met les voiles. On lève l'ancre tandis que les autres, ils vivent. Ces mêmes qui lui disaient autrefois:

- C'est pendant que tu vis que tu dois jouir de la vie, pas après, quand tu seras mort.

Des réflexions de la sorte, à l'époque, ça le faisait sourire. La mort, pour lui, elle n'existait pas, ou alors elle était loin devant, mais pas en lui. Il souriait. La mort, c'était pour les autres, pas pour lui qui était en pleine force de l'âge.

Et maintenant qu'il était là et qu'il allait mourir, il pensait qu'ils avaient raison, les autres. C'est quand on vit qu'il faut jouir, mieux qu'il faut savoir que l'on jouit. Ainsi quand il allait travailler par les Landes à épancher du fumier, il aurait du comprendre qu'alors ce qu'il vivait, c'était le meilleur de son existence. Qu'il n'y aurait jamais autre chose, surtout pas en mieux. Que ce qu'il accomplissait, c'était sa vie. Le fondement. L'essentiel. Tandis que parfois

il aspirait à d'autres choses, à ne rien faire par exemple, ou à voyager. Il travaillait, et il aimait ça dans le fond, mais sans le savoir. Simplement il se persuadait qu'il aurait pu avoir un autre destin possible, plus beau, plus grand surtout. Et ce qu'il rêvait, cette autre vie, des fois ou même souvent, il la situait au-delà des montagnes, mais pas ici où les choses étaient trop connues. Comme usées, des fois, les choses. A force qu'on les vive. Du premier jour de l'année au dernier. Ainsi ce village, il le connaissait si bien, lui, et du premier de ses habitants au dernier, du doyen au bouèbe naît les jours d'avant, que c'en était presque trop. Il connaissait trop aussi ces liens qui lient les gens d'une même collectivité. C'était complexe, ce réseau, et pourtant il ne s'y trompait pas. Il savait les fils, les solides, les rompus, cet enchevêtrement d'amitiés diverses ou de haines et de répulsions tenaces, cette complexité si extraordinaire de la vie humaine et de ses infinies ramifications.

Et maintenant il était là, tout moindre, dans la chambre devant, qui se mourrait, devant ou derrière, c'est selon, devant parce du côté de l'entrée de la maison, derrière par rapport au levant qui se donnait sur la façade opposée. Et la bise, quand sa femme rentrait pour lui apporter à boire, il avait toujours soif depuis quelques jours, c'était mauvais signe, il l'entendait gémir, crier, siffler, buter contre la maison par grandes rafales et des fois elle se donnait si forte qu'il croyait qu'elle allait tout emporter, et lui avec, tant mieux, ainsi il ne verrait rien du prochain passage.

- Je suis maudit, maudit, j'ai pas vécu, j'ai fait que travailler, j'ai connu que le pain noir et pas le blanc, qu'il cracha dans un accès de révolte. Je suis maudit, maudit, qu'il cria même à sa femme, avec sa voix cassée et les yeux mouillés.

Alors il regrettait sa vie. Et pour la centième fois il en aurait voulu une autre, derrière lui, en guise de consolation, maintenant qu'il faut mourir. Plus grande. Plus belle. Mieux remplie. Il n'avait pas vu passer les journées, et désormais il était là qui agonisait. Sans grandes souffrances, heureusement, depuis quelques jours, juste cette peine à souffler. Et puis cette angoisse par moment quand il se rendait compte une nouvelle fois qu'il allait mourir. Des bouffées le noyaient. Il croyait perdre pied. C'est qu'il voulait vivre. Et puis non, surtout se reposer, avec ce grand corps vide et nu et sec sous ses habits, et prêt pour qu'on le mette en terre. Il n'y pensait pas.

- Je ne le verrai pas, ça sert à quoi que je l'imagine ? Ce sera pour moi comme pour tous les autres, je ne suis pas original. Mes prédécesseurs, ils sont partis avant moi, alors, pourquoi pas moi ?

Il aurait voulu que ce soit plus tard. On ne choisit pas. Alors il faut se laisser aller dans les bras de la mort qui vous emporte. Où irai-je, qu'il se disait ? Il ne savait pas. Il ne croyait pas. Dieu ne lui était d'aucun secours, Jésus, le reste, il n'y avait pas prêté attention, d'aucune manière. Il ne croyait qu'à la terre, lui, qu'aux choses solides. A la terre mais non pas à l'argent. Il n'en avait pas. Il ne courait pas après. La terre, ses champs, les forêts, un petit coin à la lisière,

quelques buissons sur le plat, et les arbres solitaires aussi surtout, les beaux feuillus qu'il regardait à chaque fois qu'il allait aux champs. Il les trouvait beaux. Il touchait le tronc, l'écorce. Il sentait en eux une vie qu'il tentait de comprendre. Il en était sûr, qu'il y avait une vie, une spiritualité en eux, tant ils étaient beaux et forts, rassurants. Mais beaux surtout, avec leurs grandes branches, et qui l'étaient tant qu'elles allaient même au-dessus du chemin. Il passait dessous, il levait la tête, il s'arrêtait pour regarder celui-là, puis il allait à d'autres. Et il était heureux près des arbres. Hélas, ici, dans sa chambre, il ne trouvait qu'une solitude poignante, presque affreuse, tandis que c'est sous un arbre qu'il aurait du s'endormir, assis sur un banc ou sur la mousse, le dos appuyé au tronc, qu'il puisse sentir cette pulsion lente qu'il comprenait. Et sa femme, qui était là, ça ne lui suffisait pas. Il aurait voulu le monde à ses côtés, il aurait voulu son enfance, ses jouets qu'il avait perdus, sa vie pleine et entière. Il aspirait à des choses infinies. Alors qu'il allait mourir. Mais charrette de bise, ne pourrait-elle donc pas arrêter, qu'elle me laisse un moment tranquille ?

Elle ne le faisait pas. On l'entendait nuit et jour. Elle se coulait dans la rue principale pour vous glacer les rares habitants du village, des Crettets surtout, qui y passaient. Et quand ceux-ci étaient entre deux maisons, ils recevaient parfois une bouffée si forte venue du lac, qu'ils perdaient presque l'équilibre. Quelles rafales ! Et quel pays ! C'est pas possible. On ne devrait pas l'habiter, le laisser seul, et puis nous autres les hommes, foutre le camp. On ne peut pas vivre, dans des pays pareils. C'est le Grand Nord, la Sibérie, l'épouvantable hiver qui te rend dur comme du bois, corps et âme, et qui ne te permet plus de voir les choses d'une manière bienveillante.

- Emma, disait-il de plus en plus souvent. Et elle était là qui le regardait, les yeux humides. Lui il ne pleurait plus. Il l'avait fait ces jours passés. Et puis maintenant il avait les yeux secs. A cause peut-être des médicaments qu'il prenait pour aider au passage, et qui l'assommaient. De guérir on n'en parle pas. Pas d'illusion. Il était usé. Il était cuit. On ne fait pas un vivant d'un déjà mort. Foutu, rendu. Plus qu'à passer. Les affaires en ordre avec sa femme et ses enfants. L'autre jour, quand il pouvait encore penser et que le notaire était venu, un bon gaillard qui vous reconforte, presque comme un pasteur. Ne l'était-il pas d'ailleurs un peu ? Oh ! cette bise, qu'il y a dehors. Alors il fermait les yeux, et il la voyait à nouveau courir sur la route et se glisser entre les maisons, la neige recouvrant les fumiers, les planches que l'on sert pour y monter les brouettes. Les vaches étaient bien à l'écurie. Et pourtant il faisait si froid dès que tu quittais leur chaud, que dans les fourragères, juste à côté, les conduites d'eau gelaient. On ne savait plus que faire. Alors on s'était résolu à conduire les vaches à la fontaine dont on avait cassé la glace à grands coups de hache et de pioche. Du jamais vu. Février 1956. Des arbres gelaient qui avaient presque bourgeonné en janvier tant il faisait doux. Et lui, il ne serait même pas là pour constater les dégâts au printemps ou pour voir au contraire combien, la vie, elle est forte. Il reposerait quelque part dans la terre, il ne

voulait pas penser où. Et il ne serait même pas bien, puisqu'il ne serait plus. Et que sa vie, sa pauvre vie de besogneux, ce serait alors exactement comme s'il ne l'avait jamais vécue.

Le ci-devant.

*Chroniqueurs et photographes des temps passés et
actuels*

***LES RICHES HEURES DU PAYSAN COMBIER
DANS LA PREMIERE MOITIE DU XXe SIECLE***

Editions Le Pèlerin

2021



