

La pomme de terre bonne à tout faire – chapitre premier : une introduction lente et difficile

La pomme de terre est originaire des Andes du Pérou et du Chili. Elle pénètre en Espagne en 1534. De là et petit à petit elle gagnera le reste de l'Europe, en Suisse dès le début du XVIII^e siècle. La France résistera plus longtemps et ce n'est que sous l'influence d'Antoine Parmentier qu'elle arrivera à gagner le cœur de ses habitants. Elle acquerra définitivement sa place lors de la disette générale de 1816-1817, où elle permit en grande partie d'éviter la famine.

Elle fait partie des solanacées et de la catégorie des plantes sarclées. Le savant bâlois Caspar Bauhin lui donna le nom scientifique de *solanum tuberosum*.

Et la patate, alors ? On donne volontiers ce nom plus populaire à la pomme de terre. En fait la patate est un légume similaire mais sucré.

La pomme de terre est un légume-tubercule.

Cela étant dit en guise d'introduction, nous laisserons la plume à Auguste Piguet qui est le seul historien comtois à nous avoir donné quelques lignes sur la pomme de terre bonne à tout faire ! Il le fit dans son œuvre folklorique et manuscrite rédigée vers 1950, reprise aux Editions Le Pèlerin en 1999 dans l'ouvrage : *Vieux métiers de la Vallée de Joux*, pp. 030-031 :

La pomme de terre pénétra sur le tard dans notre contrée. Le pasteur Bridel (grand-père du doyen) travailla à son acclimatation¹. 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 Piguet-Dessus².

Le branle donné, nos populations eurent tôt fait de reconnaître les mérites de la « trûhla » (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 (frazil). 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. La rouge du Campe (rôdz dâo Kapu). Facile à défaire, elle convenait pour la soupe. La bégêt (béguette) rouge et la jaune (la beget est en forme de croissant) ; la noire à fleur d'or donnaient l'odorant « berbot », soit pommes en robe de chambre cuites à la vapeur, le court-bouillon, (kôrbôlè), pommes pelées cuites avec un peu d'eau dans une marmite, se défont d'elles-mêmes. La tarbula (carles bullita) : pommes

¹ Une fois de plus on cite le pasteur Bridel sans donner aucune référence précise.

² Document inconnu de nous. AP ne fait-il toutefois pas ici erreur de date et de lieu ? Ne s'agirait-il pas des Piguet-Dessous et de la culture de pommes de terre par Benjamin Golay en 1779 ?

de terre cuites sous la centre, connues surtout aux Charbonnières. Les jaunes plates (dzona platè) enfin passaient pour insurpassables en friture.

Ces espèces, acclimatées depuis des générations mais d'un rendement médiocre, durent céder le 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 épêrato (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 fossoir, se disait l'horloger, quand on peut se procurer d'excellentes pommes de terre à moins d'une pièce le quintal métrique, méthode trouvée singulièrement moins pénible que le fossoir en « rôka » ou « rompure », soit un terrain vierge, le gazon écobué et brûlé au fornet (forne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur.

Notre historien remonte à 1770 pour une première apparition du solanum tuberosum à la Vallée de Joux. Or lors de nos recherches pour établir l'historique du 600^e de la commune du Lieu, nous découvrîmes des informations antérieures. Il vaut la peine de les signaler. La plus ancienne sur laquelle nous pûmes mettre la main date du 16 novembre 1761. On lit :

Payé aux messeillers pour leur salaire d'avoir gardé les pommes de terre au Martelet, 6 (florins)³.

Une autre note est du 6^{me} dudit (septembre) 1762 :

Les ci-après ont été établis messeillers pour les pommes de terre du Martelet, lesquels ont promis sous mes mains de s'en acquitter fidèlement et aussi de faire attention aux choux et autres légumes qui resteront dans les confins pendant une année dès ce jour.

Le Sr. Abram Guignard Le Sr. Moyse Reymond – Le Sr. David Moyse Rochat pour lui et pour le dit Reymond – Joseph Humberset Sr. Jean Pierre Guignard – Son fils soit Pierre Abraham Guignard en leur nom⁴.

La pomme de terre semble être désormais adoptée. Mais non sans des atermoiements possibles qui remettent en cause le succès du précieux tubercule dont on ignore encore sans doute les incroyables possibilités. Le texte qui suit

³ Archives du hameau du Lieu (AHL), NA 2, du 16 novembre 1761. L'orthographe par trop fantaisiste a été rectifiée. Il en sera de même de tous les autres extraits.

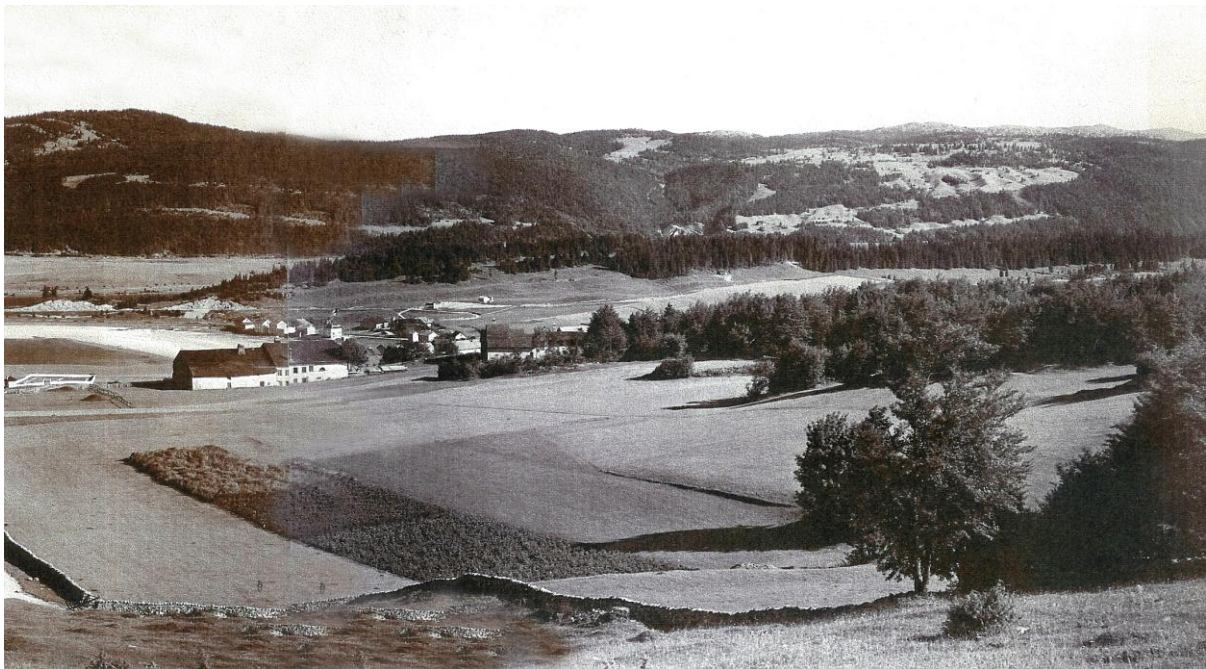
⁴ Op. cit. Idem pour les deux autres extraits.

est-il preuve qu'il put y avoir des hauts et des bas dans l'implantation définitive du légume-tubercule ?

Du 9^{ème} mars 1771. L'on a jugé convenable de reprendre les râpes du Martelet pour les cultiver. L'on devra en faire autant de parties que de chefs de famille il y a dans le hameau qui seront faites par deux ou trois personnes le plus équitablement qui leur sera possible pour être ensuite tirées au sort, d'intention que chacun cultivera la sienne en bonne économie. L'on n'y sèmera rien mais elles seront ensemencées de jardinage comme pommes de terre et choux-raves et raves et point de choux blanc. Celui qui plantera ou sèmera autre chose en sera privé et elle s'amodiera au profit du village. De même en sera-t-il de ceux qui ne les cultiveront pas ou qu'ils le feront mal. Il sera interdit à qui que ce fut d'y aller dès le premier juillet que sous les yeux des messeillers. Qui que ce fut ne pourra enlever les fruit à l'automne que par connaissance du village. On rétablira pour ce les messeillers. sur le même pied qu'il avait été anciennement.

Une dernière note scelle le tout :

*Du 5 septembre 1772, les chefs de famille du village du Lieu assemblés.
L'on a établi pour messeillers des pommes de terre Abraham David Aubert,
David Guignard feu Pierre.*



Une région parfaite pour la culture des pommes de terre, La Cornaz, Haut-des-prés, L'Epine. Photo de Auguste Reymond

Mais que dit notre historien local Lucien Reymond de l'origine de la pomme de terre et de sa culture ?

On dit vulgairement que le sol de la Vallée produit pour nourrir ses habitants le dimanche. Il faut donc que l'industrie supplée à l'entretien des six autres jours de la semaine. Ce dicton est vrai à certains égards ; néanmoins, pour n'être qu'un accessoire, le produit de nos champs et de nos prés a bien son petit mérite⁵.

C'est sans doute un peu dès cette époque que l'on a toujours cherché à minimiser la place de l'agriculture dans notre économie régionale. Et pourtant pratiquement tous les habitants possédaient encore un petit domaine qu'ils menaient conjointement avec une activité industrielle que l'on pratiquait pour l'essentiel en atelier.

Les chiffres que donne L.R. cette même année 1864 pour le volume de pommes de terre récolté sont les suivants pour des sacs de 10 quarterons, soit en principe plus de 100 kg ! : Le Chenit, 1800, l'Abbaye 1100, Le Lieu 1200. total 4100 quarterons, avec une valeur approximative de la récolte de 41 000.- Comparé à la valeur des grains, somme de 81 160.-

Le tout n'étant tout de même pas rien ! Et occupant surtout bien du monde.

Lucien Reymond complétait ses propos quelque vingt ans plus tard.

L'introduction de la pomme de terre eut lieu dans la dernière moitié du siècle passé. On la doit à l'initiative de quelques citoyens, à celle en particulier du pasteur Philippe Bridel, mort à l'Abbaye, en 1771, à l'âge de quatre-vingt-onze ans. Cette culture, d'abord en butte aux contradictions et aux moqueries, prit de l'extension dès le commencement de notre siècle⁶.

Ce qui reste inexact, on l'a vu plus haut. Et l'on peut aussi le prouver par le journal personnel du secrétaire de la commune du Chenit Benjamin Golay. Pour le 7 novembre 1779 il note :

Livré à Jean Meylan de la Cottière pour 2 quarterons de pommes de terre qu'il a promis me faire rendre ici, 2/6/.

Je lui ai remis un sac pour les mettre⁷.

Les sacs ne pouvaient guère être qu'en chanvre à l'époque. On retrouve l'homme le 6 mai 1783 :

⁵ Lucien Reymond, Notice historique sur la Vallée de Joux, 1^{ère} édition, 1864, p. 73.

⁶ Lucien Reymond, Notice historique sur la Vallée de Joux, deuxième édition, 1887, p. 124.

⁷ ACV (Archives cantonales vaudoises), Fonds P Auguste Piguët, D 76, 1745-1791, « Livre de mémoire ou journal pour moi Benjamin Golay ».

Doit Pierre Meylan cordonnier pour un quarteron de pommes de terre, 2/./ et 3 L. de lard de 1781, 3/4/6⁸.

La pomme de terre était donc cultivée aux Piguet-Dessous au moins dès 1779, et sans doute avant, sans que néanmoins nous ne puissions donner une date précise pour ces débuts.

Paul-Auguste Golay, quand il écrit ses Notes sur le passé des Piguet-Dessous, texte paru dans la RHV en 1923, ne semble pas avoir eu entre les mains le journal de son homonyme. Il note simplement à la page 22 :

Ne connaissant pas encore la pomme de terre, ils cuisaient des raves dans les braises de leur foyer. De là l'expression : Ne pas laisser la rave au feu, qui se dit encore de quelqu'un qui est pressé de prendre possession de son bien.

En note il avait précisé :

Le premier champ de pommes de terre dont il soit fait mention aux Piguet-Dessous est celui de Jaques Reymond, régent, en 1791.

Par contre, dès les commencements, chaque maison possédait un courtil, contrairement à la tradition rapportée par J.-D. Nicole qui dit que les premiers habitants « ne savaient pas ce que c'étoit que jardinage ».

Le volume du quarteron variait selon la région entre 12 et 16 livres environ.



Les labours au Mont-du-Lac en 1905. Le champ avait-il été cultivé en pommes de terre avant que d'être ensemencé en orge ou en avoine ?

Photo famille Jean-Emmanuel Rochat au Mont-du-Lac.

⁸ Idem

La pomme de terre bonne à tout faire – Chapitre deuxième : la pomme de terre sauve la population de la famine de 1816

En fait la pomme de terre était si bien implantée au début du XIX^e siècle, qu'elle permit sans doute de sauver nos gens lors de la famine des années 1816-1817, période dite ultérieurement « les années de misère »⁹.

Une note situe le problème :

Observations. Par le présent état résumé approximatif, il conte que l'on a récolté 469 sacs d'orge, 239 sacs d'avoine et 369 sacs de pommes de terre, dont une grande quantité est déjà consommée. Que les graines du printemps vu l'intempérie de cette année, sont de mauvaise qualité et qu'ayant eu quelques fois la neige et qu'il faille garder de quoi ensemer l'année prochaine, il faudra dans cette commune 211 sacs d'orge, 323 sacs d'avoine et 200 sacs de pomme de terre.

Ce tableau affligeant pour une commune aussi populeuse, mérite sans doute la clémence du gouvernement.

Expédié le présent état le 12^e décembre 1816.

Le syndic de la commune du Lieu.

Le secrétaire de la Municipalité¹⁰ :

On comprend par cette note que suite aux innombrables intempéries, les céréales furent récoltées en quantités très insuffisantes mais que les pommes de terre avaient passablement donné. Il fallut tout de même compléter par 200 sacs, tout cela pour la commune du Lieu.

On constate par une liste que nous ne reproduirons pas ici que les régions de Haut-des-Prés, et de L'Epine, au-dessus du village des Charbonnières, avaient produit des quantités exceptionnelles de pommes de terre, avec pas moins de 100 quartons pour chacune de ces maisons foraines. Que ces deux sites soient reconnus pour excellents pour la culture de la pomme de terre avait d'ailleurs été signalé par plusieurs auteurs.

Et que pouvait-on faire de la pomme de terre sur le plan culinaire ? Cuites sans doute à l'eau puis réduites en purée. Ou coupée en tranche pour être rôties sur la poêle. Les röstis ne sont pas encore de circonstance, ni les frites non plus.

L'un de nos concitoyens, Philippe Berney de L'Orient-de-l'Orbe¹¹, envisageait un usage qui fit réellement recette, et sans doute plus encore à

⁹ On se souviendra que c'est suite à l'éruption du Tambora en 1815 en Indonésie et à ses prodigieuses déjections de fumée, que le climat aurait été perturbé sur nombre de territoire, dont l'Europe. Cette nouvelle famine en fait fut la dernière de cette importance dans le monde occidental. A la Vallée on achète des graines à tout va. Cette situation désespérée nécessite d'établir des listages de toutes sortes, dont ceux en rapport avec la distribution de graines achetées dans les greniers du canton de Vaud, puisque la plupart des habitants sont dans la nécessité de s'en procurer par ce canal.

¹⁰ ACL, A9, les noms du syndic et du secrétaire ne sont pas donnés.

¹¹ Philippe Berney, 1767-1839, était né aux Bioux. Sa famille s'installa à l'Orient dès 1770. Lui-même plus tard s'engagea dans la garde-suisse. Lors de la Révolution vaudoise, il joua un rôle d'importance. Voir sous son nom dans histoirevalleedjoux.ch.

l'extérieur, en particulier en Valais que dans le cadre de notre petite Vallée. Il s'agissait d'user de la pomme de terre pour en faire du pain.

Il a été fait (un moulin à râper les pommes de terre) par Jaques-Louis Reymond, de sur le petit Molard des Bioux, qui, après avoir travaillé sous ma direction, est enfin devenu mon maître et capable de me diriger dans l'exécution de cet instrument. Je lui dois de louer ici le zèle vraiment patriotique qu'il a montré dans cette occasion.

Voyons maintenant le résultat de cette nouveauté : en suivant les expériences de M. de Loys, j'ai fait plusieurs sortes de pain qui toutes m'ont parfaitement réussi, mais je demeure convaincu que ce sont les pommes de terre qui doivent être mises au levain dès la veille, et jamais la farine, parce que dans le second cas, malgré que les pommes-de-terre n'ont pas dû fermenter suffisamment, le pain prend un goût de levain désagréable. Quant au produit des pommes-de-terre râpées crues et panifiées, je ne suis point encore parvenu à obtenir le même résultat que M. de Loys.

...
Quoiqu'il en soit, les résultats que j'ai obtenus (lors même qu'on ne pourrait espérer davantage) sont assez précieux pour combler notre attente. Depuis que mon moulin est établi, plusieurs de mes voisins, à mon exemple, ont constamment introduit dans leur pain environ d'un tiers à la moitié de pommes-de-terre râpées crues ; tous l'on fait avec un succès qui les a réjouis ; à l'avenir ce sera notre pain quotidien¹².



Pétrin ou presse pomme de terre. Daté de 1837, époque où il était sans doute d'un usage régulier. Collection Patrimoine de la Vallée de Joux. Le trou est plus fin sous le tronc afin que l'on puisse obtenir déjà comme une purée qui sera recueillie dans un bac.

¹² Feuille d'agriculture et d'économie générale, sur le pain de pomme de terre, par Philippe Berney, août 1813, pp. 62-64, no 26.

Qui se souviendrait que ses aïeux aient mangé du pain de pomme de terre ?

S. Berdez passe à la Vallée en 1835, pour enquêter sur notre situation économique. Il ne s'étend que peu sur le précieux tubercule. Il écrit simplement :

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 vendre¹³.

En ce temps-là, les habitants de la commune du Chenit possédaient environ 50 charrues (gérées pour la plupart en association), la commune de l'Abbaye et celle du Lieu, chacune pour 25 charrues gérées de la même manière à plusieurs.

Pour revenir quelque peu en arrière, Philippe Bridel, grand-père du doyen Bridel, s'il fut pour quelque chose dans l'introduction de la pomme de terre, nous ignorons dans quel sens et par quels moyens il avait pu convaincre ses concitoyens de planter et de manger le légume-tubercule.



Les labours à Ique-Dessous vers 1940.

Photo Arlette née Berney à L'Abbaye.

¹³ S. Berdez, Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée de Joux, 1835, p. 309.

Supplément : le pilon à pomme de terre, par. M. Jean-François Robert, de l'Arboretum du vallon de l'Aubonne, objets insolite du musée, 1985, fiche no 15:

Le pain... la denrée la plus nécessaire à l'homme !

A l'époque où l'agriculture ne connaissait encore ni les semences sélectionnées ni l'engrais qui revitalise les sols épuisés, à l'époque où la terre devait être ouverte et retournée à la force musculaire, sans le recours des machines, à une époque aussi où les denrées coloniales étaient pratiquement inconnues, les années de maigres récoltes prenaient l'allure de catastrophes nationales. La famine alors s'infiltrait dans les villages et décimait les population. Que de noirs millésimes ont hélas jalonné tout le haut Moyen-Age.

La pomme de terre, introduite chez nous vers 1750 sous le nom de « truffe » ou « truffle » - et cultivée dans les « truffières » - , la pomme de terre mit enfin un terme à l'angoisse de n'avoir pas suffisamment à manger.

Elle fut le pain des pauvres, au propre comme au figuré, les « röstis+matinales ont remplacé longtemps le pain du petit déjeuner dans nos campagnes ! Et dans les zones marginales des Alpes et des Préalpes où le grain était rare, la pomme de terre devait suppléer au manque de farine et entrer pour une part importante dans la confection du pain.

La pomme de terre bonne à tout faire : Chapitre 3 : Trop facile d'acheter en plaine

Le statistique manque cruellement pour établir un graphique des quantités récoltées pour l'ensemble de la Vallée. Les rapports des préfets envoyés à l'Etat de Vaud quant à l'état de l'économie de chaque district¹⁴, ne nous viennent en aide que de manière sommaire dès 1887. En général les récoltes sont assez bonnes, ce qui n'est pas toujours le cas pour les céréales dont la production est plus aléatoire. On a ainsi beaucoup de pommes de terre de 1891 à 1894, et en plus de bonne qualité. Pour 1895 une récolte moyenne mais de qualité supérieure. Pour 1899 la culture de la pomme de terre n'augmenta pas, mais la récolte a été bonne et de belle qualité.

Notons au passage que s'il n'y aucune note sur la pomme de terre en 1903, il y en une par contre sur les pommes ! Il n'est pas inutile de s'arrêter quelque peu sur ce sujet étonnant.

Pour la première fois, les rapports de municipalités signalent une récolte de pommes valant la peine d'être mentionnée. Ces fruits proviennent de pommiers de Russie, dont les plants avaient été mis obligeamment, il y a quelques années, à la disposition des amateurs par l'Etablissement cantonal du Champ-de-l'Air, à Lausanne.

Les pommes sont de très belle venue, parfaitement mûres et d'un goût délicieux. Le public commence à s'intéresser à cette culture ; grâce aux résultats acquis, on peut prévoir un certain développement dans ce domaine si nouveau pour la montagne.

L'on verra un début de siècle où la pomme de terre est de moins en moins cultivée et souffre maintes fois de mauvaises conditions atmosphériques. Les guerres néanmoins brassent les cartes. Comme par exemple en 1915 :

Sous l'influence des événements actuels, la culture des légumes et farineux a pris une grande extension en 1915. Pois, fèves, pommes de terre ont été confiés à la terre en beaucoup plus grande quantité que d'habitude. Récolte satisfaisante. Les pommes de terre ont été ici et là atteinte par les gelées précoces ou par la maladie. Il est à remarquer que les pommes de terre d'origine étrangère ont été plus fortement frappées par cette dernière que les pommes de terre indigènes.

¹⁴ Collectif, La Vallée de Joux de 1887 à 1920 vue par ses préfets, Editions Le Pèlerin 1998, 92 pages.



Les Alphonse aux Grands Billards arrachant les pommes de terre. Photo Georges Rochat d'Alphonse.

En 1927, pour la rédaction de sa future thèse (1929), en particulier pour la partie liée à l'économie locale, René Meylan demandait des renseignements sur l'état de l'agriculture à deux paysans ou agriculteurs de la région, l'un au Lieu, et l'autre au Pont.

Voici ce que pouvait répondre Alphonse Rochat du Lieu le 13 septembre 1927 sur l'état de la culture de la pomme de terre :

Il y a une vingtaine d'années, la production en pommes de terre suffisait aux besoins de la population, agricole du moins, dans les communes de l'Abbaye et du Lieu. Depuis lors, excepté la période 1914 à 1919 où l'on constate une augmentation due aux prescriptions fédérales (obligation de cultiver une certaine étendue) la culture de la pomme de terre n'a cessé de diminuer. L'anéantissement des récoltes par les gelées tardives de juin et de juillet est la principale cause de cette diminution.

Quelques chiffres pour la commune du Lieu qui comprend une étendue approximative de 300 à 350 ha de prés et champs. Il y avait en 1919 : pommes de terre, 11 ha, orge 20 ha, avoine 2,5 ha récoltée en vert. En 1927 : pommes de terre, approximativement 3 à 4 ha, orge approximativement 15 à 18 ha et avoine, 2 ha.

La proportion doit être sensiblement la même dans la commune de l'Abbaye, sauf pour la culture des pommes de terre, plus importante parce que moins sujette aux gelées.

Dans la commune du Chenit, la proportion des cultures est très inférieure¹⁵.

¹⁵ Lettres faisant partie d'un fonds René Meylan déposé aux archives du Patrimoine de la Vallée de Joux. Demandez le conservateur !



Application du plan Wahlen aux Esserts de Rive lors de la seconde guerre mondiale. Photo Joseph Locatelli au Pont.

Dans tous les cas la pomme de terre n'est pas à la hausse. Importée de plaine à des prix très populaires, les agriculteurs ayant pour nombre d'entre eux troqué la charrue pour le burin, il devient de moins en moins évident d'en faire la culture en notre pays de montagne, bien qu'elle s'y était bien adaptée et avait permis à nos prédécesseurs de se nourrir plus aisément dès son introduction dans les années soixante septante du XVIIIe siècle.



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.

Photo Paul-Henri Dépraz, Le Séchey/Le Pont. La page tournée, Editions Eurêkâ, 1996.

La pomme de terre bonne à tout faire – Chapitre quatrième : quand nos gens se souviennent.

Samuel Aubert :

Aux vacances d'automne, tout en collaborant à l'arrachage des pommes de terre, exécuté par l'oncle Léon, derrière Tivoli, on faisait des berbots, c'est-à-dire qu'on cuisait des pommes de terre dans une vieille marmite. Chacune était un berbot. La marmite mangée, on rentrait en s'informant si le goûter était bientôt prêt ! Nous, c'étaient les trois garçons, plus souvent Jean Piguet. Une fois on eut l'audace de faire un berbot à la chambre à lessive, le feu établi sur les dalles et la fenêtre ouverte pour la duite de la fumée. Une fois aussi, on avait suggéré à la tante Marie de nous laisser faire des bricelets avec de la farine de maïs à la chambre à lessive. La permission obtenue, on se mit au travail. Comment se présentèrent ces bricelets d'une nouvelle sorte, je ne m'en souviens pas¹⁶.



Le fameux panier à pommes de terre en treillis. Plein, il faisait son poids !

Daniel Aubert, fils de Samuel, nous parle à son tour de ces fameuses berbots :

Enfin il y avait surtout les berbots. De temps en temps quelques enfants, surtout des garçons, convenaient d'en organiser un. On se procurait alors une marmite de fonte à anse, on y mettait de l'eau, une pincée de sel et quelques pommes de terre que l'on allait cuire sur un pierri, un de ces tas de pierres et de blocs, témoins dans les champs des anciens travaux de défrichage. Tout en

¹⁶ Samuel Aubert, Souvenirs de jeunesse, Editions Le Pèlerin, 1995, pp. 14-15.

maintenant le feu et en surveillant le contenu de la marmite, on essayait de fumer. Mais à défaut de tabac et de vuarbe (clématite sauvage), on se rabattait sur des feuilles de fayard enroulées qui avaient un goût atroce.

Quand toute l'eau avait disparu, on secouait la marmite et on la remettait un instant sur le feu pour obtenir des grillons et ensuite on se régala et on rentrait sales et enfumés mais heureux comme tout¹⁷.

Plus proche de nous, Paul-Henri évoque les labours et les récoltes des années trente :

A quoi destiner ce champ retourné ? En général, c'est de l'orge qu'on y sèmera. L'orge qui, voici quelques générations, apportait le pain. Aujourd'hui, bien sûr, la récolte servira à affourager, complément bienvenu pour les vaches laitières. L'an prochain, en deuxième labour, le champ recevra des pommes de terre, provision d'hiver précieuse et même vente possible de quelques sacs. Ce seront des Woltmann, rouges, des Industries, blanches, ou peut-être encore des Roses de Berg... Il y aura évidemment des individualistes qui assurent que la pomme de terre pousse mieux dans un terrain neuf, « en rompue », et qui ne rechigneront pas devant un fossoyage supplémentaire (ou deux !) pour permettre aux plantes de percer la motte dure et compacte¹⁸.



Le croc, à deux ou trois pointes ?

Samuel Rochat à son tour se souvient :

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

¹⁷ Daniel Aubert, *Souvenirs d'enfance*, Editions le Pèlerin, 2003, p. 34. Le texte fut écrit en 1991.

¹⁸ Paul-Henri Dépraz, *La page tournée*, 1996, pp. 31-32.

« crocées » (celles abîmées par le croc). Les bonnes derrière nous pour qu'elles sèchent, au soleil si possible.

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 chercher char et cheval et on rentrait vers 6 heures. Il fallait 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 manquait son but et atteignait une bonne dame dans le wagon. Grand émoi à l'intérieur du train !¹⁹



La Vallée cultive toujours des pommes de terre... dans les jardins !

¹⁹ Samuel Rochat, Jules de L'Epine, tome premier, 1997, p. 46. Chose curieuse, ces deux auteurs étaient du même âge et firent par ainsi leur primaire-supérieure du Pont ensemble !

Suppléments



Les familles combières qui avaient de la parenté en plaine ou au pied du Jura, envoyaient volontiers leurs jeunes se faire « la main » avec les travaux agricoles propres à la région. Ici à St. Denis avec le Titi ou le Simond (deuxième depuis la gauche), enfants de la famille Titouillon. Photo Léonie Rochat aux Charbonnières.



Ce matin, j'ai pris mon piochard...

C'est Noël, 1906.

