

La pomme de terre et les crocs

Nous parlons pomme de terre et des crocs qu'il faut pour les arracher. Nous mettons aussi en évidence quelques outils divers que l'on trouve à la ferme, tous utiles à quelque opération en rapport avec la terre. L'éventail est large dans la réalité qui ne le sera pas forcément ici.



Bêche pleine ou pelle.



Le croc à deux pointes. Les paysans soigneux marquent leurs outils. .



Le croc à pomme de terre à trois pointes.



Piochard 1



Piochard 2



Piochard 3. Au fait, piochard ou fossoir ?



Incluons ici la pioche et toutes ses innombrables variantes.



Piochard 4



Plat du Séchey. Ceux du village de ce nom arrachent les pommes de terre.

Labours et pommes de terre

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 un 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 mottes. Une fois terminé, on les chargeait sur le tombereau et on les menait droit au-dessus du champ. Elles serviront alors à remplir le dernier sillon. Ce dur travail prenait bien 1 à 2 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 requisitionnés pour cette journée, même les filles qui avaient elles aussi, un panier ou un bidon de semenceaux à planter dans le sillon.

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 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.

Des 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 !

Pour les pommes de terre aussi c'était la dernière fois. Les plants, à l'heure de la récolte, fin septembre, flétris, décharnés, retombaient tristement sur la terre brune de ces champs assez éloignés du village, là-bas aux Plats-du-Séchéy. Et pourtant dans le sol, la pomme de terre bonne à tout faire, qui avait sauvé l'Europe de la famine depuis son introduction au milieu du XVIII^e siècle, offrait ses tubercules généreux. Notre grand-père, nos oncles, mon père peut-être, y peinaient de leurs crocs à deux dents pour les sortir au grand jour. Petites et grandes, laissées sur le champ en attendant que se sèche leur terre, puis mises dans des corbeilles de treillis ou d'osier vidées ensuite dans des sacs de jute.

Cette année-là pourtant le doryphore s'était abattu sur les champs. Jaune avec des raies noires, curieux, joli, ce parasite montait le long des plants dont il mangeait les feuilles. Le doryphore avait causé des ravages terrible parmi les champs de pommes de terre pendant les années quarante. Mon père me raconta que curieusement ce fut une dame du Lieu, la mère à Paul-Armand, qui découvrit la première en Suisse cet insecte dans son jardin. Quelle gloire pour notre commune !

C'était très beau de voir une récolte de pommes de terre, avec parfois certaines très grosses, d'autres toutes petites, et beaucoup très variées dans leurs formes. Elles nous viennent maintenant de plaine et on va les acheter à la Migros. Calibrées à souhait ainsi que les veulent les ménagères, à manger avec la pelure, ce que je fais même pour les autres, tant elles sont belles et propres.

La récolte de pommes de terre était entassée chez ma grand-mère, dans la cave la plus fraîche qui n'est pas voûtée, bâtie après l'incendie de 1900, époque où les techniques traditionnelles de construction étaient abandonnées au profit du simple, avec pour cette cave des rails de fer et des ourdis de terre cuite. Cette cave était à peine éclairée par deux fenêtres placées au ras du plafond, brunes de terre, pleines de toiles d'araignées. Au printemps, malgré la fraîcheur et l'obscurité du lieu, de longs germes blancs apparaissaient sur les pommes de terre. Ces germes donneraient de nombreux nouveaux plants pour la saison suivante, six ou sept par tubercule. Ainsi, la vie jamais ne s'arrête.

▲

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 (fäzil). 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 (rödz' d'ao Kämp) 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" (berbo : pommes en robe de chambre cuites à la vapeur) le courtbouillon, (körböle) 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 plätè) enfin passaient pour insurpassables en friture (ir kacha).

tsarbula

berbo

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'abimer 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 "rôka" ou "rompura" soit un terrain vierge, le gazon écobué et orulé au fournet (forne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur.



Corbeille à pomme de terre ou pour tout autre usage.



Sac de jute pour les pommes de terre.



Corbeille en treillis pour les pommes de terre.

Les pommes de terre chez Alphonse

Chez Alphonse donc, successeurs des Mouïsons, 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.

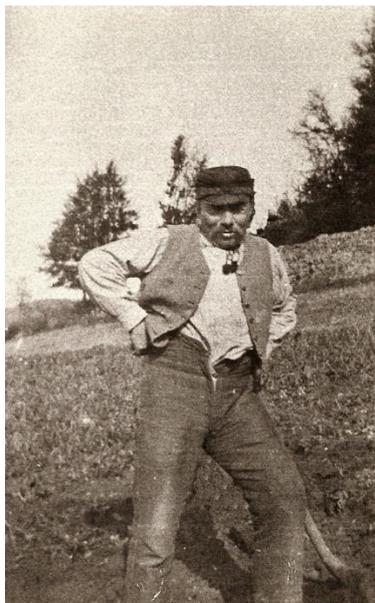
Et l'on travaille ainsi tous ensemble. On s'entend. On ne se trivougne pas. Les pommes de terre sont belles. On plante le croc dans la terre meuble et on soulève une motte ou un triquet avec tout plein de ces beaux tubercules dedans que parfois, hélas, on abîme avec le croc. On voit alors la trace du 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 dérange 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'Épine, 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 la quelle 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-Emmanuel¹, 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.

¹ Le prénom Emmanuel était si courant dans la famille, et cela depuis des siècles, qu'elle porta aussi, en plus de Mouison, le surnom général de Manuel. Les Manuel, chez les Manuel. La différenciation entre Mouison 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 gym². 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 hommes, là-haut, ils ont continué leur ouvrage tout en prolongeant la conversation sur les mêmes sujets.

² En réalité la société fédérale de gymnastique des Charbonnières a été créée en 1915. On nous pardonnera cette légère distorsion historique !

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 !



A St. Denis. Deuxième depuis la gauche, le Titi ou le Simond de la famille des Titouillon, venu faire son « apprentissage » chez la parenté. Les paniers sont typique pour la récolte des pommes de terre.