

Des rââteaux de toutes sortes

Quand l'on contemple nos vieilles photos d'agriculture, telles celles ci-dessous, on se rend compte que la plupart des rââteaux utilisés lors des foins ou des regains, étaient « classiques », que l'on pourrait dire, c'est-à-dire qu'il s'agissait de rââteaux avec dents de bois achetés dans les magasins de la région, pour ici au Lieu chez Guignard, au Séchey chez Marthe Nicole, aux Charbonnières chez Balissat ou chez Toto, ou encore au Pont au Grand Bazar.

Ces rââteaux provenaient de fabrications extérieures à la Vallée. Jean-François Robert, dans le cahier no 3 de l'AAVA, conservatoire rural, L'herbe et le bois, brochure non datée, explique par le menu comment les fabricants procédaient pour réaliser des fourches ou des rââteaux de bois. On se référera à ses descriptions toujours judicieuses, l'auteur étant selon nous l'homme qui fait parler les outils !

Mais l'on constate aussi, par exemple dernièrement en engrangeant une dizaine de rââteaux extraits d'une collection particulière qui ont enrichi les stocks du Patrimoine, qu'il existe des rââteaux de toutes sortes, la plupart de ceux-ci fabriqués localement ou même construits par le paysan lui-même. Alors dents de bois ou dents de fer, c'est selon ! Il est évident que ces rââteaux-là sont plus rustiques, et certainement d'une utilisation moins aisée. Quand on râète, il faut effleurer le terrain et non pas y enfoncer son outil !



Elie et Mélanie Rochat de l'Épine-Dessus de bise sur leurs champs à l'arrière de la maison.



Au Séchey, proche des champs du Lac Ter. Fenaisons. Utilisation pour ces dames du petit râteau et du gros râteau, de beaucoup plus efficace quand il s'agit de râteler derrière le char.



A droite, le gros râteau du Patrimoine photographié par Georges Monnier et son équipe à la fin des années huitante.



Chez les Tsuns, aux Frênes, en-dessus du lac Brenet. Fenaisons. La famille de l'auteur, avec sa mère tenant fourche et petit râteau sous le bras.



Chez les Tsuns, à la Sagne. Samuel Roachat dit Mumu au petit râteau lors des regains.



Râteau de bois fait maison. Il servait pour brasser le lisier dans la fosse.



Autre râteau fait maison et d'une rusticité extrême. Les dents sont souvent en noisetier.



Râteau de fabrication assez classique, avec dents de métal qui ne valent pas celles de bois dans la finesse du travail.



Son fabriquant à opté pour une dentition mixte, bois-métal. On ne sait l'efficacité de ce type de râteau.



On ne pourrait guère trouver plus simple.



Il s'agit là aussi sans doute d'une fabrication en série.

Et d'autres sans doute vous attendent encore au fond des remises ou des galetas !