

Les foins

Tout sera dit dans les pages qui suivent. Notons que pour l'illustration, la série de photos concerne un temps qui ne nous fut pas connu, C'était à la fin des années quarante. Il se trouve cependant que les méthodes sont exactement les mêmes que celles que nous connaissons quelques années plus tard, en ce milieu des années cinquante, où pour cette entreprise agricole, la seule amélioration vraiment sensible fut l'achat d'un véhicule à moteur : une land-rover. Land-rover bonne à tout faire. Engin assez formidable, mais en contrepartie capable de vous bouffer des 20 litres au cent. Ce n'était pas là vraiment ce qu'on appelle une économie de carburant. Mais enfin, mis à part ça, on pouvait compter sur la land-rover, elle ne vous faisait que rarement défaut.

Un seul la conduisait pour la simple raison qu'un seul de l'équipe avait le permis. Cela offrait une situation privilégiée à ce conducteur émérite qui en abusait parfois quelque peu en s'oubliant dans une sieste de juste après midi !

Les foins, période unique de l'année, où le travail est intense, où il n'est pas question de s'absenter mais de rester toujours à disposition de l'homme qui était aux commandes, non cette fois-ci du véhicule, mais de l'entreprise qui comprenait trois domaines et par ainsi de nombreuses briques. Nous étions à la fin des années cinquante, c'est-à-dire avant la réunion parcellaire. Ces parcelles étaient réparties dans tous les coins de ce vaste territoire agricole du village, d'où une perte de temps considérable, ne serait-ce que pour se rendre d'un champ à l'autre et alors même que ces terrains pouvaient être parfois éloignés du village de plus d'un km.



Le cheval et la faucheuse avaient remplacé les faucheurs. Armand Golay en œuvre.

Les foins, c'est là peut-être aussi que l'on a appris ce qu'était vraiment le boulot. Sous le chaud soleil de nos campagnes, assoiffés en permanence, quand bien même le sac des quatre heures avec les bouteilles était là, au coin du champ, sous une bonne fourchée de foin. Mais pas question d'aller piper sans cesse. Il fallait de la discipline. On l'a sans doute acquise à ce moment-là. Et au final l'on n'est pas ressorti mourant de l'épreuve. Et fait positif, les foins, cela nous a laissé une foule de souvenirs, à tel point qu'il nous faudrait un livre pour en rapporter tous les détails, ce que nous ne ferons pas ici.

Mais les vacances d'été, je l'ai déjà dit maintes fois, c'étaient avant tout les foins. Précisons tout de suite que j'ai commencé à l'âge de sept ans et que j'ai continué de la sorte, sans manquer aucune saison, jusqu'à vingt-sept ans. Vous comprendrez donc que j'aime la terre, que je l'aime tout entière, dans sa fibre, et que je souffre de ce qu'on lui fait connaître aujourd'hui, devenue valeur marchande, objet de transactions, de placements, avec des ventes et des achats, avec, qui s'étendent chaque année qui passe, des zones à bâtir, des zones industrielles, des routes et des autoroutes. La terre prostituée, abandonnée au système qui se rit délibérément de son histoire. La terre bonne à tout faire. Mais aux foins, petit, je ne m'y rendais que l'après-midi. Plus grand je ne partais le matin que vers les dix heures, alors que les autres avaient déjà fait presque une moitié de journée. Je profitais de mes longues nuits de vacances, et de ces délicieux matins où je rêvassais sous la tiédeur de mes draps et de mon duvet en entendant par la fenêtre entrouverte le bruit des machines, des faucheuses surtout, qui allaient et venaient entre les champs et le village.

Mais il fallait tout de même les retrouver, ces champs. Le cheval alors avait fini de faucher. Je me joignais à la troupe pour épancher. Le soleil était déjà chaud. Des hirondelles volaient au-dessus des foins coupés qui sentaient bon. Par endroit, ils dégageaient une grosse poussière, les pollens. Et puis nous étendions les chirons. A onze heures nous commencions à retourner le foin qui était resté étalé. S'il y en avait, car on aimait les chirons en ce temps-là. Pas nous, les enfants, vous pouvez en être sûrs, mais le grand-père. Des

chirons bien alignés ? La richesse du paysan, sa fierté Dans le fond c'était quand même bien beau, ces tas réguliers qui vous couvrent un champ, qui vous mettent à nu sa belle surface, sa topographie intime que le pas connaît.

Il y avait nos trois familles groupées pour faire ce travail dont je parlerai aussi un jour plus en détail. Où je vous dirai le nom de tous les champs de notre domaine commun, et dans quel ordre immuable nous les faisions. Il y avait donc chez le grand-père, avec l'oncle Samuel et les faucheurs. Puis chez l'oncle Jean et la tante Suzanne, avec le Claude qui passait son temps à s'enlever les peaux des mains. Et puis chez nous, les trois frères, le quatrième, le gâton, trop petit pour nous y accompagner, ma mère et mon père quand il pouvait délaissier sa laiterie. Mais si nous travaillions en commun, nous prenions nos repas à part, chacun chez soi. Juste de temps en temps, quand il fallait se dépêcher pour retourner encore aux champs avant un orage prévisible, soupions-nous chez la grand-mère. J'aurais bien aimé le faire plus souvent, car là-bas se trouvait le cœur de l'entreprise, avec tous les faucheurs et le gros de l'activité. Les dix heures ou les quatre heures se prenaient par contre aux champs. Ceux-ci éparpillés sur tout le territoire du village. Des Crêts-de-l'Épine, tout à bise, à la Petite Grand-Côte, à la limite des champs des gens du Séchey. De la Guénettaz, près des maisons des Crettés, à la CabINETTE ou aux Plats-du-Séchey d'où les Vyffourches apparaissent proches, grande et double maison grise, comme un château sur sa colline, près des bois. Avec des parcelles plus étendues à la Sagne et aux Frênes qui comprenaient une bricole au-dessous de la route de Mouthe, au Chenailon, parce que la construction de celle-ci avait isolé cette surface minime de la grande partie.

Ces noms que je viens d'énumérer... ils sont beaux, et ils chantent. Chacun d'eux est si chargé de souvenirs ! Je revois ces scènes comme si nous y étions encore. La tribu Tsun, et les chars, et les chevaux. Nous faisons le tour d'un territoire que nous apprenions à connaître de cette manière. Le soleil tapait dur les après-midi. Quelles transpirées, mes amis, et quelle éreintée le soir, à l'heure du souper.

Nous fensions ce grand domaine, constitué par les champs de chacune des trois parties, toujours de la même manière. Pas question de déroger au tournus traditionnel. Ça aurait été un sacrilège,

pire, un crime de lèse-majesté vis-à-vis de mon grand-père. Mes aïeux, mes chers aïeux, en fait vous étiez de sacrés tyrans ! A tel point que je n'ai pas encore, à l'heure actuelle, digéré tout à fait vos principes. Et si je jette aujourd'hui un œil nostalgique sur cette époque, je n'irai pas jusqu'à promouvoir vos méthodes. Celles-ci étaient rigides, proches des brimades, surtout pour les femmes, en l'occurrence la tante Suzanne et ma mère qui n'avaient rien à dire, qu'à s'éreinter pour la cause commune. On pourrait naturellement croire que cette façon de faire avait été bâtie sur l'expérience comme sur le bon sens. Pas certain. Il s'agissait surtout des vœux intransigeants du patriarche. Même les tires, avant de charger, qu'il fallait rassembler toujours à la même place, quitte à déplacer le foin de dix mètres.

Les dames aux gros râteaux, jusqu'à l'écœurement. Puis bientôt, parce que j'avais pris à mon tour du mollet, je fus « invité » à les remplacer peu à peu. Ce fut dès lors une longue marche, avec derrière moi, tenu par la poignée et par le manche, ce gros râteau qui, étonnement, sut parfois me procurer du plaisir. Dans la continuité, et dans la qualité du travail qu'avec lui je pouvais faire. Car une surface bien ratelée n'est-elle pas belle ?

Je les ai ainsi arpentés, vous pouvez me croire, en toutes ces années de foins, les champs de nos domaines. Des heures et des heures, des jours, des semaines ! Je croyais que ça ne voulait jamais finir. Les parcelles m'apparaissaient immenses. Ce n'est pas moi qui aurais poussé pour augmenter nos surfaces, ça non. Le soleil était lourd, j'avais la langue sèche. Il y avait bien un sac sous le foin, au bout d'une tire. Avais-je seulement le droit d'y aller quand je voulais ? Mais non, je devais suivre, je ne pouvais pas prendre du retard, la nécessité de rester derrière le char, semblable à un coureur qui doit s'accrocher au peloton sous peine de s'effondrer. Une fois de plus il fallait compter sur le bon vouloir des adultes et attendre patiemment que ceux-ci daignent quand même s'arrêter un petit moment. Heureusement qu'il y avait les faucheurs dont la soif était plus exigeante. Sans cela nous aurait-on seulement apporté à boire ? Satanés calvinistes que vous étiez en plus, mes pères ! Les faucheurs aimaient le cidre fermenté que je trouvais acide, imbuvable, et qui d'ailleurs, si j'en avais bu, m'aurait proprement coupé les jambes.

Parmi les faucheurs, vint Séraphin. Un Bergamasque. Le plus fort des hommes du monde. Il pouvait soulever, se disait-on entre nous, un gamin d'un seul doigt. Il était réellement d'une force peu commune, il vous déchargeait un char à la grange en quelques fourchées que les autres, debout sur le tas qui fermentait, suant à grosses gouttes, à cause de la chaleur humide qui s'en dégagait, ne pouvaient pas ringer. Une figure mythique de mon enfance que ce Séraphin. Un jour il tua une vipère aux Combes-Rondes, avec le talon de ses gros souliers. C'était une étoile de plus à sa renommée parmi nous. Et ces faucheurs gagnaient vingt francs par jour. Je trouvais ça énorme, moi. Evidemment en regard des sept francs que j'avais touchés de ma grand-mère la première année en guise de salaire ! J'y repense souvent à mes sept francs, un franc par année de vie. Ils sont devenus mon barême, je les ramène à tout propos. Ainsi parfois, pour le prix d'un objet de pas grand-chose qui vaut trois fois plus, je me fais la réflexion suivante : et dire que rien que pour ça il me faudrait trois années de foin ! Ça fait un peu mal. Mon travail d'autrefois tragiquement sous-évalué. A peine le prix d'un *Tintin* à l'époque. Pour six semaines de foin. Car ceux-là n'en finissaient jamais. Forcément, avec des champs dans tous les coins. D'ordinaire on ne les achevait que le dernier samedi, pour ne pas dire le dernier dimanche. Alors que le lundi déjà recommencerait l'école. C'était donc ça, ces vacances tant rêvées ?

Et pendant que nous gagnions ainsi la vie de nos pères à la sueur de notre front dans les champs de ce petit coin de pays, les autres, plus nombreux chaque année, auxquels se mélangeaient les gamins des villes, se baignaient. A la plage du village située à l'endroit où le ruisseau du Chenailon se jette dans le lac. L'eau était presque tiède, disaient ceux qui y étaient allés. J'imaginai le ponton glissant, à fleur d'eau, et le radeau au large où ne vont que les bons nageurs qui y plongent. Et tout ce monde bruyant pataugeait avec bonheur dans le lac où ceux qui ne le savaient pas apprenaient à nager. Parfois je pensais presque avec rage que nous, question de performances sportives, une fois de plus nous demeurerions dix coudées en arrière !

En fin de journée tout de même, des chars pleins restés sur les champs parce qu'il faisait beau et qu'il n'y avait pas de risque d'orage, c'était une volupté que de rentrer au village et que de

s'asseoir sur la pierre chaude du perron de chez la grand-mère. Le soleil s'abaissait à l'horizon, là-bas, du côté du Risoud. D'autres enfants se tenaient là, les cousins, Six-Sous, Page, Marie-Christine, une autre fille que j'appelais Pincette. Quelle transpirée tout de même. Nous étions collants. Le village tout entier sentait le foin. Tout vivait à l'heure des foins dont il y avait partout des résidus, sur le bord des routes, devant les fermes, sur les chemins. Le temps libre était une saveur. Des hirondelles passaient en sifflant au ras des toits des maisons. Elles avaient fait leurs nids sous l'avant-toit, recrépissant la façade et le pied du mur de leurs déjections. La Brunette sortait de l'écurie pour aller s'abreuver à la fontaine de vers chez Will, pas à celle du haut du village dont je parlerai bientôt. Les vaches aussi. De grosses chenilles velues rampaient sur la pierre, suivant leur destinée, gagnant un but inconnu des hommes, peut-être cette fente au coin d'une marche, ou ce trou à l'angle du mur ! Quelques grandes sauterelles, ramenées des champs par les chars de foin, sortaient de la grange où le sol est de planches usées par le pas des chevaux. Elles cherchaient un espace à leur convenance par des sauts de deux mètres effectués de leur détente soudaine et métallique.

Nous étions rentrés boire un verre de Miami chez la grand-mère. La bouteille était dans l'armoire, près de la caisse à bois, dans le bas. Une ou deux gouttes au fond d'un verre avec du sucre suffisaient pour vous assurer une boisson au goût de pamplemousse, acide un peu, mais fraîche et désaltérante. Il y avait sur l'étiquette un soleil rouge et de grands palmiers.

A l'heure du souper pour rentrer chez nous, je passais devant chez Will, devant la laiterie, puis près de l'église. Car notre domicile est là-haut, presque à l'écart du village, grosse maison accueillante où je retrouvais ma famille assemblée autour de la table de la cuisine. Sur laquelle il y avait de la confiture aux cerises et du café au lait. Mais le soir encore je retournais chez la grand-mère. Parce qu'en été, pendant les grandes vacances, c'était là, et non pas ailleurs, que se trouvait le cœur du monde. Avec le cousin François et les autres. S'il pleuvait, nous rentrions pour jouer dans la chambre arrière où il y avait le bureau et la vieille machine à coudre ; s'il faisait beau, nous restions dehors jusqu'à la nuit.

* * *



Plat du Séchey. On prend les quatre heures.





Les Frênes, chacun s'active.



On achève de charger un char.



On a passé la presse à celui qui est dessus le char.



On s'apprête à presser.



On est prêt pour rentrer le char au village. Quel paysage ! A vous donner envie de faire les foins !



Quelques dix ans plus tard, milieu des années cinquante. Aux Landes. Photo exceptionnelle qui montre la grande équipe à peu près au complet. En manque quatre pour faire l'affaire !

Les foins

Avant la guerre 1939-1945, c'était l'époque des premières faucheuses traînées péniblement, par les chevaux évidemment. On se souvient que chez nous, le père engageait deux ou même trois faucheurs à 10 francs les jours de beau temps et 5 francs les jours de pluie. Des paysans de la plaine parfois, 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 les moissons, des durs, des buveurs souvent. Le dernier de la famille avait fort à faire à porter à boire au champ, trois verres après chaque char, c'était la ration habituelle. Il y avait Laurent, un ancien de Bochuz buvant ses quatre bols de café-Thélin, infatigable à la faux. Jaquier, dit la Toille, le grand Nicolas, de Malapalud, etc, etc. Tous des figures combien pittoresques.

Tout allait bien tant que durait le beau temps, mais si la pluie se prolongeait, les faucheurs enchapelaient leurs faux et bûchaient le bois sous la remise ou le néveau. Souvent, il finissait par se mettre "en foire" et, parfois, nous quittaient.

Les journées étaient bien longues. Levés vers 4 heures 30 pour aller faucher les côtes ou les champs doux, déjeuner au champ. Les gamins que nous étions devaient épancher les endains. 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 au milieu, faire les coins et ne pas tomber lorsque le cheval dévoré de "tavans", partait sans crier gare. Quelquefois, le char versait et il fallait tout recommencer. Heureux encore si la pluie n'arrivait pas sur ces entrefaites.

Vers 5 heures, après le café et le fromage, patron et faucheurs partaient décharger pendant que femmes, enfants et le grand-père

mettaient en chapons, le foin fauché le 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 11 heures-minuit. Pendant ce temps, mère et fille faisaient la vaisselle et la pauvre maman qui ne pouvait dormir tant que la maison était ouverte devait encore attendre le retour des faucheurs (souvent éméchés) avant de pouvoir aller enfin dormir quelques heures!

Ainsi en allait-il des fenaisons autrefois. Difficile de donner une date de la fin des foins; une année, c'est fin juillet, une autre à la fin août, selon le temps.

En cette fin de siècle, les choses ont changé, c'est déjà en juin que l'on fait les foins. Ainsi, il y a deux ou trois ans, on se trouvait avec le préfet Edward Berney, en tournée de montagne, c'était le 21 juin.

- Mon garçon a fini les foins !, nous confiait-il. Du jamais vu à la Vallée, on peut le dire.

Mais autrefois, on ne commençait jamais de faner avant le 15 juillet. Il fallait que le foin soit bien mûr. Ce qui fait que souvent les foins traînaient presque jusqu'en septembre, les étés pluvieux.

Mais les foins finis, c'était un gros soulagement pour le paysan. La grange était pleine ou presque, on pouvait voir venir. Même si la neige devait venir tôt, on était paré pour la recevoir. Les foins rentrés, voilà une époque de bénédiction pour les montagnards, c'est vrai.

La période entre foins et regains était souvent courte et pour cause puisque, on vient de le voir, les fenaisons s'allongeaient quelquefois.

Il y avait toujours le lisier à mener, les pommes-de-terre à nettoyer et préparer le bois pour la maison, la laiterie et la porcherie. Il en fallait beaucoup, on l'a vu. Jean descendait, avec le cheval, les derniers stères qu'avait préparé Arthur à la Muratte ou les branches dépiées par le père. Il fallait remplir le galetas avant l'automne et l'hiver.

Les foins, la vision de l'oncle, Jules de l'Épine, volume premier, 1997.

Les foins VI 1996

Pour le petit paysan-horloger, les foins, c'est la grande aventure annuelle! Tout d'abord, parce que la récolte du fourrage détermine sans rémission l'avenir de l'exploitation; ensuite, il s'agit du seul travail qui nécessitera une aide extérieure, coûteuse et difficile à trouver; enfin, parce que les fenaisons demanderont un effort intense et soutenu de tous les membres de la famille, ceci pendant deux ou trois semaines... ou plus, si le temps n'arrange pas les choses.

Depuis quelque temps, on évalue, on supporte: les gelées de mai ont coupé la croissance; ou bien, il a manqué de pluie trop longtemps; ou encore, le froid persistant et la bise dévorent le peu qu'il y a!... Les pronostics ne sont pas souvent favorables et l'optimisme semble une denrée fort rare.

Juillet s'annonce; le moment fatidique approche. Depuis quelques jours déjà, on a fait provision de lard, de saucissons et de «frâches», qui permettront des repas vite préparés; on a commandé à Alphonse le tonneau de cidre et le tonnet d'«Alicante», (il faut penser à la soif des «faucheurs»); le «soliz» est balayé et les outils ont subi la revue de détail. En route, maintenant, pour le premier acte: il va falloir «embarosser», c'est-à-dire monter les chars nécessaires, dont les pièces détachées dorment à la remise depuis l'an dernier; et surtout il s'agit de trouver un ou deux ouvriers (on les appelle encore «faucheurs» quoique, depuis dix ou vingt ans, la faucheuse mécanique fasse la plus grosse part du travail).

Le montage des chars «à échelles», (dont certains doivent bien dater de trois ou quatre générations) ne pose guère de problèmes: les pièces sont simples, faciles à assembler: la limonière, le train-arrière, les roues, les échelles, de «frêtu», (petite échelle où viendra se crocher la «presse» à l'avant, le rouleau (tourmiquet), qui servira à tendre la grosse corde maintenant la presse à l'arrière; les chevilles pour actionner le rouleau, et voilà qui est prêt (qui... serait prêt, s'il n'y avait quelques barreaux des échelles à changer, une roue à rhabiller, un brancard mal en point à la limonière, et tant d'autres détails imprévus à régler!) Il faudra penser, aussi à graisser les moyeux des roues (le gamin ira en vitesse acheter une boîte de «graisse de char, chez Balissat, aux Charbonnières); à se procurer du «Favano!», produit nauséabond dont on badigeonnera le cheval pour éloigner tant soi peu les «tavans» (taons); à vérifier les couteaux de la faucheuse, le collier du cheval, et mille autres choses...

Tout cela n'est rien devant la difficulté de trouver des «faucheurs». On s'est informé de divers côtés; on a écrit aux Martin d'Etagnières qui viennent parfois; on a marchandé avec un ou deux «trimardeurs» de passage - qui n'étaient ni ragoutants, ni rassurants!... Et, souvent, c'est à la dernière minute que se présente une solution - plus ou moins positive -, et que les ouvriers engagés prennent possession de la «chambre des faucheurs». Quelquefois la loterie aura fourni des numéros acceptables, voire même excellents; souvent, il faudra s'accommoder, des semaines durant, de «drôles de gaillards», grossiers, mal-

propres, fainéants ou ivrognes... C'est les foins!

Le baromètre monte, la première semaine de juillet se termine; on a engagé deux «faucheurs»; on peut y aller: l'aventure débute! Elle débute d'ailleurs - toujours au même endroit et suivra, de jour en jour, un itinéraire aussi inamovible que le cours des saisons.

Les foins, ça commence forcément par les hauts, plus séchards; ça continue au «Plat-du-Séché», puis vers le Lac Ter, et ça se termine par les champs les plus petits et les plus éloignés; chaque génération a accompli l'opération dans le même ordre, et - à quelques exceptions près - il faut bien reconnaître qu'il s'agit plus d'une certaine sagesse, acquise à la longue, que de routine.

En avant, donc! Ce soir, on va faucher les «Petits Prés pourris». Et la Brunette va tirer, pendant quelque deux heures, la faucheuse le long du champ que bordent des pierriers gris où fleurit le géranium Robert. Pendant ce temps, les deux faucheurs s'occupent de la «râpe» attenante, recouverte d'une petite herbe fine et odorante; ce sont eux aussi qui «dégageront» les bornes, mettant à jour ces petits obstacles de pierre en deux ou trois coups de faux. D'ordinaire, on fauche le matin, mais pour ce début, on a le temps de le faire ce soir: de l'avance pour le lendemain!

Et, si le beau temps se maintient, les mêmes travaux vont se répéter chaque jour, pendant deux ou trois semaines. Tôt le matin, la faucheuse attrait l'herbe bien mûre, qu'on va vite épancher pour qu'elle reçoive en plein l'ardeur du soleil; puis, après un bref intermède (pour les neuf heures, à l'ombre d'un noisetier), il faudra «déchironner», c'est-à-dire défaire les tas préparés le soir précédent et étendre l'herbe déjà flétrie sur le terrain; le temps de rentrer à la maison, de diner rapidement, et l'on se met à «tourner»: en file, le patron, la femme, les ouvriers et les gamins, on retourne le foin à la fourche: en parcourant toute la longueur du champ, à l'aïer et au retour, dix fois, vingt fois et plus... sous l'ardent soleil de juillet. (Bien sûr, il existe déjà au village une ou deux «tourneuses» mécaniques que leur propriétaire, - bien assis sur son siège haut perché -, promène sur le terrain au pas rapide de son cheval; mais c'est un luxe coûteux que seuls de gros paysans peuvent s'offrir!)

Vers deux ou trois heures vient le moment de «ramasser».

Après avoir tâté quelques poignées de foin pour vérifier l'état de sécheresse, le père donne le signal: on peut y aller! Et, tandis qu'il rentre au village chercher les chars nécessaires, toute l'équipe, fourche en mains, entasse le foin en longues «tires» craquantes et odorantes, tandis que la patronne manie déjà le râteau de bois à long manche pour récupérer jusqu'à la moindre brindille et rendre le champ propre et net.

Dès que le patron arrive, on commence à charger; il s'agit d'avoir quelqu'un qui s'y connaisse pour ranger sur le char les énormes fourchées qu'on lui envoie, les répartir bien en équilibre et façonner prestement ces «coins» qui donneront un chargement de belle venue, bien carré, bien droit (sinon, gare à la versée). Dès que la quantité paraît suffisante, on dresse la «presse» (longue perche rigide), on l'introduit sous l'un des «pachons» du «frêtu» (= sous l'une des

marches de la petite échelle fixée à l'avant du char), on la rabat sur le foin entassé et, à l'aide d'une forte corde, on comprime le chargement en utilisant le rouleau placé à l'arrière. Après quoi, il faudra encore «peigner» le chargement, c'est-à-dire faire tomber, à l'aide d'un râteau, tous les brins qui tiennent mal et risqueraient de se perdre en route. L'opération va se répéter pour la deuxième, voire un troisième chargement.

Il sera bien cinq heures lorsque ces cargaisons et leurs accompagnants auront regagné le village. Le moment de s'asseoir et de prendre un frugal goûter - pain et fromage, accompagnés de café au lait -, tout en commentant le travail de l'après-midi, et en parlant de celui qu'on va entreprendre; car la journée est loin à être finie. Il s'agit maintenant d'«encheronner»: d'entasser donc le foin en petites meules, les «chirons», pour le préserver de la rosée abondante (et qui sait, de la pluie éventuelle!); dans la mesure du possible, on travaille par deux; édifiant, fourchée par fourchée, des «chirons» aussi bien bâtis que possible. Le soir arrive, le soleil se couche, ce serait l'heure du repos... Et les chargements qui attendent à la grange ou devant la maison? Il faudra encore - souvent jusqu'à la nuit noire, faire passer les foins par larges fourchées du char sur le «soliz»; travail qui requiert de la force, de l'endurance; travail qui peut se faire à deux ou trois au début des fenaisons, mais qui nécessite plus de bras au fur et à mesure que les jours passent et que monte la «têche»!

Un dernier repas suivra, le plus détenté: la journée est maintenant terminée. En avalant la soupe, le pain et peut-être quelques «röstis», on récapitule et on prévoit déjà...

Les corps sont rompus, le sommeil rôde déjà et, - tandis que les gamins s'endorment -, on entend quelque part dans la maison, grincer la meule: le père doit encore aiguiller les couteaux de la faucheuse. Pour que tout soit prêt à repartir, demain à l'aube. Avant de se coucher, il aura encore à s'occuper du cheval, à réparer une fourche cassée... Peut-être jettera-t-il un coup d'œil à «La Feuille»!

Cela, c'est une journée idéale de fenaison. Mais il y a les impondérables: l'orage qui menace et qui crève au milieu de la journée; le chargement qui se renverse au premier tournant; le cheval atteint de colique et qui se tord de douleur dans son écurie; le faucheur qui n'a plus envie de travailler et qui prend le chemin du bistrot. Ou pire encore, la maladie ou l'accident de l'un ou l'autre. Quand on disait que les foins, c'est la «grande aventure annuelle»...

Bien sûr, il y a aussi de beaux et de bons moments: l'aube dans les prés, au chant de l'alouette; les neuf heures, à l'ombre des foyards du «Gros Pierrier»; le quart d'heure qu'on prend à la nuit tombante, les pieds dans l'eau du ruisseau, à écouter le silence en humant la menthe; la reine des prés; le «ressat», souper tout simple, mais rempli de la joie d'avoir «fini les foins»; on est rentré des Essertets avec un dernier chargement, le bouquet traditionnel est fixé; toute la journée, tous les ennuis font désormais partie du passé: les foins sont finis!

P.-H. Dépraz

«Pour nos petits-enfants, ce sera de l'histoire ancienne et du folklore. Tant mieux pour eux!». (M. Gourgaud. Nous n'irons plus au bois)