88. Labours, céréales et pommes de terre

Si l'on regarde les cartes postales propres à notre région, noir et blanc, années 1940 à 1950, on n'aperçoit plus déjà que de rares champs labourés.

Pour le même type de document, années cinquante, les champs en labour deviennent rarissimes. Ils vont même disparaître complètement avant la fin de la décennie.

C'est dire qu'un enfant des années cinquante, à la montagne, a vu la fin des labourages. Tout désormais en champs pour le fourrage et la pâture, uniquement.

Cette fin, est très visible dans nos souvenirs des pages suivantes.

Mais tout de même, offrons la place à deux de nos chroniqueurs qui ont encore vu l'époque où l'on « rompait », c'est-à-dire où l'on labourait.

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 !

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 (Simond Edouard 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, abandonné à l'époque, où la batteuse était remisée.

Un travail qui se faisait vers l'arrière-automne, quelquefois avec la première neige !

Samuel Rochat, Jules de l'Epine, tome premier, 1997.

Les labours aux Esserts de Rive pendant la dernière guerre.

Jules Rochat herse son champ après labourage.

La Vallée des années 20/30

11 IV 1996

Labourage

Tout paysan qui se respecte - et, dans les années trente, c'est encore l'unanimité - laboure. Survivance des temps jadis où il fallait assurer son pain par sa propre production, le labour a encore la réputation de renouveler et d'améliorer les champs qu'il touche. Aussi, en vingt ou vingt-cinq ans, les pièces principales du domaine vont-elles passer l'une après l'autre sous le soc de la charrue.

Labour, pour nos paysans - tous plus ou moins horlogers-sertisseurs - demeure une œuvre de précision: tout doit être préparé, conduit et terminé avec un soin parfait.

On va, bien entendu, commencer par «lever le mollard»; l'opération consiste à creuser un premier sillon qui deviendra la base de tout le labour. Les deux bords du sillon seront tracés, l'un après l'autre, par une «machine» antique, une sorte de couteau pointu fixé à la base d'un montant de bois arqué. Lorsque le cheval aura tiré cet appareil, (et là il faudra veiller précautionneusement à garder la ligne la plus droite possible!), on va consacrer de longues heures, des journées même, à lever, l'une après l'autre, les mottes de terre déterminées par les deux coupures parallèles. Après quoi, tombereau par tombereau, les mottes seront transportées à l'autre extrémité du champ, où elles attendront, entassées, le moment de reboucher le dernier sillon. Bien sûr, on pourrait tracer à la charrue, directement, ce premier sillon - et même renoncer à transporter la terre ainsi retournée de l'autre côté de la pièce labourée - ! Mais, le coup d'œil...la finition impeccable... le goût du travail fignolé... ça compte!

Vient le jour du labour. Pour que cela marche, on s'arrange entre deux ou trois paysans (chacun n'a qu'un cheval, et tous n'ont pas une charrue...). Les difficultés ne manqueront pas, surtout s'il s'agit d'un premier labour - une «rompue» -; on y a pensé bien à l'avance, lors de l'hiver ou peut-être même l'année précédente: cette année, on va «ouvrir» le «Champ au Lièvre» (le père ne l'a jamais labouré, mais le grand-père l'avait «ouvert», en huitante et un; c'est dans l'almanach). Les difficultés sont souvent apparentes: un sol, qui n'a pas été labouré depuis vingt ou quarante ans, s'est tassé, durci; elles sont parfois imprévisibles: sol très caillouteux (ça n'était pas mentionné dans l'almanach...), grosses racines en lisière. Tout finira bien sûr par s'arranger, même si la journée ne suffit pas au travail prévu. Bien sûr, s'il s'agit d'un labour de seconde, voire de troisième année, il n'y a plus aucun problème: la terre est meuble et, si les pierres abondent, on le sait déjà.

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 Industrie, blanches ou peut-être encore des Rose 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 compacte.

Et puis, après deux, voire trois ou quatre ans de labour, il faut «refermer», c'est-à-dire semer avec l'orge de la «graine de foin» achetée à gros prix à «l'Agence agricole». On aura l'an prochain un beau «recru», un champ renouvelé où, pendant quelques années, la récolte de foin sera plus abondante et de meilleure qualité. Et puis, le temps passera, la mousse reviendra, et les plantes rampantes reprendront leur suprématie.

De l'orge, des pommes de terre, etc... de l'orge pour terminer. Voilà qui paraît un peu simpliste! Aussi, de temps à autre, quelque novateur se jette à l'eau: et pourquoi pas de l'avoine? En général, l'imprudent ne récidive pas, et il faut attendre la génération suivante pour un nouvel essai...

En 1941 (1942...), l'Office fédéral des cultures, persuadé que les paysans de la Vallée manquent d'initiative, leur ordonne de cultiver... du blé! Devant l'opposition générale, il finit par renoncer à imposer cette culture, mais il la conseille vivement.

Quelques rares braves tentent l'essai et récoltent, à grand'peine... de la paille! La culture du blé en restera là...

PH. DZ

«Ce fut une saine et forte race que celle de nos ancêtres montagnards, ces horlogers-laboureurs qui faisaient un si judicieux emploi de leur temps, de leurs forces et de leurs facultés, suivant le cours des saisons» (O. Huguenin - Le Solitaire des sagnes - Ed. Delachaux et Niestlé, 1927).

Cette année-là, et pour la dernière fois, mon grand-père avait semé de l'orge. Pour la dernière fois nous avions ressorti, c'était à la fin du mois d'août, ces liens verts et violets qui étaient dans un sac de jute au galetas, et qui lieraient les gerbes. Celles-ci, chargées sur un char, furent emmenées au vieux garage du Grand Hôtel du Lac de Joux, en dessus du Pont, dont les portes de bois sont numérotées — ce devait être le hangar n° 2 — et dans lequel une batteuse œuvrait. Quelle poussière du diable, mes amis, pas croyable. Et quel grand bruit de machine. Tchong, tchong, tchong. Ceux de chez nous, il y avait probablement le grand-père, l'oncle Jean, ou l'oncle Samuel, un «commis», y suaient à grosses gouttes, le visage noir de poussière. C'est qu'il y faisait une chaleur pas croyable dans ce hangar d'enfer où vous ne voyiez pas à deux pas.

Et puis nous nous en étions retournés avec la paille, les liens mêlés, l'orge dans des sacs de jute. La landrover tirait déjà le char. Tout ça très vague, très loin, ce jour-là se terminant une époque, celle où à la Vallée les paysans faisaient encore les moissons. Sans céréales désormais, sans pommes de terre, il n'y aurait plus de labours. Et les terres ouvertes, si belles, brunes ou noires selon le terrain, ne se verraient plus. Une page de la vie de nos montagnes se tournait. Et des outils par dizaines: vent à bras, à manivelle, vents traficotés afin qu'ils puissent être mus par un cheval, tel un vent énorme de l'Epine que Millet nous donna, aujourd'hui fierté d'une collection d'objets agricoles, mécaniques aux lourds rouleaux de fer piqués de doigts, qui frappent, qui décortiquent, qui broient, fléaux mêmes qui purent se retrouver au hasard d'une fouille, tout ça non seulement ne servirait plus, mais disparaîtrait, devenu bois de feu, le plus souvent jeté au ruclon sans regret. «Ça fait de la place», disait-on. Telle était devenue la douloureuse rengaine. Faire de la place pour ces nouvelles machines venues d'ailleurs, toutes en métal, toutes pareilles, sans âme.

Au milieu les garages du Grand Hôtel. C'est là dans l'un des box, que travaillait la batteuse. Quelle poussière !

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-Séchey. 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 ensuites 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.

Saveurs d'enfance, 1991.