

Auteurs divers

## **LA POMME DE TERRE BONNE A TOUT FAIRE !**

Du XVIIIe au XXe siècle

### **Introduction**

Fabuleuse pomme de terre dont on parle beaucoup sur le plan culinaire, mais dont l'histoire, ici régionale, est profondément méconnue. A vrai dire c'est la première fois que paraît une brochure liée à ce précieux tubercule sur terre combière.

Nombreux sont ceux qui en ont parlé de manière somme toute superficielle. Paul-Auguste Golay, Samuel Aubert, Auguste Piguet, Paul-Henri Dépraz, Samuel Rochat et le soussigné. Mais l'un dans l'autre ils n'ont jamais fait que d'esquisser le sujet. Raison de cette brochure qui tente de rassembler tous ce que l'on a pu écrire sur cette fameuse patate. Il est certes à craindre que les oublis soient nombreux, et que de nombreuses autres photos auraient pu étayer ces propos. On fait toujours et en tout ce que l'on peut sans prétendre à aucune exhaustivité. Le fait est pourtant là que cette brochure n'a pas son équivalence, et que l'on chercherait longtemps à trouver autant de matière.

Ce qui manque surtout, ce sont des informations sur les débuts de la pomme de terre à la Vallée de Joux. Comme aussi sur les statistiques la concernant. Quelle fut posée de manière exacte la progression de ce fameux légume. On part de tout en bas pour arriver joliment tout en haut vers le milieu du XIXe siècle, voire sa fin. Ces chiffres, on le craint, ne sauraient exister. Quelques listages certes, ici ou là dans nos archives communales, mais aucune vue d'ensemble. On se contera de ce qui est offert ici.

La pomme de terre bonne à tout faire. Nous en racontons l'histoire locale, mais nous ne nous attardons pas tous les plats que l'on peut en tirer. Vous en référer pour cela à nos mille et mille ouvrages culinaires qui remplissent non seulement les bibliothèques mêmes les moins achalandées, mais aussi les étagères des marchands de livres anciens.

Des outils concernent ce tubercule. Peu nombreux. Y en aurait-il d'autres ? C'est possible. Encore que difficile désormais à trouver. Comme cette sorte de pétrin apte à vous réduire la pomme de terre en bouillie. De laquelle ensuite l'on fera du pain. Du pain de pomme de terre qui n'allait jamais rivaliser avec le pain de froment, plus délicat. Que l'on ait passé par cette fabrication dans les années difficiles, comme en 1816 où c'était la misère noire un peu partout en Europe,

passé, mais que l'on prolonge l'austérité, non. D'où donc l'échec de tous ces moulins à pomme de terre que l'on supposait d'un avenir possible.

Je sens encore la cave de chez la grand-mère où l'on entreposait les patates de l'assoce. Odeur d'humidité, de terre, de tablars, d'autres légumes un peu passé de mode, de tout cela, avec des relents, si vous tiriez à vous la porte de bois qui risquait de s'effondrer, des relents de chambre à lessive. C'est que celle-ci n'était qu'à deux pas, de l'autre côté du mur.

Un monde que cette pomme de terre. A découvrir illico presto ! nov. 2021 R.

Dans son journal, **Benjamin Golay** parle pour la première fois des pommes de terre le 7 novembre 1779. Il écrit sous cette date :

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

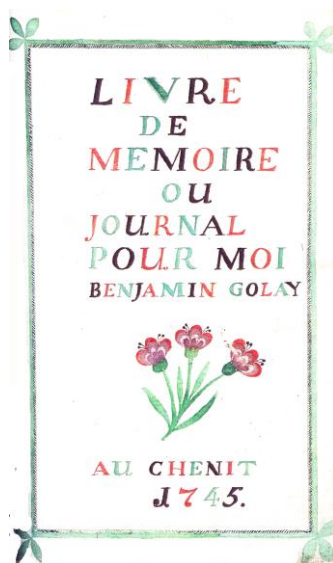
*Je lui ai remis un sac pour les mettre.*

Les sacs étaient sans doute en chanvre à cette époque-là. Ce n'étaient pas encore des sacs, utilisés notamment aussi pour le charbon, en grosse jute et que l'on a trimballé tout au long du XXe siècle.

On le retrouve le 6 mai 1783 :

*Doit Pierre Meylan cordonnier pour un quarteron de pommes de terre, 2/./ et 3 L. de lard de 1781, 3/4/6.*

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



Quand Paul-Auguste Golay écrit ses Notes sur le passé des Piguet-Dessous, texte paru dans la RHV en 1923, il apparaîtrait qu'il n'ait pas eu entre les mains le livre de mémoire de Benjamin Golay. Au sujet des pommes de terre, 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 on peut lire :

*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 savoient pas ce que c'étoit que jardinage ».*

Tout ça, dans tous les cas, reste fort imprécis.

Notons que le quarteron de Berne faisait 14,1 l., celui de La Sarraz, 14,46 l., d'Orbe, 14,25 l., de Romainmôtier, 16,36 l. et celui d'Yverdon 12,82 l. On peut imaginer sans preuve que nos ancêtres utilisaient celui de Romainmôtier, donc d'une contenance nettement supérieur aux autres.

Quand Benjamin livre donc 2 quarterons de pommes de terre à Jean Meylan de la Cottière pour la somme de 2 florins 6 sols, on peut dire que le quarteron de pommes de terre coûtait 1 florin 3 sols. Reste à savoir quel était le poids du quarteron de pommes de terre, les chiffres ci-dessus concernant surtout le volume en grain.

Mais une note des ACL de 1762<sup>1</sup>, prouve la présence de la pomme de terre au Lieu déjà à cette date. Alors des messeillers sont nommés pour en garder les plantations, tandis que l'un d'eux, Abraham Reymond, s'est vu reproché d'avoir pris avec lui des femmes et des enfants, attitude des autorités qui l'a mis dans une grande colère. Malheureusement la référence précise de ce fait nous a échappé. On cultivait la pomme de terre au Lieu surtout au Marteret. Reste à savoir la manière de rompre de l'époque, sans doute avec des charrues en bois dont le soc pouvait être protégé d'un fer.

Quel fut le premier auteur à parler des pommes de terre ? Sans doute Philippe Berney qui écrivait dans la Feuille d'agriculture d'août 1813 le texte suivant :

---

<sup>1</sup> On recherche désespérément cette référence. Pour l'heure la considérer comme nulle et non avenue.

### *Sur le pain de pommes de terre.*

AU mois de février dernier, le Juge de paix du cercle du Chenit me remit la notice sur les comestibles par M. de Loys, il me témoigna combien il désirait de voir s'établir ici le moulin râpe et la panification des pommes de terre : il y mettait d'autant plus d'importance que cet objet lui avait été recommandé par M. Ditchat, lieutenant du Gouvernement. Quinze jours après, j'eus le plaisir d'inviter le Juge de paix, avec quelques-uns de ses amis, pour voir cette machine en action et goûter le pain de pommes de terre. Chacun admira la perfection du moulin, la rapidité de son action, la beauté et l'excellente qualité de ce nouveau pain.

J'ai fait construire mon moulin râpe exactement sur le dessin et l'échelle de M. de Loys, sauf quelques petits changemens qu'a nécessité la jonction du tambour qui enveloppe le volant ; d'ailleurs l'axe tourne sur des demi viroles de laiton, et puis la machine se démonte au moyen de plusieurs écrous, de manière qu'on peut ôter et remplacer à volonté le tambour, la trémie et le cylindre. Il me coûte 36 fr. de Suisse.

Il a été fait 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 en 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.

Quand 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 ; ne pouvant cependant révoquer en doute l'exactitude d'expériences faites par un observateur aussi judicieux, j'ai dû attribuer cette différence à ce que l'été de 1812 ayant été si constamment pluvieux, nos pommes-de-terre n'ont pas acquis la qualité de celles de Dorigny ; d'ailleurs, leur transparence à la lumière atteste qu'elles contiennent extraordinairement d'eau, et cette eau qui s'échappe par le déchirement des tubercules, diminue nécessairement le poids de la fécule à panifier en proportion de la quantité qu'elle en contenait.

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'ont fait avec un succès qui les a réjouis ; à l'avenir ce sera notre pain quotidien.

Après avoir présenté au Comité d'Agriculture, et à M. de Loys en particulier, l'expression de ma reconnaissance, il me reste à prévenir tous les habitans de ce district, que, connaissant actuellement la manière de panifier les pommes-de-terre, je leur donnerai à cet égard, et avec le plus grand plaisir possible, tous les renseignemens qu'ils peuvent désirer, que m'étant concerté avec l'ouvrier qui a fait mon moulin-râpe, nous avons trouvé les moyens de simplifier considérablement cette machine et d'en réduire le prix à plus de moitié, ensorte que chacun pourra à l'avenir profiter de l'immense avantage qu'on trouve très-certainement dans la panification des pommes-de-terre râpées crues.

Philippe BERNEX.



La panification de la pomme de terre est donc déjà envisagée au début du XIXe siècle, apparemment sans grand succès.

Arrive la tragique année de 1816, où, suite à l'éruption du Tambora en 1815 en Indonésie et à ses prodigieuses déjections de fumée, le climat aurait été perturbé sur nombre de territoire, dont l'Europe. C'est une nouvelle famine, en fait la dernière de cette importance pour le monde occidental. A la Vallée on achète des graines à tout va. La situation 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 l'obligation de s'en procurer par ce canal-là.

L'un de ces listages concerne la commune du Lieu. On prend connaissance de la situation exacte de chacun, et pour chacun des cinq village : Le Lieu – Combenoire – Fontaines aux Allemands – Le Séchey – les Charbonnières. Le rapport du commissaire laisse un sentiment d'inquiétude.

### Observations.

- Dans le présent Etat résumé approximatif, il coûte que l'on a recoté 1169. Sacs d'orge, 289. Sacs d'avoine & 998. Sacs pommes de terre dont une partie est déjà consommée, que les grains, vu l'intempérie de cette année, sont de mauvaise qualité, & que par conséquent il faut pour subvenir l'année prochaine il faudra dans cette commune 211. Sacs d'orge, 228. Sacs d'avoine, & 200. Sacs de pommes de terre.
  - Ce Tableau affligeant pour une commune aussi populeuse, mérite sans doute l'attention & la clémence du Gouvernement.
- Expédié le présent Etat le 12<sup>e</sup> -  
• Décembre 1816.  
Le Syndic de la Commune du Lieu.  
Le Secrétaire de la Municipalité.

Resumé approximatif de la récolte en grains froms de terre  
sur le territoire du hameau de Charbonnières en 1816.

	Seize	quatre	quatre	quatre	quatre	quatre
	quatre	quatre	quatre	quatre	quatre	quatre
	quatre	quatre	quatre	quatre	quatre	quatre
Rodolphe Rochat à l'épave	20	12	100	40	80	
Pierre Rochat de l'épave	16	12	4	20	32	48
Les frères Rochat haut de pie	30	20	100	56	86	
Jacques Rochat à la cornue	12	2	4	60	40	67
Pierre Abraham Rochat	1	4	2	20	10	12
Isaac Rochat son fils	3	2	6	12	24	
Charles Rochat son frère	2	2	8	12	13	
Moyse Rochat municipal	8	2	4	24	14	28
Samuel Rochat municipal	16	5	40	34	26	
Louis Rochat lingotier	8	4	40	18	24	
Abraham David Rochat municipal	5	2	4	40	12	32
Moyse Rochat de l'épave	4	3	3	14	28	
Samuel Rochat Charpentier	0	5	12	1	5	
David & Pierre Abraham Rochat	2	4	2	16	7	7
Ferdinand Rochat Rogner	10	30	18	26		
Les fils feu Henry Rochat	4	3	2	4	50	20
Les fils feu Emmanuel Rochat	3	5	16	24	40	
Moyse Rochat l'admiral	6	2	16	13	20	
Moyse Rochat l'admiral	4	3	4	20	12	46
Louis Rochat obengiste	10	5	30	20	40	
Charles Rochat liseran	5	2	4	16	14	40
Isaac Golay fils	2	2	6	8	15	
Isaac Golay l'admiral	1	2	4	6	6	9
Jacques Rochat liseran	2	1	2	20	1	3
Marie femme de Rochat	7	4	3	24	10	20
Moyse Rochat Charpentier	4	16	6			

Samuel Rochat Charon	1	11	16	11
Philippe de Louis Rochat	4	2	50	9
Henry Durquin	1	7	16	6
Les freres Rochat mason	3	3	11	6
Joseph Golay conseiller	2	2	16	6
Moyse Rochat treuvill	6	6	4	5
David Nohémi Rochat	1	4	2	4
Eli Roymond	3	10	1	3
au Charbonnières le 9 Xbre 1816 8 <sup>e</sup> Samuel Rochat municipal.				

Nous avons porté ci-dessus l'exemple pour le village des Charbonnières. On comprend par celui que si les céréales furent récoltées en quantité misérables, par contre les pommes de terre semblent avoir beaucoup donné. Ce qui fait que l'on peut dire que celle-ci, à en bonne partie sauvé la population de la famine.

On constate aussi par cette liste que les fermes du Haut-des-Prés et de l'Epine, on produit une quantité exceptionnelle de pommes-de-terre, ce qui confirme ce que l'on a pu lire en quelque lieu, note sans doute du professeur Piguet ou du professeur Samuel Aubert, que les meilleures terres pour notre tubercule étaient celles de ces deux sites.

S. Berdez passe à la Vallée en 1835, pour enquêter sur notre situation économique. Son ouvrage, daté de cette année là porte le titre : Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée de Joux. Il ne s'étend guère sur le précieux tubercule, notant simplement, p. 309 :

*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 vendre.*

Les terres ensemencées ou plantées à la Vallée à cette époque étaient les suivantes : 236 poses pour le Chenit, 530 poses pour le Lieu et l'Abbaye, donc en tout 766 poses. Reste à savoir la surface de la pose à l'époque, peut-être plus faible que la pose vaudoise d'aujourd'hui qui est de 4500 m<sup>2</sup>.

Cette notion de terre privilégiée, apparaît dans le même ouvrage et à la même page. On lit :

*On ne sème guère d'autres céréales que l'orge et l'avoine, excepté quelques essais qui ont été faits en froment du printemps, et qui ont assez bien réussi ; mais la qualité du grain n'a pas excédé celle de l'orge, et la quantité en a été très inférieure, de manière que cette culture a été presque abandonnée dans la commune du Chenit.*

*Il n'en est pas tout à fait ainsi dans les deux autres communes du Lieu et de l'Abbaye, qui ont quelques localités privilégiées, comme, par exemple, au-dessus du hameau des Charbonnières et du Pont, où l'on continue à semer du froment, même de celui qui est hiverné. On le vend avantageusement dans la plaine pour semens.*

Et profitons de la même page, pour parler charrue !

*Les habitants de la commune du Chenit possèdent environ 50 charrues, c'est-à-dire qu'il y a autant d'associations de particuliers pour une charrue, car il y en a fort peu qui aient assez de fonds pour occuper à eux seuls une charrue. – On en compte environ 25 dans la commune du Lieu et autant dans celle de l'Abbaye.*

Les notices historiques n'étant guère nombreuses au XIXe siècle, il faut remonter jusqu'en 1864 pour découvrir la première notice de Lucien Reymond qui ne s'étend guère sur notre agriculture. Il écrit, p. 73.

*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 à bien son petit mérite.*

C'est sans doute un peu dès cette époque que l'on 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'il menait conjointement avec une activité industrielle que l'on pratiquait pour l'essentiel en atelier.

Les chiffres que donne L.R. cette même année 1864 sont les suivants pour des sacs de 10 quarterons : 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.

Dans sa notice de 1887, L.R. complète ses propos, p. 124 :

*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 siècle.*



Si Philippe Bridel, grand-père du doyen Bridel, y fut pour quelque chose pour 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 précieux tubercule.

Les rapports que les préfets devaient envoyer chaque année à l'Etat de Vaud sur la situation économique de leur région, ici de la Vallée, (référence précise perdue !), offrent quelques renseignements sur la pomme de terre. Suivez le guide !

1888. Bonne récolte de pommes de terre. Peu ou pas de maladie.

1889. Assez bonne récolte de pommes de terre. Les orges ont bien pu mûrir ; il n'en a pas été de même pour les avoines.

1890. Année du cyclone. Rien sur les pommes de terre.

1891. Les céréales étaient belles ; le grain a été de bonne qualité ; les pommes de terre ont été abondantes et sans maladie.

1892. La récolte de foin a été de bonne qualité et abondante ; par contre il n'y a pas eu de regain. Les céréales ont bien réussi ; belle paille. Beaucoup de pommes de terre.

1893. Beaucoup de pommes de terre.

1894. Pommes de terre abondantes et de bonne qualité.

1895. Moyenne récolte de pommes de terre, mais de qualité supérieure.

1896. Récolte de pommes de terre de qualité médiocre.

1897. Récolte de pommes de terre assez bonne.

1898. La pomme de terre de qualité excellente mais en dessous de la moyenne comme quantité.

1899. La culture de la pomme de terre n'augmente pas ; la récolte a été bonne et de belle qualité.

1900. La récolte des pommes de terre a été bonne également.

1901. Rien sur la pomme de terre.

1902. Rien sur les céréales ni sur les pommes de terre.

1903. Rien sur les pommes de terre, par contre une note sur les pommes.

*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.*

1904. La moisson, si l'on ose qualifier ainsi la récolte de quelques hectares d'orge et d'avoine, s'est effectuée presque entièrement en août.

Les pommes de terre ont été bonnes et en quantité moyenne.

1905. Rien sur la pomme de terre bonne à tout faire. On la néglige !

1906. Rien, ni sur les céréales ni sur les pommes de terre, par contre notice sur les pommiers et les poiriers d'origine russe.

1907. La culture des céréales est de bien peu d'importance et tend toujours à diminuer pour faire place aux fourrages. Rien sur la pomme de terre.

1908. La culture des céréales dans le district est de si minime importance, que les renseignements sur la quantité et la qualité des produits font à peu près défaut. Quelques champs d'orge et quelque peu d'avoine récoltés en vert fournissent au bétail un appoint cependant apprécié. Rien par contre sur les pommes de terre, notice sur les arbres fruitiers qui retiennent mieux l'attention.

1909. La récolte des pommes de terre a été faible ; beaucoup de tubercules pourris.

1910. Les pommes de terre ont très peu donné, et la qualité s'est montrée à l'arrachage absolument médiocre. Il a fallu en faire venir des quantités considérables de l'étranger pour satisfaire à la consommation.

1911. Pommes de terre : récolte excellente au point de vue de la qualité, moindre sous celui de la quantité, conséquence de la sécheresse.

1912. Rien sur la pomme de terre.

1913. Les légumes, choux, betteraves, etc., ont donné une récolte très satisfaisante. On n'en peut dire autant des pommes de terre qui ont souffert du gel en juillet en août, et dont la quantité s'est trouvée fortement réduite par la pourriture. La station de Mont-Calme a fait procéder à quelques essais d'acclimatation des pommes de terre d'origine étrangère ; certaines variétés ont donné des résultats satisfaisants.

1914. Dans notre district montagneux, la culture des céréales est très peu rémunératrice, aussi l'abandonne-t-on de plus en plus. Vu les frais et le faible rendement, de nombreux agriculteurs renoncent à labourer et préfèrent épandre des engrais chimiques pour augmenter la production fourragère.

En 1914, les quelques champs d'orge que nous possédions ont mûri assez normalement et ont pu être récoltés dans des conditions relativement favorables. Par contre, les avoines sont parvenues difficilement à l'état de maturité.

La production des légumes a été abondante, sauf celle des choux. Pommes de terre : récolte très faible et de mauvaise qualité.

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.

1916. Bonne récolte de légumes, choux, choux-raves et betteraves. Certaines plantations de choux-raves ont cependant souffert, en juin, de l'attaque des pucerons. Les pommes de terre ont en général été abondantes et de bonne qualité. Cependant, rares sont les paysans qui ont pu disposer d'une partie de leur récolte pour le marché.

1917-1918. Selon nos observations, les légumes récoltés ont été de bonne qualité. Quant aux pommes de terre, la maladie a provoqué ci et là des dégâts importants ; des plantations entières ont donné des tubercules pourris. Les variétés de pommes de terre sont différemment résistantes à la maladie et, dans la mesure du possible, les cultivateurs de pommes de terre devraient s'informer des espèces réfractaires et les planter à l'exclusion des autres.

1919. Comme l'an dernier, les pommes de terre ont souffert du gel ; la sécheresse leur a également été préjudiciable. Récolte très minime, aussi au point de vue de la qualité.

Fin de notre documentation.

Dans tous les cas la pomme de terre n'est pas à la hausse.

Elle reste cependant d'actualité. En témoigne René Meylan, dans sa Monographie sur la Vallée de Joux de 1929, p. 134.

La pomme de terre qui s'était heurtée, ici comme ailleurs, au scepticisme des populations n'a pas tardé à devenir un élément indispensable de leur alimentation. Cependant, bien que certaines années aient été exceptionnellement favorables<sup>2</sup>, la surface cultivée en pommes de terre n'augmenta pas. Le recul constaté doit être attribué avant tout au prix de revient des labours et de la main-d'œuvre et aux gelées tardives de juin et juillet.

La surface consacrée à la pomme de terre était de 40 ha. en moyenne, pour la période de 1889 à 1899. Elle n'est plus aujourd'hui que de 30 ha., mais le rendement à l'ha. a augmenté<sup>3</sup>.

de 1886 à 1899, on a récolté en moyenne	4094 qm.
de 1900 à 1914	2900 qm.
de 1915 à 1919	3614 qm.

Connaissez Marcel Rochat dit du Moulin, aux Charbonnières. Le 4 août 1938, il adresse une étude complète sur l'agriculture à Monsieur Pochon, Chef de service au Département de l'agriculture à Lausanne. Propos assez alarmistes.

Et que dit-il de notre fameux tubercule ?

---

<sup>2</sup> 1897 a donné une récolte moyenne de 201,7 qm. à l'ha., 1898 arrive même à 268,3 qm. à l'ha., le plus fort rendement des dix-neuf districts vaudois.

<sup>3</sup> Alors qu'on cultivait encore 11,5 ha. en pommes de terre sur le territoire du Lieu en 1919, on n'y consacre plus que 3 à 4 ha en 1927. Dans la commune de l'Abbaye, où les gelées sont moins fréquentes, cette culture s'est maintenue, mais elle est à peu près nulle au Chenit.

En fait il n'en dit rien ! Il indique seulement, dans un total de rentrées de 80 200.- , pour un total de frais généraux de 52 400.-, un valeur pour les pommes de terre et légumes récoltés de 5000.- <sup>4</sup>

Mais finissons-en avec nos statisticiennes et statisticiens, avec l'ouvrage de François Jéquier, de la forge à la manufacture, 1983, pp. 55-56 :

*La pomme de terre ne fut introduite qu'à la fin du XVIIIe siècle<sup>5</sup>, à un moment où la Vallée ne pouvait plus nourrir que le quart de sa population<sup>6</sup>. L'extension de cette nouvelle culture, jointe à une amélioration des conditions de transport vont dès lors provoquer une diminution presque constante des emblavures. Les exploitations agricoles se tourneront de plus en plus vers les cultures fourragères, liées au développement de l'élevage et de l'industrie laitière.*

Méfions-nous tout de même au passage de ces affirmations comme : nourrir seulement la population le dimanche, un quart de la population, etc... En l'absence de statistiques fiables, il est difficile de donner une proportion de la population de la Vallée que l'on pouvait nourrir avec les ressources du pays, sans doute supérieure à celle que l'on use dans une sorte de dénigrement général de notre agriculture et de son rôle pourtant crucial. C'est là une vision « moderniste » de l'histoire qui ne correspond de toute évidence pas à la réalité de notre passé.

Tournons-nous maintenant vers nos folkloristes et autres poètes.

---

<sup>4</sup> Rapport figurant dans : Supplément no 1 à l'histoire de la Communauté du Lieu, Le Pèlerin, 1995, pp. 97 à 101.

<sup>5</sup> La pomme de terre a été introduite, dit-on, sur les conseils du pasteur Ph. Bridel de L'Abbaye (1747-1771). Le premier champ de pommes de terre dont il soit fait mention au Pignet-Dessous est celui de Jacques Reymond, régent, en 1791. Meylan, René, La vallée de Joux, p. 93 et Golay P.A., Notes sur le passé des Pignet-Dessous, Lausanne, 1923, p. 22, note 1.

<sup>6</sup> Meylan, René, La vallée de Joux, p. 90.



Chronique de Charles Louis Rochat

1870.-

On a encemencé notre jardin le 9 avril 1870. On a eu le vent du nord-ouest comme les autres années. Les gens ne vont pas encore à la charvue, excepté ceux du Haut-des-Prés qui ont commencé aujourd'hui, le 12. Le printemps commence bien; la neige est presque toute fondue; le lac dégèle avec une rapidité étonnante; il est très haut.

Nous avons commencés à labourés le 22 d'avril ou nous sommes allés rompre le champ aux chèvres de bise; nous labourons avec Moïse de la Corne et Auguste à Charpentier. On romps aussi la planche du Chenailon, celle du côté du lac. Nous avons été aujourd'hui - 23 - rompre pour Charpentier sur les Greillets et aux Ecrottaz; la terre allait mieux sur les Greillets qu'au Chenego.

Le 29 avril on a rompu le champ du Chenailon; on a beaucoup souffert du froid, et la neige est venue; on a pas pu labourer l'après-midi.

Notre premier tir de campagne à eu lieu sur le plan du Mont du Lac dimanche le 23 mai.

La montée des vaches a été plus tardive cette année que l'année passée; nous avons monté le

-

grand Pouille le 30 mai et Combenoire le 31. Nous avons mené 3 vaches et un génisson en Pouille, et 4 vaches et un veau en Combenoire.

Nous avons commencés les fenaisons le 27 juin; nous avons toujours eu le beau jusque au 2 juillet, et le sec a pris jusqu'au 7 juillet ou il a plu.

Le second tir de campagne à eu lieu à la Corbe, sur le crot des Mouchettes, le Dimanche 9 juillet.

Nous n'avons pas fauché tout en haut les communs cette année.

Nous avons commencé à moissonner le 15 août, jour de la mi-août; on a commencé par les Frênes, la Diennette, la Grand-Pièce, la Brûlée. On à fait 1 voyage au Frênes, 2 à la Grand-Pièce, 2 à la Brûlée, puis on est allé au Chenego ou on à fait 1 voyage et à la Diennette.

Nous avons commencés à arracher les pommes de terre le 5 octobre, les jeunes sont très belles, elles n'ont pas la maladie, les autres sont petites.

1871.-

Nous avons arrangé le jardin le 8 avril; il y a déjà des gens qui ont rompu. 15, encevelissement de ma mère aujourd'hui Samedi; décédée jeudi à

11 heures du matin à peu près, et enterrée à 1 heure à 2 heures passées. Temps pluvieux, sur le soir pluie.

Nous avons commencés les labours par rompre le champ à Pinet sur la Grand-Côte; le 24 on y a été seulement l'après-diné; le lendemain on est allé rompre la planche à Vers Bonport, et après on est allé aux Frênes qu'on a fini. On laboure avec Auguste Charpentier et Jules de l'Epine notre voisin. Jules à rompu Vers Billard le 26, et Charpentier ses Crêts de l'Epine aujourd'hui 27; on a eu la pluie et l'on n'a pas pu y retourner cette après-midi.

Les fenaisons ont été tardives cette année; nous les avons commencées le 17 juillet par le clos; on a fauché les raves de la Grand Pièce le samedi 15 juillet; on a eu le beau temps toute la semaine, mais la pluie est venue le dimanche, et la semaine à été pluvieuse; il y a beaucoup plus de foin cette année que l'année passée; à part les prés il y en a la moitié de plus, et il y a des champs ou il n'est pas seulement mûr.

1873.-

Nous avons pu aller de bonne heure à la campagne, déjà au mois de mars; car le peu de neige



qui y avait a été vite fondue, et il y en a qui ont été rompre le 4 avril au Pont; ceux du Haut des-Prés doivent avoir rompu avant. Le jardin à été semé le 1er (avril ?). La neige est revenue avant hier, soit samedi 5 avril, et il en tombe encore aujourd'hui lundi; il y en a joliment.

Nos labours ont commencés le 17 avril; c'est nous qui avons commencés par rompre le Bugnon; c'est tout ce qu'on a pu faire, car on a atteler tard. Le lendemain on y est pas allé, car il pleuvait. Puis on a encore rompu la Repière, le bout du côté du Haut-des-Prés. Le jeudi d'après, soit le 24, on continue toujours avec les mêmes, Auguste Rochat Charpentier, et Jules Rochat de l'Epine; c'est le Chenego et le bout de contre le village à la Repière qu'on ferme pour cette année; on n'a pas pu labouré les 28 et 29, car il a joliment de neige; le 28 j'ai mené du fumier avec le traîneaux.

*Fin de la chronique de*

*Charles Louis Rochat*



Samuel Aubert, professeur, aura parlé plus d'une fois des berbots. On retrouvera plus bas un texte propre à cette façon d'apprêter les pommes de terre. Pour l'heure voici un avant-goût sur le sujet :

*La roche des souvenirs – La Revue, dimanche 20 juin 1920 –*

*La roche, ou plutôt sa lisière, c'est l'endroit où depuis toujours, les enfants du village font leurs « berbots » d'automne. Un « berbot », dans le langage de chez nous, c'est une marmite de pommes de terre enrobe de chambre, cuites à feu vif, jusqu'à dessiccation intense et éclatement des tubercules. Le terme s'applique également à chaque pomme de terre, quand elle atteint le degré de cuisson convenable. Pour les enfants, faire un « berbots », cela a toujours été une fête. On part de la maison avec une marmite insensible au dommage, pleine de pommes de terre. On prépare un foyer primitif, on s'en va à la recherche de bois mort dans les environs immédiats. Le feu est allumé et alimenté fiévreusement jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites à point, ce que l'on reconnaît à l'odeur appétissante qu'elles dégagent. Puis chacun donne libre cours aux caprices de son appétit et, les uns après les autres, au milieu des cris et des fusées de rire, les « berbots » disparaissent... et la bande joyeuse rentre triomphalement, prête à prendre part au goûter de la famille. Cependant les péripéties diverses de ces parties de « berbots » ne sont pas toujours faites rien que de plaisirs innocents. Pour les grands c'est l'occasion de faire l'éducation des petits sur une foule de choses à propos desquelles les leçons des parents eux-mêmes seraient préférables. Le « berbot », c'est aussi souvent l'école de la « fumerie » !*

*Les hommes sont tous les mêmes ! Le temps idéal de l'enfance, les jours tissés de joies exemptes de soucis ! Que d'impressions, de sensations diverses ils ont gravé dans leurs âmes qui se réveillent avec les années et réapparaissent sous la forme de souvenirs bien chers, dont l'acuité grandit et l'essence s'idéalise, au fur et à mesure que s'approche le terme de l'existence !*

*C'est avec des sentiments de cette sorte que je considère la roche de mon village. Chaque jour je la vois ou plutôt je la devine à travers les grands arbres de la lisière et les réminiscences du temps de ma jeunesse remontent en foule dans son esprit. Elle n'a pas de nom, la roche de mon village, mais moi, je l'appelle « La Roche des souvenirs ! »*

*Sam. Aubert.*

Auguste Piguet n'aurait su établir une étude folkloriste de la Vallée de Joux sans parler de la pomme de terre. Il le fait dans l'ouvrage : Vieux métiers de la Vallée de Joux, Le Pèlerin, 1999, pp. 030-031 :

*La pomme de terre pénétra sur le tard dans notre contrée. Le pasteur Bridel (grand-père du doyen) travailla à son acclimatation<sup>7</sup>. 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 Pignet-Dessus<sup>8</sup>.*

*Le branle donné, nos populations eurent tôt fait de reconnaître les mérites de la « trùhla (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 (fazil). 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 bêgêt (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 de terre cuites sous la cendre, 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 fossier, 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 fossier en « rôka » ou « pompure », soit un terrain vierge, le gazon écobué et brûlé au fornêt (forne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur.*

Ce texte d'AP, transcription faite par une secrétaire des traditions populaires vers 1950 offrant maintes difficultés de lecture, nous préférons compléter notre transcription par une photocopie de la dite transcription :

---

<sup>7</sup> Une fois de plus on cite le pasteur Bridel sans donner aucune référence.

<sup>8</sup> Document inconnu de nous. AP ne fait-il toutefois pas ici erreur de date et de lieu ? Ne s'agirait-il pas des Pignet-Dessous et de la culture de pommes de terre par Benjamin Golay en 1779 ?

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 Pignet-desus.

Les branle donné, nos populations eurent têt 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, (rödç? d'ao Kāp?) 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, (kōrbōla) 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 (dzōnā plātē) enfin passaient pour insurpassables en triture (ir kacha).

tsārbūla

berbōš

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 "rōka" ou "rompue" soit un terrain vierge, le gazon écobué et brûlé au fornet (fōrne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur.

## **Samuel Aubert se souvient encore un fois des pommes de terre !**

*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 bergot. 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 pas<sup>9</sup>.*

Quand Daniel Aubert, fils de Samuel, revient sur le thème des 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 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 régalaient et on rentrait sales et enfumés mais heureux comme tout<sup>10</sup>.*

---

<sup>9</sup> Samuel Aubert, Souvenirs de jeunesse, Editions Le Pèlerin, 1995, pp. 14-15.

<sup>10</sup> Daniel Aubert, Souvenirs d'enfance, Editions le Pèlerin, 2003, p. 34. Le texte fut écrit en 1991.



18 oct. 1930



LA RÉCOLTE DES POMMES DE TERRE (Phot. Gaberell, Thalwil)

Lecture du Foyer, 18 Octobre 1930.

Rémy Rochat, *Saveurs d'enfance*, Editions Cabédita, 1991, pp. 108-109

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<sup>e</sup> 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.

Paul-Henri Dépraz, dans : La page tournée, 1996, pp. 31-32, évoque les labours et les récoltes dans les 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 compacte.*

*Et puis, après deux, voire trois ou quatre ans de labours, 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 du foin sera plus abondante, et puis le temps passera, la mousse reviendra, et les plantes rampantes reprendront leur suprématie.*

*De l'orge, des pommes de terre et... 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.*

Samuel Rochat, dans Jules de l'Épine, tome premier, 1997, p. 46, simplifie le sujet :

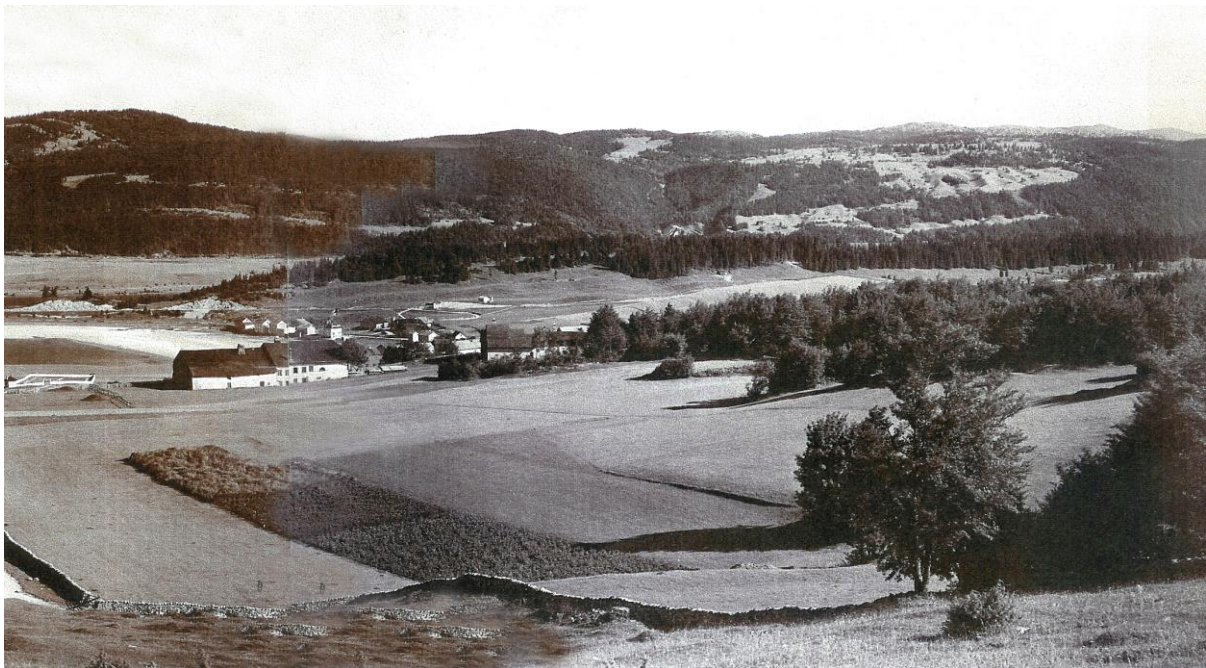
*La récolte des pommes-de-terre*



*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.*

*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 !*



Les magnifiques champs du Haut-des-Prés. Au milieu champs d'orge et de pommes de terre. A l'arrière la Cornaz. A gauche, le cimetière tout nouvellement créé (1900).



1934 FEB 7 17

ARMEE SUISSE

*LES CHANSONS  
DE  
TROUPES*







Aux soldats

# LES CHANSONS DE TROUPES

recueillies par le  
Capitaine R. Buxcel

et publiées  
sous le patronage du

Colonel-Commandant de Corps

H. Guisan

Cdt 1er C. A.

Tous droits réservés

ÉDITION FÆTISCH

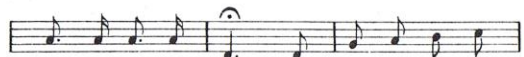
6735

60

## 56. Chanson des pommes de terre.



1. J'ai une his-toire à ra-con-ter Qu'est d'la plus
2. Mais si vous pas-sez le pa-ys, Ce-lui qu'j'ha-
3. Les ha-bi-tants les plus hup-pés A-fin d'a-
4. Et quand les p'tits cri-ent: Pa-pa! Et quand les



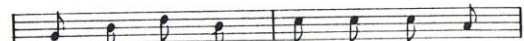
grand' sim- pli - ci - té: C'est que sur tout' la  
bi - te, sa - pris - ti! Par de - vant, par der -  
voir l'air dis - tin - gué Port' à la bou - ton -  
p'tits cri-ent: Ma - ma! La mèr' pour les fair'



ter - re	} oui bien,	oui bien,	} On	
riè - re		} On		
niè - re				} Un'
tai - re				



mang' des pomm' de	ter - re	} Eh! vous m'en-ten-dez
n'voit qu'des pomm' de	ter - re	
fleur de pomm' de	ter - re	
bourr' de pomm' de	ter - re	



} bien, bien, bien,	On mang' des pomm' de
	On n'voit qu'des pomm' de
	Un' fleur de pomm' de
	Les bourr' de pomm' de

F. 6735 F.

61



ter - re	} Eh! vous m'en-ten-dez bien!
ter - re	
ter - re	
ter - re	

5.

Au déjeuner, premier repas,  
Que ça te plais' où n'te plais' pas:  
On s'met plein la cuillèr(e), oui bien  
De plats de pomm' de terre } *bis*  
Eh! vous m'entendez bien

6.

Et tous les jours la même histoir'  
Les jours de fêt' les jours de foir'  
Pour la soupe et l'desser(e), oui bien  
On mang' des pomm' de terre } *bis*  
Eh! vous m'entendez bien

7.

Et même (ça c'est encor mieux!)  
Les deux fiancés au coin du feu,  
Au lieu d's'dir' leurs affaires, oui bien  
Se pass' des pomm' de terre } *bis*  
Eh! vous m'entendez bien

8.

Et quand ils font battre tambour  
V'là un qui cri', v'là l'aut' qui court.  
Ça part à la frontière, oui bien  
Victoire et pomm' de terre } *bis*  
Eh! vous m'entendez bien

Adapt. C. B.

Droits réservés.

F. 6785 F.

## Les charrues



On s'achemine lentement mais sûrement déjà à la fin du XIXe siècle, vers le style de charrue brabant. Ici à la sortie du Brassus direction le Campe, deux photos prises sans doute le même jour.







Au Mont-du-Lac en 1905, avec Alfred-Moïse Rochat







Aux Esserts de Rive pendant la dernière guerre, plan Wahlen. Comme on laboure contre en bas, il sera nécessaire de remonter plus tard le mollard, soit la première ligne juste à côté de la ligne de chemin de fer où circule déjà un train électrique.







Au Lieu, au Marteret, avec à l'arrière, Raymond Guignard enfant.



Jules Rochat dit Tsun, herse l'un de ses champs aux Frênes, direction l'Epine.

## On a déjà mené le fumier



A la Brasserie, famille Piguet – dont la fille Henriette est régente aux Charbonnières –



On fait les tas en hiver, on les répartit au printemps. Prairies de fauche plutôt que champs de pommes de terre.



## On plante les pommes de terre



Les Alphonse, Charbonnières, aux Grands Billards vers 1910.



Le beau-père, Meyer, ne participe pas, assis sur un sac de pommes de terre, gardant sa petite fille Emma.





A proximité Jules-Pierre de l'Épine, à moins que ce ne soit un valet quelconque, participe au travail de la récolte des pommes-de-terre.



*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.*





Récolte des pommes-de-terre à St. Denis. Deuxième depuis la gauche, Hector-Albert Rochat, dit plus tard l'oncl'Titi.



Là-haut, à l'Epine, lieu béni pour les pommes de terre, régnait alors Milet.



## Les outils



Corbeille d'osier pour ramasser les pommes de terre. Ce put être un panier.





Cros avec un ou deux fourchons







Sac de jute pour les pommes de terre.



## Pour du pain de pomme de terre



15

### PILON A POMMES DE TERRE

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 secours 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

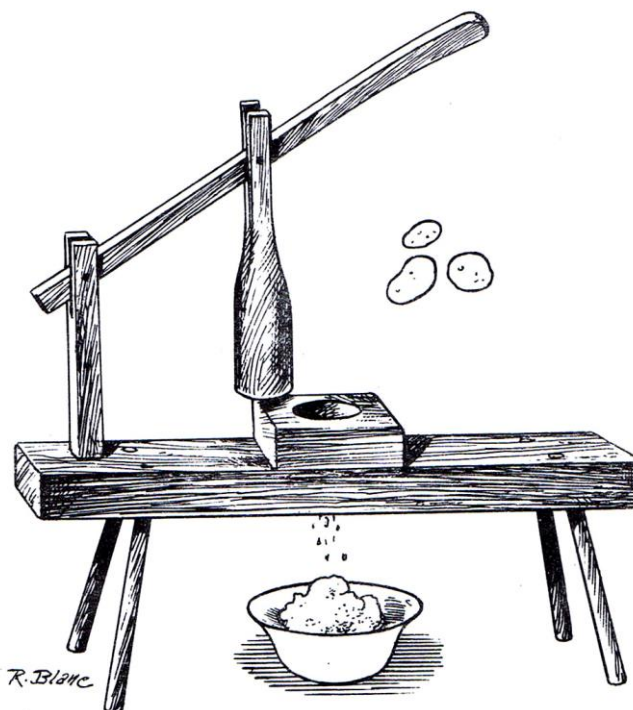
famine alors s'infiltrait dans les villages et décimait les populations. Ces noirs millésimes ont hélas jalonné tout le haut Moyen-Age.

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.

Au Pays-d'Enhaut - d'où provient notre pilon - on fabriquait encore au début de ce siècle le "gâtele", sorte de pain de pommes de terre sans levain qui avait la propriété de se conserver plusieurs mois. On le fabriquait dès lors en larges fournées, ce qui justifie la forme et les dimensions généreuses de notre pilon !

J.-F. R.



Objets insolites du musée de l'Arboretum d'Aubonne, texte de Jean-François Robert, dessin de Robert Blanc. Voir aussi au début le texte de : Sur le pain de pomme de terre, par Philippe Berney.





Le même type d'appareil acheté en 2022 à la brocante des Mollards en 2021.



## **Introduction aux Berbots** - article de Samuel Aubert, FAVJ du 30 janvier 1919 -

L'auteur de cet article signe A. A comme Aubert, dirions-nous. Car il ne fait pratiquement aucun doute que ce beau texte ait été écrit par notre professeur, le seul à l'époque qui savait parler de sa terre avec autant d'émotion, qui la considérait comme la terre nourricière, savait se souvenir de son enfance, et des émotions précieuses et rares qu'il avait pu y goûter.

D'ailleurs tout aussi dans le style de ces quelques pages indique que nous avons ici affaire à Samuel Aubert. Il était prolix. C'est la raison pour laquelle, ne tenant pas à ce que les gens disent de lui qu'il remplissait la feuille à lui tout seul, il signait de manière différente certains de ses articles. Nous avons découvert le X. voici le A. D'autres articles purent aussi être non signés. Ainsi avec ces trois ou quatre formules la FAVJ paraissait avoir un nombre respectable de correspondants qui tenaient tous à l'enrichir de leurs considérations.

Les berbots, c'est l'un des meilleurs articles de Samuel Aubert. L'émotion sourd à chaque ligne. On est là, au coin des bois, avec les champs devant soi et l'on se cuit des berbots à la cendre. Entre gamins, bien entendu. On sait comment procéder, à force. Cette odeur de fumée, et puis de pomme de terre brûlée, maintenant, ça vous réveillerait un mort. Tiens, c'est un fait, il vaut mieux conter vivant que mort. C'est pourquoi nous devons une fière chandelle à S.A. qui l'avait si bien compris et qui nous a laissé tant et tant de témoignages importants sur la Vallée de Joux, sa Vallée, sa terre, qu'il aima mieux que quiconque.

L'homme était panthéiste, donc incroyant. Tout au moins c'est ce que l'on a cru comprendre à fréquenter nos vieux Combiens. Qu'il n'ait pas été croyant, qu'il ait manifesté parfois quelque dédain en classe sur la religion, cela froissa durablement certains et certaines de ses élèves qui ne lui pardonnèrent jamais ces incartades.

Il avait cependant le respect absolu de la nature. Et comme celle-ci serait une création de Dieu, il revenait lui aussi à la case de départ. On ne faisait en fait que chipoter sur les mots. On allait dans le même sens, mais sans que l'on puisse s'accorder, justement à cause des mots que l'on employait de manière différente.

Mais tout cela nous éloigne des berbots... Crénom, Louis, ne les cuit pas trop, tu ne vois donc pas qu'ils grillent au fond de la marmite ? Allez, retire-moi celle-ci du feu et que l'on se serve.

Trop cuites ? Il suffit d'enlever la pelure brûlée, l'intérieur est bon, délicieux même. Et pourtant, quelle chaleur ils dégagent encore, ces berbots. On s'en brûle les doigts, on attend qu'ils refroidissent pour les croquer. Rien que des berbots, avec du thé comme boisson d'accompagnement.

Riches époques que ces automnes d'autrefois. Que l'auteur de cette introduction put lui aussi retrouver à son tour quelque 50 ans plus tard, et sous

la même forme, à une virgule près. La vie savait se tenir, en ce temps-là, c'est-à-dire durer dans ses habitudes, ne pas reléguer aux oubliettes trop tôt les bonnes vieilles coutumes d'antan.

Odeur de fumée, cloches des vaches, une certaine douceur de l'air, et le village, qui est là-bas, au pied des collines.

On était heureux, on le suppose !

Les Charbonnières, en avril 2006 :

### **Les berbots**

Un nom bien connu chez nous, qui sert à désigner les pommes de terre bouillies ou en robe de chambre, non pas ces pommes de terre simplement bouillies, pleurant l'eau, que l'on vous sert à titre d'appoint ou de complément dans les restaurants ou les pensions citadines ; mais ces pommes de terre cuites à point, éclatées, farineuse et répandant un fumet délicieux.

Le mot berbot ne figure pas dans les dictionnaires ; il est même totalement inconnu hors des limites de notre district. Est-ce à dire qu'il faille pour autant le répudier et ne pas l'employer sous prétexte qu'il ne fait pas partie de la langue française pure ou reconnue telle par les savants linguistes ? Non, ce mot du crû, ce mot si caractéristique, employons-le, conservons-le dans nos relations réciproques, parce qu'il sert à désigner une chose nettement définie et qu'il contribue ainsi à la clarté dans la conversation.

Réservez la sévérité pour les phrases troubles, indéfinies, qui ne représentent rien de clair ou dont la construction manque d'élégance et fait violence à toutes les lois de la grammaire. Ces expressions-là, qu'on les bannisse sans pitié. L'essentiel dans la conversation ou dans les relations épistolaires est d'être clair ; or qui prétendra que l'emploi de ces termes du crû ne contribuent pas à la clarté du discours ? Sans contredit, ils sont un élément de clarté, puisqu'ils s'appliquent à des objets nettement caractérisés. Le français pur est très incomplet ; il lui manque une quantité de termes indispensables à la dénomination d'une foule de choses ou à l'expression de pensées ou d'états bien déterminés, qui à défaut, les uns et les autres, ne pourront être traduits qu'à l'aide d'une phrase plus ou moins longue ou lourde. Dans ces situations, l'emploi du terme local, réputé vicieux, est tout indiqué et vient à l'aide du causeur.

Le vigneron se sert d'un terme admirablement pittoresque pour exprimer l'état du raisin en train de mûrir et qui gagne chaque jour en transparence. Il dit traluire ; ce mot n'est évidemment pas français et, si vous le répudiez, vous êtes obligés d'utiliser toute une phrase pour signifier exactement ce que traluire dit d'un mot.

Et quand vous employez le terme lugeater, votre interlocuteur sait exactement de quoi vous voulez parler, à condition qu'il soit du pays. Lugeater du bois est clair et net. Traîner, glisser, ne sont pas équivalents. Là encore, et dans combien



d'autres cas, désavouer le terme propre, localement admis c'est se condamner à ne pas être compris.

Donc, n'hésitons pas à utiliser le mot berbot et bien d'autres avec lui, d'autant plus que ce sont des termes nés sur notre sol, et qui sont encore, en quelque sorte, un héritage du passé.

Toutes les variétés de pommes de terre ne sont pas également aptes à donner de bons berbots. Les hollandaises, les routes Woltman, sont parmi les meilleures. Jadis, les *beguettes* et les *rouges du Campe* étaient réputées. On doit exclure les tubercule trop gros ou trop petits. En tous cas les gros doivent être sectionnés.

Quant à la préparation, tous les amateurs de berbots vous diront qu'ils doivent être cuits à point, jusqu'à évaporation complète de l'eau et ensuite séchés ; que les tubercules en contact avec les côtés ou le fond de la marmite doivent présenter la surface correspondante grillée, et que l'on ne doit retirer les berbots du feu que lorsque l'odeur s'en répand, agréable et pénétrante, dans la cuisine : « On les sent, donc ils sont cuits ». Et puis aussi, avant de démarmiter, on a l'habitude de secouer et de remettre l'ustensile sur le feu pour que les berbots du haut acquièrent le même degré de cuisson que ceux du fond. Enfin, cuire des berbots, c'est tout un art, un art qui n'e s'acquiert qu'avec l'expérience.

Berbot signifie aussi la marmite entière, c'est-à-dire l'ensemble des pommes de terre cuites en berbot, comme on dit. Préparer un berbot , manger un berbot, est courant.

Jadis, à l'époque de la récolte des pommes de terre ou de la mise des vaches en champ, à l'automne, les enfants avaient l'habitude de cuisiner et de manger des berbots à l'orée du bois le plus voisin. J'ai l'impression que cette mode est un peu tombée en désuétude et qu'ici ou là on substitue à l'antique berbot, le court bouillon ou la poêlée de pommes de terre fricassées, et que, pour un peu, on considérerait le berbot champêtre avec un peu de dédain, comme une chose dépassée et qui a fait son temps.

Peu importe, ces berbots du temps passé, c'étaient de vraies fêtes, des réjouissances auxquelles même des adultes s'invitaient parfois. Et de quelle gaîté on y allait. Les préparatifs terminés, savoir l'autorisation obtenue, la toilette des condamnées achevée, on s'acheminait, toute une flotte, vers la lisière du bois voisin, l'un portant la marmite, un autre le couvercle, un autre encore des buchilles, que sais-je, etc ? L'aménagement du berbot ? un foyer fébrilement construit au moyen de quelques grosses pierres rapprochées. Le bois ? La forêt voisine en est pleine ! Les petits se chargent d'en ramasser et de l'apporter à pleines brassées !

Et sous la surveillance des grands, le berbot se mijote. On bourre le feu ; des flammes infernales lèchent la marmite. Quelqu'un soulève le couvercle avec prudence ! Pas encore cuites ! Il faut prendre patience, retourner au bois... Enfin, une odeur spéciale réunit tout le monde. Secouons la marmite, crie une voix. Et on la secoue énergiquement au moyen de la perche à demi-brûlée qui

l'a maintenue au-dessus du feu. Malheur, des berbots roulent par terre. On les ramasse brûlant et l'on remet la marmite avec son contenu violemment remué afin d'égaliser la cuisson ou souvent le *brûlon* ! Le moment solennel est arrivé ; on va les manger ! La concurrence s'en mêle un peu. Chacun guigne d'avance les berbots dont la figure est la plus appétissante. Bien entendu les *éclatées* et les *grillons* sont convoités par tous les regards. Les berbots brûlent les mains, les lèvres, la langue ; nul n'y prend garde. Les pelures souvent, les parties grillées ou charbonnées, toujours, tout cela descend dans l'estomac dans la compagnie de la saine fécule, sans nul souci des indigestions.

Les hostilités terminées par l'anéantissement total des victimes, on quitte la place, les mains noires, la figure aussi, les yeux rayonnants de gaité et l'on rentre à la maison - il est 5 heures - en s'informant si le goûter est bientôt fait !

Et c'est dans un décor automnal, enveloppé d'une douce poésie que se déroulent les péripéties du berbot de campagne. Un ciel bleu domine les bois sévères diaprés de l'or des feuillages agonisants. Des vaches paissent tranquillement la dernière herbe et la voix de leurs clochettes s'élève au-dessus des prairies en une symphonie joyeuse, d'un charme pénétrant. De lointaines silhouettes, courbées sur la bonne terre, lui enlèvent ses produits. On voit le *croc* qui lentement s'élève au-dessus des têtes et d'un coup s'abat, enfonçant dans la terre meuble ses dents aiguës et l'on devine ce qu'il ramène au jour. Près de cette maison, des gens *déjardinent* tandis que sur la route des chars lourdement chargés de sapins entiers défilent dans un fracas de ferrures et de bois froissés. Et par dessus la côte et les prairies et les forêts ténébreuses, les croupes de la haute montagne s'illuminent sous les rayons d'or du soleil couchant. Oh ! ces tableaux de beauté, de paix, de travail que l'automne nous réserve, ils vous enchaînent , vous rivent à ce pays que la nature a si aimablement doté et qui est le nôtre.

Enfants de chez nous, gardez-vous du dédain des choses du temps jadis ; conservez les mots et les usages du passé ; ne cessez pas, non plus, la saison venue, de cuire des berbots au pied des bois, dans la radieuse lumière de ces exquisés journées d'automne. Jouissez de la liberté et de la confiance qui vous sont accordées, mais ne manquez pas d'ouvrir vos yeux bien grands devant l'originalité et le charme de ces tableaux champêtres qui se déroulent de tous les côtés et qui sont particulièrement vivants dans le cœur de ceux que les circonstances ont obligés à passer leur existence au dehors.

A.

### **Du foin, du regain et des pommes de terre, où chez les Alphonse aux Charbonnières en 1910**

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.

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 déränge 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.

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-Emmanuel<sup>11</sup>, 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

---

<sup>11</sup> Le prénom Emmanuel était si courant dans la famille, et cela depuis des siècles, qu'elle porta aussi, en plus de Mouïson, le surnom général de Manuel. Les Manuel, chez les Manuel. La différenciation entre Mouïson et Manuel ainsi n'est pas toujours facile à établir.



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.

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 gym<sup>12</sup>. 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,

---

<sup>12</sup> En réalité la société fédérale de gymnastique des Charbonnières a été créée en 1915. On nous pardonnera cette légère distorsion historique !

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.

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 !



Croc à pommes de terre.

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 des cultures dans la région.

Question posée : quelle est la proportion des diverses cultures sur un domaine.

La production fourragère est la ressource principale de nos agriculteurs. Les cultures ont depuis quelques années beaucoup diminué. Seule celle de l'orge se maintient et donne régulièrement une récolte satisfaite. Par contre celle de l'avoine est presque nulle, les champs ensemencés en avoine servent à l'affouragement en vert.

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 inférieure.

Réponse du 8 octobre 1927 de A. Rochat-Piguet du Pont, négociant, sur l'agriculture en ce village :

Réponse à question 1.

Les travaux agricoles commencent généralement à la Vallée vers le 15 ou 20 avril suivant que le printemps se donne vite ou tard. Les premiers travaux sont l'épandage du fumier puis quelques labours ensemencés avec de l'orge, l'avoine ayant de peine à mûrir et lorsqu'elle mûrit ne donne que très peu de grains. Lorsque les labours sont terminés, arrive la plantation des pommes de terre qui s'opère généralement dans la première quinzaine de mai, rarement dans la fin d'avril, quelquefois quand le printemps est très beau. Les jardins se bêchent au mois d'avril dès que le temps est propice. Vers le 20, 25 de mai, les travaux de printemps sont généralement terminés. Les soins aux pommes de terre se font généralement dans le courant de juin et l'arrachage se fait dès le 1<sup>er</sup> octobre et dure une bonne semaine.

Les fenaisons commencent maintenant, si le printemps le permet, les premiers jours de juillet et sont terminés, si le temps est propice, fin juillet, premiers jours d'août. La récolte des regains se fait dès le 1<sup>er</sup> septembre et se termine généralement vers le 15 ou le 20. Cette année il s'est encore rentré des regains le 2 octobre. Les moissons se font dans le courant de septembre, comme il se laboure très peu maintenant, cela ne rapportant pas assez. Il ne se sème guère que de l'orge qui mûrit très bien. L'avoine ne pouvant mûrir que très rarement dans les années sèches, et malgré cela est d'un très faible rapport. Seuls les grains du haut de la grappe valent quelque chose.

### **Suppléments :**

Dans son ouvrage sur la commune de l'Abbaye, de 1971, p. 72, Charles-Edouard Rochat pouvait écrire :

*Il voulut introduire la culture des arbres fruitiers, ce qui ne lui réussit pas ; en revanche, il fut plus heureux avec la pomme de terre, ce qui n'alla pas sans peine, car on se méfiait alors de ce tubercule.*

*C'est lui qui introduisit aussi les abeilles dans la région, et il donnait volontiers des cours d'apiculture.*

On peut supposer que Bridel s'occupa de pomme de terre quelques années déjà avant son décès. Ce qui nous ramène pour une introduction possible dans les années soixante du XVIII<sup>e</sup> siècle.





