

Les cultures

A vrai dire nos connaissances sont nulles. Juste avons-nous participé à ramasser des doryphores au Plat du Séchey où notre grand-père labourait un champ pour y planter des patates, et vu une parcelle d'avoine ensemencée au-dessus de la maison que l'on appelle aujourd'hui Chez Binoce, au Champ du Port.

Et pour les patates la mise en sac et leur dépôt dans la cave de chez la grand-mère – on revoit les toiles d'araignée, la fenêtre au raz du sol, les casiers dont les bois étaient déjà passablement entamés et bien sûr cette fine poussière brune qui ne provient que des patates alors que l'extérieur est sec mais encore enrobé d'une pellicule de terre. Et pour l'orge ou le seigle, le battage dans l'un des garages du Grand Hôtel, où l'on était obligé de sortir à cause d'une poussière vraiment infernale. Ça piquait de partout aussi.

Le reste on le devra à d'autres, dont notre oncle Samuel, génération ayant précédé la nôtre de plus d'un quart de siècle.

L'orge

Cette année-là, et pour la dernière fois, mon grand-père avait semé de l'orge. Pour la dernière fois nous avons 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 no 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 : van en osier, van à manivelles, van traficotés afin qu'il puisse être mu par un cheval, van énorme de l'Épine que Millet nous donna, aujourd'hui fierté d'une collection d'objets agricoles ; mécanique 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 aucune.

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 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 de celui-ci !

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.



Les moissons au Mont-du-Lac dans les années quarante.

Il fallait encore battre le grain. Au début, on allait battre au mécanique à l'Épine, 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, Simon 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 et où la batteuse était remise. Un travail qui se faisait vers l'arrière-automne, quelquefois avec la première neige.

Samuel Rochat, tome premier 1997.



Le mécanique de l'Épine rentré fort heureusement vers 1980 et ayant par cela échappé à l'incendie de 2000. De cette même Épine-Dessus. Idem pour le van mécanique ci-dessous. Il est daté de 1869.



Ce qu'on aura encore vu des pommes-de-terre dans les années cinquante

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-Séché. Et pourtant dans le sol, la pomme de terre bonne à tout faire, qui avait sauvé l'Europe de la famine depuis son introduction au milieu du XVIII^e siècle, offrait ses tubercules généreux. Notre grand-père, nos oncles, mon père peut-être, y peinaient de leurs crocs à deux dents pour les sortir au grand jour. Petites et grandes, laissées sur le champ en attendant que se sèche leur terre, puis mises dans des corbeilles de treillis ou d'osier vidées ensuite dans des sacs de jute.

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

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

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

* * *

Saveurs d'enfance, 1991.



Les labours au Mont-du-Lac en 1905.

Collection Jean-Emmanuel Rochat.

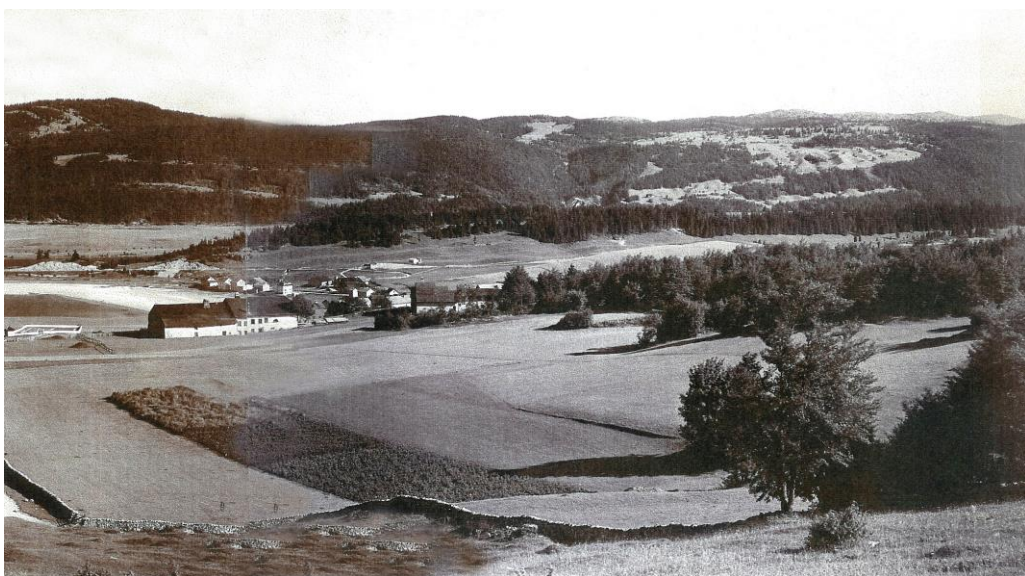


La famille Alphonse récoltant les pommes-de-terre aux Grands Billards vers 1910.

Voir notre futur article : La pomme-de-terre bonne à tout faire dans quelques prochains numéros de la FAVJ de 2025.

Voir aussi l'ouvrage : La page tournée, La vie quotidienne des paysans-horlogers du début du siècle, Pau-Henri Dépraz, 1996, aux Editions Euréka.
Voir chapitre : labourage – la saga de l'orge.

Tout l'ouvrage pourrait en somme être nommé : Patrimoine immatériel du village du Séchey. On le consulera avec plaisir.



Les belles cultures du Haut-des-Prés.

