

Les regains

Les regains

On aimait la récolte des regains. D'abord, il faisait moins chaud qu'aux foins, les journées étaient plus courtes, le fourrage moins lourd aussi. En outre, on pouvait faire entre nous, en famille, donc dispensé d'avoir des faucheurs comme aux foins.

Mais là aussi, suivant l'humeur du temps on n'arrivait pas à tout rentrer avant la descente du bétail. Quelquefois, les regains traînaient et ce n'était pas rare qu'il faille les évacuer sur un pâturage (souvent à Haut-des-Prés) pour finir de les sécher jusqu'en octobre, on pâturait les champs en commun.

Samuel Rochat.

Peu après les foins, au terme du mois d'août, ils commençaient les regains. Pour ne participer que modestement à ceux-ci, nous avions l'excuse de l'école et des leçons. Ils ne nous y occupaient que les mercredis et samedis après-midi. En étions-nous toujours à remplir des fleuriers, parce que ce fourrage court tient mal entre les pachons des échelles, que l'on entasse ensuite les uns sur les autres sur les chars et que l'on rentre ainsi à la grange, leur contenu vidé sur le soleret qu'on réserve au regain ?

Nous voyions souvent nos pères par les fenêtres de l'école. Ils recommençaient le tournus dans les champs de notre village. Il y a en cette saison souvent du brouillard jusqu'à dix heures quand il fait beau. Il était nécessaire d'attendre que le soleil, déjà d'une lumière d'automne, apparaisse, qu'il ait dissipé ce brouillard, puis ressuyé les champs pour aller épancher les tires et les chirons entre lesquels déjà poussaient des colchiques. Fleurs mauves si mélancoliques qu'elles vous feraient pleurer les jours de cafard !

L'odeur des regains est plus forte que celle des foins, moins aromatique, avec une fermentation plus intense de par une densité et une humidité restante supérieures. C'est pourtant là encore un de ces parfums de campagne que j'aime. Emouvant, prenant, tout chargé de souvenirs et indissociablement lié à la saison d'été qui décline et à celle d'automne qui s'installe.

Pour tourner le regain, il faut un petit râteau qui a un long manche. Un léger coup du poignet suffit. Pour le râtelier, on lance le grand manche en avant, on le retire en arrière; et on recommence.

Mille fois d'une heure. La paume des mains se calle à cet usage, le manche se polit. Et ainsi tout l'après-midi se tourne ou s'assemble le regain qui sera bientôt chargé par les hommes avec des fourches à quatre dents qui pénètrent mal dans la masse serrée et élastique. Après le temps des fleuriers, celui des chars à pont fabriqués par le père Meyer. Et toujours entre les tires poussent des colchiques. O mélancolie, ô déclin de la saison, ô tristesse d'une nature qui déjà se replie sur elle-même, juste bonne à produire encore quelques plantes tardives. Les feuilles jauniront bientôt, les vaches iront en champ, ce sera la saison des vacherins. Odeur acide de l'automne, humidité qui descend très tôt sur les champs en fin d'après-midi et qui n'autorise guère à rester sans chemise. Dès quatre heures on reformait les tires — du regain ne se séchant qu'en trois jours — et de celles-ci, avec la fourche, on composait de jolis petits chirons bien alignés. Pour les regains plus encore que pour les foins les chirons étaient de rigueur. Le fourrage y fermentait pendant la nuit. Il serait plus vite sec le lendemain, plus régulier aussi.

A la maison, ce regain, entassé en général sur un soleret qui domine le pont de grange, placé aux trois quarts de la hauteur du pont roulant, sous le monte-charge ou de l'autre côté de la grange, au même niveau, dans sa prolongation, parfumerait à son tour la maison. Mais celle-ci, la nôtre, après avoir été ferme pendant cent ans, est devenue logement, comme cent mille autres maisons de ce pays. Et là où s'entassait autrefois le regain, se trouvent des chambres à coucher ! Tant d'odeurs de mon enfance que je ne connais plus. Quel appauvrissement, quelle détresse, quand j'y pense vraiment.

Saveurs d'enfance, 1991.



Les regains aux Grands Billards.

Les regains

Par ce bel après-midi de septembre, Elie a dû se rendre à l'enterrement d'un vieil ami de toujours. Le cortège funèbre a longuement suivi la route, passé le Crêt-à-Badaud, débouché sur le cimetière; devant la tombe, le pasteur s'est montré quelque peu «longuet»; puis sur le chemin du retour, les amis se trouvaient nombreux et pas trop pressés... Il est bien quatre heures lorsque Elie peut enfin remonter le chemin du «Crêt». Pourvu que Lise se soit mise à «encheronner» le regain! Elle est là, bien sûr, la femme qui, de son coup de rateau habile, rassemble, puis entasse la petite herbe bien flétrie. Du pied des noisetiers, elle a ramené le regain vers le milieu du champ, en longues «tires» grossissant à chaque passage; et maintenant, elle rassemble sa manne en petits tas, amoureux-ment confectionnés et figolés: les «chirons».

C'est là qu'Elie la retrouve, au cœur du petit domaine qu'ils exploitent seuls, les enfants dispersés, envolés loin du nid qui les a vus naître et grandir; exploitation sans avenir, maintien d'un acquis plusieurs fois séculaire (Lise aime raconter ses ancêtres du Pré-Gentet, dont les filles venaient tour à tour assister au culte au temple du Lieu, vêtues de «la robe» unique...)

Depuis deux heures, elle manie le rateau de bois, l'outil par excellence des regains; l'herbe est si fine et si menue qu'une fourche n'y pourrait rien! Seul le rateau, manié avec un art consommé permet tour à tour d'épancher, de tourner, d'amoncèler et... de râtelier; et le coup de main diffère selon chaque opération!

Cette année les regains se passent bien; août a apporté quelques bons orages et l'herbe est plutôt abondante; et, jusqu'ici, septembre connaît une «belle série»: le ciel reste bleu et une petite bise persiste. Certes, ce n'est plus la chaleur caniculaire, mais on sait, par expérience, qu'il faudra bien trois jours pour obtenir un fourrage sec et odorant. Celui que Lise entasse pour la nuit est fauché du matin; le voilà déjà bien «amorti» et - si le beau temps dure - on pourra le ramasser après-demain.

Ce ramassage, voilà enore un travail selon le rite ancestral! Le regain bien

craquant sera rassemblé (au râteau, bien sûr) en tas sur le champ; puis on le mettra dans de grands carrés d'étoffe, faits de toiles de sac assemblées, les «fleuriers», qui seront roulés. Ces gros paquets rebondis et parfumés, attendront le char où on les entassera tant bien que mal. Et hop! en route pour la grange de la vieille maison où leur contenu s'ajoutera à la provision de fourrage.

Ces «fleuriers»; il faudra encore les amener sur le «solin, vous pensez «monte-charge»... Taratata! La grande échelle est dressée vers les hauteurs de la charpente, et ces gros ballots vont l'un après l'autre gagner leur place. Comment? C'est fort simple: la charge est mise en place - avec la collaboration de Lise - sur la tête d'Elie; Elie qui grimpe le long de l'échelle en s'y agrippant d'une main, maintenant de l'autre son fardeau sur la tête. Et ainsi, dix fois, vingt fois l'homme amène son gros paquet à destination, défait les nœuds et ajoute une tranche de regain à la «tèche» qui monte et fleure bon; puis il redescend et recommence. De temps à autre, s'il a trop de peine, c'est la femme qui prend la relève...

Ce qui n'empêchera pas Elie d'être sur son champ demain, dès l'aube et de faucher, d'un large mouvement régulier, l'herbe d'une «râpe» où la «Brunette» ne pourrait pas tirer une faucheuse! Et dès avant neuf heures, Lise arrivera, râteau sur l'épaule. En moins d'une heure, elle aura épanché finement les andains, offrant aux premiers rayons du soleil le regain qu'il va dessécher deux ou trois jours durant; alors viendra le moment de «déchironner»...

La saison de récolte va s'achever peu à peu; restent les pommes de terre qu'on arrachera au début d'octobre; les choux et les choux-raves à mettre à l'abri dès que la neige s'annoncera; restent les poireaux à mettre en jauge; le bois qu'il faudra finir de scier et de couper. Reste l'hiver qui ne manquera pas de nous rendre visite... l'hiver qui nous ramènera dès mars au cycle habituel des activités propres à chaque saison... Allons! Dieu pourvoira!

P.-H. Dz

SOCIÉTÉS DES REGAINS

La Revue. - 70^e année, n° 279 (lundi 10 octobre 1938)

Partout dans notre pays, à la récolte du regain succède la période de la «mise en champ», c'est-à-dire du broutement de la dernière herbe par le bétail. Mais tandis qu'ici ou là, chaque propriétaire envoie son bétail paître sur ses propres fonds, ailleurs, les paysans le font pâturer sur l'ensemble de leurs propriétés et sous la garde de un ou deux bergers seulement, qui exercent leur surveillance aux limites du territoire exclusivement.

À la plaine, c'est le premier de ces systèmes qui prévaut généralement ; aussi c'est là que l'on voit ces petits ou moyens troupeaux, tenant volontiers toute la largeur de la route et qui, sous la conduite d'un petit berger, s'en vont brouter l'herbe de près souvent très éloignés du village. Chez nous, le régime du pâturage en commun prédomine, à cause de l'extrême morcellement de la propriété, des limites aisées à démarquer et du bon marché qui en est la conséquence.

Dans tous les villages où ce système est adopté, existe une «société des regains» qui doit englober l'ensemble des propriétaires, car le renoncement d'un seul compromet gravement l'organisation. Chacune de ces sociétés a ses règlements très stricts que chaque membre est obligé de respecter. Ainsi, le fauchage du regain n'est autorisé que jusqu'à une date déterminée. Le jour de la mise en champ est fixé par décision de l'assemblée des sociétaires ou du comité.

Deux ou trois jours avant, la quantité de regain de chaque propriétaire est estimée d'après une certaine échelle, par une commission de trois membres. On calcule ensuite la valeur du regain de chaque propriétaire et le nombre de têtes de bétail qu'il a le droit de mettre en champ. S'il outre-passe ce chiffre, il paie une certaine redevance à la société. Mais d'une manière générale, nul ne

saurait faire pâturer un nombre d'animaux supérieur à celui qu'il est capable d'hiverner. Toutefois, à ce propos, une certaine tolérance est admise. Voilà ! Le système est un peu compliqué, mais depuis bien longtemps il fonctionne d'une manière satisfaisante et les intéressés n'auraient aucun intérêt à l'abandonner, le morcellement de la propriété s'y oppose d'une manière formelle.

Des complications peuvent surgir par exemple quand un propriétaire possède des fonds enclavés dans le territoire du village voisin. Avec un peu de bonne volonté de part et d'autre, rien n'est plus facile que de s'entendre. On raconte qu'autrefois, une harmonie parfaite ne régnait pas entre les habitants des deux villages voisins. Aussi le regain des prés situés sur le territoire de l'agglomération voisine était-il systématiquement taxé : zéro, quelle que soit sa valeur... et réciproquement.

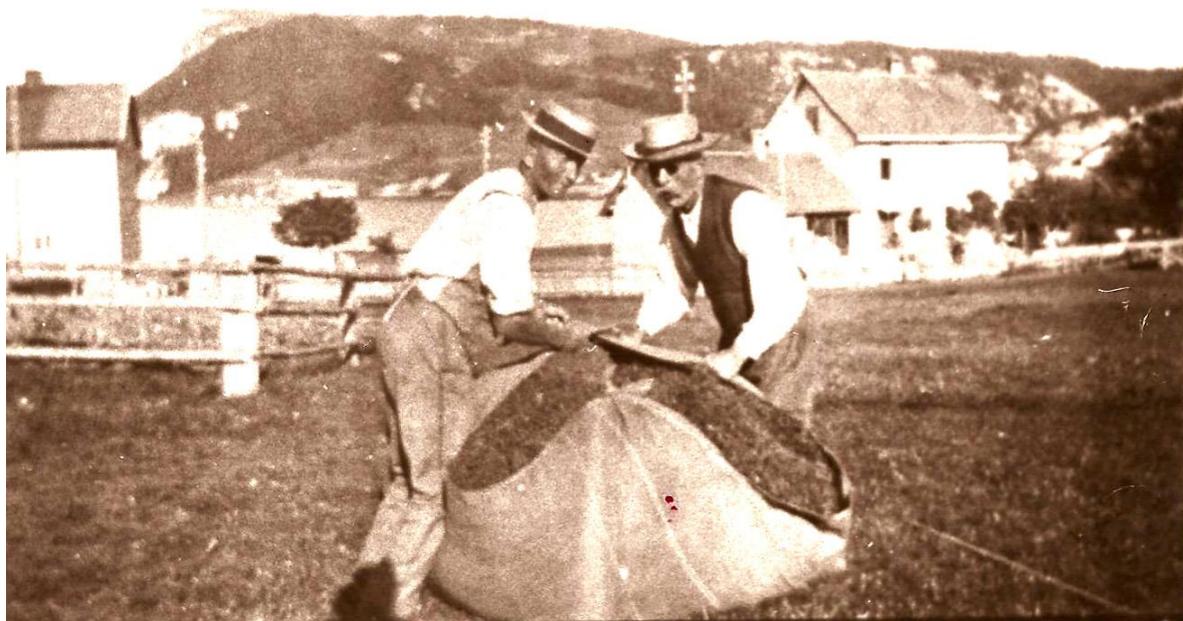
Deux ou trois petits bergers sont préposés à la garde du troupeau paissant en commun : chacun le long d'un secteur bien déterminé. D'ordinaire, le berger se construit une modeste cabane, abri pour les jours de pluie et d'où il embrasse sa «dimitte». Les jours de beau temps, des camarades viennent lui tenir compagnie et ensemble on cuit un *berbot*, savoir une marmite de pommes de terre à l'eau. Faute de marmite, les pommes de terre sont cuites ou plutôt brûlées sous la cendre.

La mise en champ dure en général jusqu'à la fin d'octobre, au plus tard le 1^{er} novembre, date de la «grande rentrée», échéance de tous les congés. Autrefois, c'était le jour où rentraient les bergers ayant passé l'été Derrière-le-Risoud. Actuellement, cet exode estival est autant qu'abandonné, et c'est heureux.

S. A.



Un char avec des fleuriers¹ attend sur la cour du collège.



Les Alphonse font les regains à la Guenettaz, aux Crettets.

¹ Fleurier, grand drap en jute.



Samuel Rochat au petit râtelier à la Sagne. Vers 1980.



Votre serviteur et Olivier, fils de Samuel, au même endroit.



La Sagne de bonne mémoire.