Quelques mots sur l'agriculture à la Vallée de Joux

On a la bonne fortune de disposer d'une enquête réalisée sur l'industrie, l'agriculture et l'économie laitière et alpestre en 1835 par un dénommé S. Berdez, auteur sur lequel, par ailleurs, on ne sait rien.

Dans son étude[1], il écrit, pp. 308-310 :

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 presqu'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.

Les habitants de la commune du Chenit possèdent environ 50 charrues, c'est-à-dire qu'il y a autant d'associations de paer5tivuliers 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.

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.

En 1817, à la suite de la disette de 1816, le gouvernement ayant ordonné une évaluation approximative des terres ensemencées ou plantées dans le canton, et de leur produit, cette opération présenta le résultat suivant à La Vallée.

Les terres ensemencées ou plantées furent évaluées dans la commune du Chenit à	*236 poses*
Et dans celles du Lieu de de l'Abbaye à	*530 poses*
En tout	*766 poses.*

Et leur produit estimé comme suit :

Le Chenit, 1098 sacs d'orge, 412 d'avoine, et 1000 de pommes de terre.

Le Lieu et l'Abbaye, 1548 sacs d'orge, 961 d'avoine, et 1535 de pommes de terre.

Chaque sac de 8 quarterons, ancienne mesure de Romainmôtier.

[1] S. Berdez, Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée du Lac-de-Joux, Lausanne, 1835.

On a donc pu lire ci-dessus que l'on trouvait environ 100 charrues à La Vallée. Il est fort possible qu'un certain nombre de celles-ci aient été fabriquées par Jacques-David Le Coultre (1781-1850) :

Depuis plusieurs générations, il y avait en activité chez mon grand-père paternel Jacques-David, une belle grande forge avec deux feux, où il s'occupait un peu de tout : coutellerie, haches, serpes, réparations de chars et traîneaux, etc. Ce grand-père forgeait les pièces si près de leur fini qu'un coup de lime suffisait pour les livrer. Plus tard il se mit à fabriquer des charrues avec lesquelles il obtint une médaille à un concours à Berne[2].

Les labours au Piguet-Dessous, par Robert Piguet.

Il est malheureusement bien à craindre qu'il ne reste plus aucune de ces charrues qui puissent témoigner de la bienfacture du sieur Jacques-David Le Coultre ! Qui est cité dans ce type d'industrie pour la première fois semble-t-il, en 1891 :

Entre le soin des troupeaux, le travail du chalet et celui de l'atelier, l'agriculture proprement dite a conservé une place bien limitée. Dans les siècles passés, où l'isolement et l'absence de commerce obligeaient nos ancêtres à recourir aux produits de leurs champs, elle s'imposait comme une nécessité ; mais la culture était difficile, les récoles incertaines, et les produits inférieurs et surtout insuffisants. C'est pourtant en semant le grain de ce pain noir et grossier que le père Jaques Lecoultre a inventé et donné son nom à un modèle

[2] Le Coultre Elie, Ma vie, 1914, fol. 17. On peut aussi lire dans l'enquête faite en 1849 par la commission de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, à propos du district de la Vallée de Joux : « L'agriculture est stationnaire. Le citoyen Jaques Le Coultre, du Chenit, a donné à la contrée un système de charrues appropriées à son sol, qu'il cherche encore à perfectionner ». Aussi de ces notes, voir Jéquier, 1983, p. 124.

perfectionné de la charrue, ce symbolique outil de l'agriculteur, qui semble presque une ironie avec nos champs de neige et nos hivers de six mois. Et la charrue Lecoultre n'a pas changé notre sol ni notre ciel. Plus que jamais l'agriculture n'est que secondaire, il faut laisser aux bons pays, aux larges plaines, aux contrées fertiles et ensoleillées le monopole de la production des fruits, des légumes et des céréales ; nos produits se réduisent à quelques plantes potagères, d'excellentes pommes de terre, et un peu d'orge et d'avoine[3].

A la même époque, Hector Golay n'était pas le seul à tenir l'agriculture combière dans une si piètre estime.

On dit vulgairement que le sol de la Vallée ne produit que 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 a bien son petit mérite.

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[4].

Voilà donc tout ce que l'on peut dire d'une agriculture qui a nourri notre population pendant des siècles, chichement mais vaille que vaille néanmoins , dans un historique de 144 pages !

Cette analyse d'un métier qui concernait pratiquement l'entier de la population, l'industrie n'étant dans la plupart des cas que complémentaire, est assurément très réductrice. La preuve nous en est déjà fournie par les famines de la fin du XVIIe siècle, alors qu'aucun apport autre que l'agriculture n'était capable de suppléer à une production endémique qui avait obligé la plupart de nos concitoyens d'alors de s'endetter de manière dramatique, et même, selon notre analyse, conduire par exemple les propriétaires de montagnes à s'en séparer au profit des nobles de plaine qui, à la suite du développement conséquent de l'industrie laitière, avaient injecté leurs capitaux en rachetant nos alpages qu'ils pensaient être d'un profit sûr et conséquent.

Il faut en convenir, pour l'essentiel, à l'époque tout au moins, soit jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, on vivait sur ce que cette pauvre Vallée produisait, et l'on mettait du beurre dans les épinards en se livrant à l'industrie, boisselière d'abord, puis métallurgique, et enfin lapidaire et horlogère.

---

[3] Hector Golay, La Vallée de Joux de 1860 à 1890, rapport lu à l'assemblée de la Société vaudoise d'utilité publique, au Sentier, le 21 août 1890, texte édité en 1891, pp. 31-32.
[4] Lucien Reymond, Notice de 1887, p. 124.

Mais l'étude sérieuse et détaillée de notre agriculture nous entraînerait trop loin, qui serait surtout à déterminer d'après les dîmiers[5] disponibles en archives de la fin du XVIIe à la fin du siècle suivant. Précisons simplement ici qu'à la fin du XVIIIe siècle, selon une liste des métiers de 1799[6] il y avait tout de même 56 laboureurs qui représentaient le 11 % de la population active. A titre de comparaison, on trouvait 37 lapidaires, soit 7,4 % des travailleurs, et 128 horlogers représentant le 25,6 % des actifs.

Une constatation permet de comprendre le changement qui se produisait déjà à l'époque concernant l'orientation professionnelle. Les horlogers étaient âgé en moyenne de 36 ans, tandis que les laboureurs se voyaient attribuer 52 ans d'âge de moyenne. Il est évident que, selon ses chiffres, l'agriculture était en plein changement, c'est-à-dire cédait rapidement la place à l'industrie, sans toutefois qu'elle ne disparaisse, puisque nombre d'horloger de l'époque, s'ils n'étaient plus vraiment des laboureurs, gardaient au moins leur petit train de campagne, quitte à sous-traiter à des professionnels de la terre certaines opérations comme les labours qu'ils devaient désormais considérer comme trop pénible pour eux !

Mais revenons un peu plus longuement sur un produit qui allait contribuer d'une manière notable à assurer notre presque indépendance alimentaire, la pomme-de-terre[7]. On pouvait écrire dans notre ouvrage sur la commune du Lieu en 1996 :

Le XVIIIe siècle est celui de l'introduction de la pomme de terre. Extraordinaire découverte, qui va révolutionner en partie notre agriculture. Au Lieu, on la plante au Martelet. Des messeillers sont nommés pour en garder les plantations. En 1762, c'est Abraham Reymond qui, malheureusement, a pris avec lui des femmes et des enfants, ce qu'on lui reproche, et ce qui le met dans une grande colère !

Ces pommes de terre se volent la nuit. En fait, tout se ramasse si l'on n'y prend garde, en ces siècles où la vie modeste est le lot de la majorité. Les fruits de la terre ne poussent par conséquent jamais loin des villages, et l'on a bon œil et bonne ouïe ![8]

Auguste Piguet nous offre une approche de beaucoup plus détaillée de l'introduction de la pomme de terre dans notre contrée :

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

---

[5] Listages de tous les propriétaires de fonds avec notation pour chacun de la quantité produite d'orge, d'avoine et parfois de messel, céréales que l'on cultiva à l'occasion.

[6] A consulter aux archives de la commune du Chenit et aux archives de la commune du Lieu, sous fonds Jéquier.

[7] Celui-ci, en vertu de sa nouveauté relative, échappa peut-être à la dîme les trois décennies où LL.EExes étaient encore là.

[8] Rémy Rochat, Riche et belle histoire de la communauté du Lieu, 1996, p. 27.

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 Piguet-Dessus.

Le branle donné, nos populations eurent tôt fait de reconnaître les mérites de la « trûhla » (mot qui répond à « tubercule »). Ce terme dut s'appliquer antérieurement à une autre plante à tubercule, mais 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 (autres communes ?) : La rouge de Campe (rŏdz dăo Kâmp) facile à défaire convenait pour la soupe. La bĕgĕt (béguette) rouge et la jaune (la beget est en forme de croissant), la noire à fleur d'or connaient l'odorant "berbots" (barbo : pommes en robe de chambre cuites à la vapeur) le courtbouillon, (kŏrbŏla) 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, communes surtout aux Charbonnipres); les jaunes plates (dzonà plătĕ) enfin passaient pour insurpassables en friture (fr kacha).

tsarbula bàrbì

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 » (eârly) ou pommes de terre printanières destinées à la soupe et des « épêratô » (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.

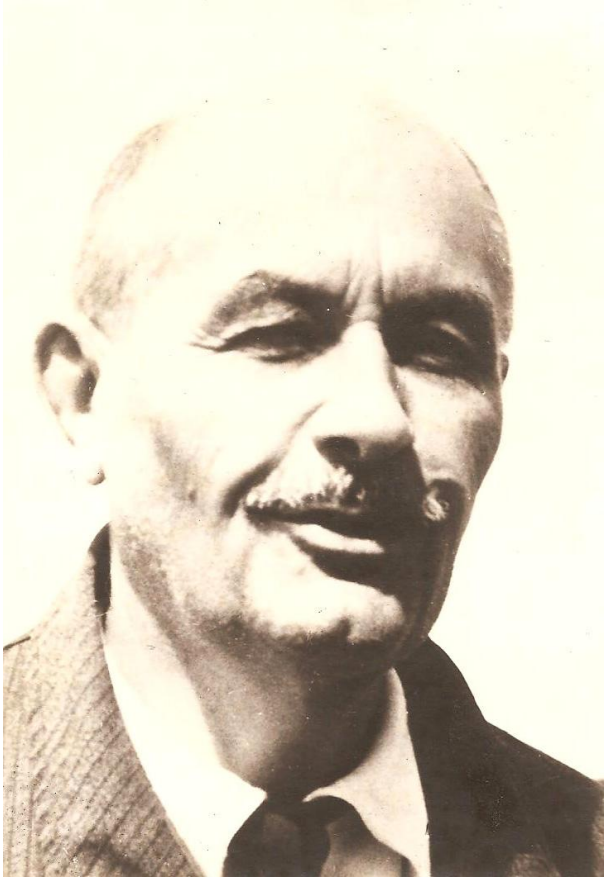
L'abandon progressif de la culture des pommes de terre se fit surtout sentir dans la commune du Chenit, la plus industrialisée des trois. A quoi bon s'abîmer les mains à manier le fossoir, se disait l'horloger, quand on peut se procurer d'excellentes pommes de terre à moins d'une pièce le quintal métrique ? Méthode trouvée singulièrement moins pénible que le fossoir en « rôka » ou « rompue[9] », soit un terrain vierge, le gazon écobué et brûlé au « fornet » (forne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur[10].

Le même Auguste Piguet et dans le même ouvrage dit deux mots de la culture des céréales :

[9] Ou rompure ?

[10] Auguste Piguet, Vieux métiers de la Vallée de Joux, Monographie folklorique, cahier A, Editions le Pèlerin, 1999, pp. 030 et 031.

Sollicité par ses gains industriels, tenté par le bon marché des farines de qualité du pays et de France, dégoûté par des récoltes aléatoires, le paysan-horloger combier en vint fatalement à négliger de plus en plus la culture des céréales. Quelques fermes isolées ou de gros domaines demeurèrent seuls fidèles un certain temps au système ancestral. Puis tout juste sema-t-on un coin d'orge pour les poules, un champ d'avoine pour le cheval. Devenus inutiles, les moulins fermèrent leurs portes ou se convertirent en d'autres établissements industriels. Vers 1890, le paysan qui cultivait un peu d'orge trouvait difficilement à la faire moudre. Seul le moulin du Rochera daignait encore faire le nécessaire. Démontée et appuyée extérieurement à la muraille, la meule rappela des années durant que la maison avait servi de moulin. La meule du moulin du Brassus subit un sort identique[11].



Auguste Piguet, historien de la Vallée (1874-1960).

Le même s'étendra surtout sur le battage en grange :

Batteurs en grange

En novembre et décembre, les journaliers ne chômaient pas, réquisitionnés qu'ils étaient pour le battage. Reportons-nous d'un siècle et plus en arrière. Dure besogne que celle du battage et surtout mal rétribuée. La journée

[11] Idem, p. 063.

commencée au falot à 4 heures du matin se prolongeait jusqu'à 8 heures du soir. Seuls les repas frugaux venaient couper la monotonie de cette interminable journée. Ne fallait-il pas, selon une coutume traditionnelle, qu'une première chaude fut donnée avant l'heure de gouverner les bêtes P

Une épaisse couche de gerbes déliées recouvre l'air ou pont de grange. Munis de leur fléau, fancisé en « flot » patois, les batteurs entrent en lice. On en compte de deux à six selon la largeur et la profondeur de la grange. Le patron, dans les petites exploitations, a tout profit à faire travailler côte à côte deux seuls batteurs. Alors les coups se succèdent plus rapides que si l'on frappe à trois de front. Dans ce dernier cas, un rythme agréable, ton ta ta, ton ta ta, en résulte.

Une première passée terminée, il s'agissait de retourner la couche de blé. Les fléaux, un moment muets, reprennent leur cadence. Cette double opération s'appelle une chaude. Elle dure près de deux heures. On pouvait ainsi faire cinq ou six chaudes par jour. Le grain mal mûr ou gelé se détachait-il mal, une troisième séance de battage, sommaire il est vrai, s'imposait.

En temps de famine, le salaire des batteurs se ressentait de la dureté des temps. On estima même en 1816 que leur dur labeur ne valait pas la maigre pitance qu'on leur servait. Ces malheureux pour se faire embaucher s'engageaient à bonifier à l'employeur un crutz pour la nourriture.

Les batteurs trop allangués ne faisaient pas le compte du patron. Un de ces derniers, se rendant compte depuis son établissement combien souvent le rythme souffrait de poses et bien sachant quelle en était la raison, conçut un curieux stratagème pour mettre fin à ces abus. Le soir venu, le plaisantin toucha le salaire convenu de deux baches. Ses camarades s'en virent octroyer une de plus. La leçon produisit son effet. Le lendemain, aucune intermittence ne vint troubler le battage. Cela se passait vers 1850.

Aujourd'hui, une machine à battre de louage passe de porte en porte. Il arrive pourtant à quelque petit propriétaire de battre lui-même à l'ancienne mode les quelques gerbes d'orge ou d'avoine dont il dispose.

La paille servira de litière. La coutume de terrer des liens de paille n'est plus qu'un lointain souvenir. Un rouleau de fil de fer fait l'affaire[12].

Retrouvons aussi nos anciennes cultures par le biais d'un chroniqueur qui fit œuvre utile en tentant d'esquisser un journal, que par ailleurs il ne tint que trois ans, et encore, de manière très succincte ! Il s'agit de Charles-Louis du Vieux-Cabaret, aux Charbonnières (1852-1945). Il avait donc dix-huit ans lorsqu'il a commencé cette rédaction.

[12] Auguste Piguet, Vieux métiers, Le Pèlerin, 1999, p. 079.

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 charrue, 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 Noïse de la Corne et Auguste à Charpentier. On romps aussi la planche du Chenaillon, 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 Chenaillon; 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 Combe, sur le cret 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 rapes 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 lendmain 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 traineaux.

Fin de la chronique de
Charles Louis Rochat

Charles vers 1866-1868, alors qu'il était étudiant dans une pension de Grandson. Un Charlot avant la lettre !

On pourra encore en rester aux pommes de terre en retrouvant un texte du ci-devant:

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.

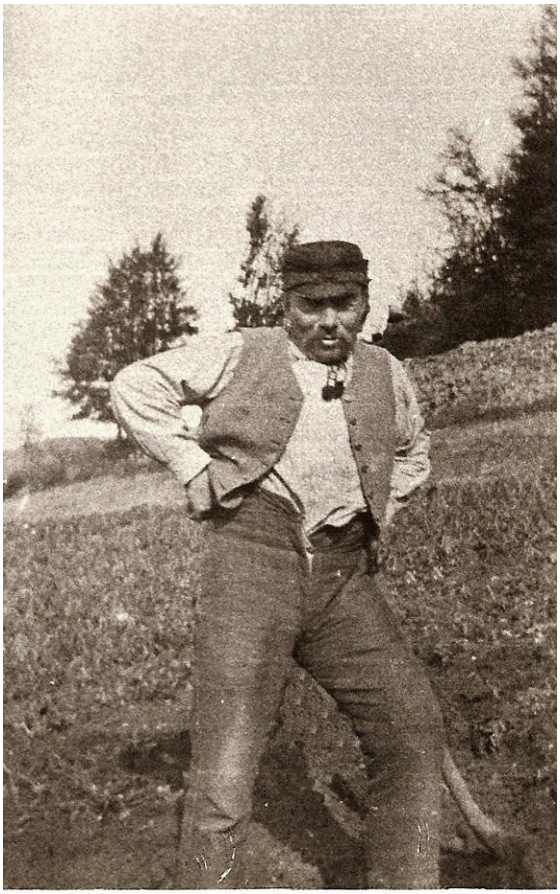
Les braves de chez Alphonse aux Grands Billards, vers 1911.

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 dérange 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.



Pierre de l'Epine, rencontré à la Grand'Côte, à la limite des pâturages.

Georges-Emmanuel[13]*, 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 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

[13] 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.

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.

M. Meyer et sa petite-fille Emma.

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 de 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[14]. 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 , 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 !

Et tout cela se passant aux Charbonnières à défaut d'avoir des textes relatant des activités de ce type ailleurs ! Mais néanmoins il convient tout de même de ne pas négliger l'autre bout où Samuel Aubert voit, enregistre et décrit :

Les berbots, article tiré de la FAVJ du 30 janvier 1919[15] :

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.

---

[14] En réalité la société fédérale de gymnastique des Charbonnières a été créée en 1915. On nous pardonnera cette légère distorsion historique !

[15] Signé A. mais issu de la plume de Samuel Aubert de manière certaine.

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.

Réservons 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 tubercules 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 gaîté 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 exquises 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.

Mais avant d'oublier les chroniques pour retrouver des études statistiques en bonne et due forme, retrouvons encore deux écrivains de par chez nous qui nous livrent leurs impressions de jeunesse quant à ces sains travaux d'agriculture.

Chose étonnante, ils sont contemporains (nés en 1921), plus encore, ils ont fait la primaire-supérieure du Pont ensemble, ont rédigé leurs souvenirs à un an de distance et son décédés à peu près à la même époque.

Les travaux – par Samuel Rochat[16] -

A la fin avril, les fumiers étendus, on passait aux labours. Première opération : mener le molard. Il fallait d'abord avoir l'outil, c'est-à-dire une grosse branche courbe dans le creux de laquelle on fixait un couteau. Un homme tirait ainsi le couteau et un autre appuyait dessus par derrière. On traçait de cette manière 3 lignes au bas du champ de la largeur d'un sillon. Ensuite de quoi, avec la bêche ou le trident, on découpait les mottes. Une fois terminé, on les chargeait sur le tombereau et on les menait droit au-dessus du champ. Elles serviront alors à remplir le dernier sillon. Ce dur travail prenait bien 1 à 2 journées.

[16] Samuel Rochat, Jules de l'Epine, tome premier. Idem pour tous les chapitres.

On labourait ainsi deux ou trois champs, deux pour l'orge et un pour les pommes de terre que l'on plantait dans la raie après le passage des chevaux traînant la charrue. Les enfants étaient réquisitionnés pour cette journée, même les filles qui avaient elles aussi un panier ou un bidon de semenceaux à planter dans le sillon.

La récolte des pommes de terre

En octobre, c'était aussi le mois des pommes de terre que l'on arrachait. On servait encore les bons vieux crocs. On divisait le champ par « ornes », c'est-à-dire une largeur de 8 à 10 mètres, selon le nombre d'arracheurs et d'arracheuses. Le panier devant nous, on y lançait les petites, les gâtées et les « crocées » (celles abîmées par le croc). Les bonnes étaient déposées derrière nous pour qu'elles sèchent, au soleil si possible.

Au milieu de l'après-midi, la fille allait chercher les 4 heures, thé, pain, fromage. Vers le soir, on ramassait les pommes de terre pour les mettre en sacs. Jean allait chercher char et cheval et on rentrait vers 6 heures. Il fallait alors rentrer les bêtes, les traire et après le souper, encore décharger et vider les sacs à la cave.

Des beaux souvenirs : une fois, deux jeunes arrachaient un champ au bord de la ligne de chemin de fer. Le mécanicien de la locomotive, farceur, leur avait lancé un morceau de charbon. Aussitôt l'un des deux prend une pomme de terre et la lui lance. Mais le train avançait et le projectile manquait son but et atteignait une bonne dame dans le wagon. Grand émoi à l'intérieur du train !

On bat le grain

Les années trente, on labourait encore – on l'a vu – orge et pommes de terre. Les moissons, on ne pouvait les faire qu'en septembre, souvent vers le Jeûne Fédéral. Parfois en octobre, si elles ne restaient pas encore sous la neige.

Il fallait encore battre le grain. Au début, on allait battre au mécanique à l'Epine, dans une poussière à ne plus se voir ! Les verres de goutte aidaient souvent à éviter les rhumes. Plus tard, il s'était formé une société de cultivateurs présidée par les paysans du Pont (Edouard Simond et Jean-Emmanuel Rochat du Mont-du-Lac).

On avait fait l'achat d'une batteuse roulante qui allait de ferme en ferme d'abord. Puis ensuite ce sont les paysans qui amenaient leurs gerbes dans les garages du Grand-Hôtel, au Pont, abandonné à l'époque, où la batteuse était remisée.

Un travail qui se faisait vers l'arrière-automne, quelques fois avec la première neige.

Mais suivons maintenant Paul-Henri Dépraz par une description de beaucoup plus détaillée :

LA SAGA DE L'ORGE

L'orge, c'est la céréale qui convient au climat de la vallée (j'allais écrire "la seule", mais l'almanach 1841, de Charles-David Dépraz, mentionne une récolte de 109 quarterons d'orge et de ... 68 q. d'avoine !). En fait, c'est bel et bien l'orge qui fut et demeure la seule culture céréalière des Combiers. Dans les années 20 et 30, chaque paysan semait encore son (ou ses) champ d'orge, à seule fin d'y trouver une farine fourragère qui enrichirait la nourriture de ses laitières (farine certainement supérieure à celles qui nous ont amenés au drame des "vaches folles" !) Il faut bien dire que, durant tout le dix-neuvième siècle encore, le pain de nos ancêtres dépendait de l'orge : "grossier comme du pain d'orge" signifiait alors "précieux comme du pain d'orge" ! Dans les années ~~trente~~ soixante & septante, la culture de cette céréale disparaît à peu près complément ; il faut attendre les dégâts causés par les taupes et aussi une certaine modification de mentalité pour que la culture de l'orge reprenne et se maintienne assez bien.

Mais, jusqu'à l'aube de la dernière guerre, les paysans combiers continuent à semer l'orge, culture facile : cette céréale pousse bien dans notre vallée selon le temps de l'été et du début de l'automne, l'évolution va cependant du succès parfait au désastre total. J'ai vu récolter, fin août ou début septembre, des gerbes magnifiques, au grain mûr à souhait ; j'ai vu aussi des récoltes tardives, minables et quasi pourries ; j'ai vu encore, en 1939, mon père couper au faucheux les épis d'orge mûrs, mais que la fin d'octobre (voire le début de novembre) aurait condamnés à la destruction.

Fin avril 1930 : le labour a été effectué dans un champ bien préparé, abondamment fumé ; semis à l'ancienne (style fête des Vignerons 1927...), un passage de herse, un bon roulage, et voici que tout est parti ! Après deux semaines, le champ a verdi et tout s'annonce bien. Les petites plantes poussent bien,

les tiges s'élèvent et, dès juin, on verra se développer les épis, prometteurs de grain. Que juillet et août apportent beau temps et chaleur, et la récolte sera belle ... (Notons qu'aucun traitement antiparasitaire ne sera effectué sur cette culture ; l'écologie fait partie de la vie ; ce n'est pas une invention des années huitante !)

L'été va se dérouler (bien ou moins bien !) ; selon l'ardeur du soleil et la chaleur qui peut en résulter, on passera dès fin août à la récolte : moisson faite à la faux (faux armée d'une baguette de noisetier qui permet de rabattre les tiges ; longue "fauchée" qui ~~permettra~~ bas des andains prêts à être mis en gerbes. L'assemblage sera l'affaire des femmes et des enfants : dès que la quantité nécessaire est réunie, la gerbe est roulée et liée avec virtuosité à l'aide d'une cordelette idoine, le "lien de gerbe". En plaine, on entasse les gerbes en "moyettes" qui sécheront plus ou moins longtemps ; à la vallée - rosée abondante à considérer ! - on ne peut attendre. Le jour même, les gerbes seront chargées et emmenées à l'abri : un coin du "solin" va les accueillir pour quelques mois, jusqu'au battage.

Deux mois plus tard, c'est-à-dire fin octobre ou début novembre, le processus continue. C'est, village après village, maison par maison, le passage de la batteuse. Il n'est pas loin, le temps où l'on battait l'orge à la main, en grange ! Gerbes délivées, étalées sur le plancher de la grange ; frappement rythmé des fléaux (prononcé "flots"), qui ébranlent la maison ; ramassage de la paille, mise à part du grain tombé et de tout ce qui l'accompagne. On donne un coup de balai, et tout repart pour une nouvelle "battue". Cela paraît parfaitement antique ; je l'ai encore vécu au début des années trente ... En 1993, au marché folklorique du Forat, à Mézières, six manieurs de fléau faisaient démonstration, au régal des badauds ; malgré mon envie, je n'ai pas osé prouver ma virtuosité dans cet art difficile du battage "au fléau", ... Je le regrette encore !

Mais revenons au battage, "à la mécanique" : l'énorme machine a été introduite dans la grange – ou, plus souvent, faute de place, elle est installée devant la maison –. Dès le matin, Jean-Emmanuel l'a mise en marche et, sans répit, il pousse dans le conduit les gerbes que d'autres ont délivées et amenées à sa portée. La machine ronfle, aspire des gerbées entières et recrache un magma constitué de poussière, de balle et de grain : c'est cette masse qu'on rassemble dans de grands sacs de jute ; c'est d'elle qu'il faudra encore séparer, à grands coups de "Manivelle", le grain net, propre, définitivement séparé de tout ce qui le souillait.

Peut-on ajouter que la journée de battage donne prétexte à un bon repas ? Il faut en même temps remercier le responsable de la machine, témoigner sa reconnaissance à tous ceux qui ont donné un bon coup de main, et fêter en quelque sorte la fin de la saison des récoltes.

Entassés au fond de la grange, les grands sacs de jute, remplis du mélange acaché par la batteuse, attendent patiemment. Voici cent ans, on aurait choisi un jour de grand vent qui aurait permis de séparer grain d'une part, balle et poussière de l'autre ; il suffisait alors d'agiter le van (grand panier plat) dans le vent (bise ou air d'ouest) pour que retombe le bon grain et s'envolent les poussières ! Mais le progrès a passé ; aujourd'hui, l'opération se passe dans la pénombre d'une grange ; le van des aïeux a cédé la place à une "machine" volumineuse (et fort bien conçue) qui effectuera le travail nécessaire (sans aucun souffle de bise ou de jonan !). C'est à la force des bras que le gamin fera tourner les rouages qui actionnent soufflerie et crible. Comme par hasard les après-midi du mercredi et du samedi conviennent particulièrement à cette activité... Qu'il fasse beau ou qu'il neige, que le temps se prête au patinage ou au ski, peu importe : l'après-midi durant (ce qu'il peut être long !) l'adolescent tourne inlassablement la manivelle tandis que le père alimente la machine et récupère à la sortie le beau grain doré. Personne,

malheureusement n'a dit que "le vannage forme la jeunesse"!

Et voilà le cycle fermé. Le blé a semé d'un large mouvement, la nature a bien fait son travail; les grains d'orge sont là, largement multipliés. Bien entassés dans leur emballage de jute, ils n'attendent plus que le passage du camion pour être emmenés au moulin (de la Foule, naturellement!) qui en tirera une farine délectable; la Baronne, la Sylvie ou la Couronne s'en régaleront et ~~en tireront~~ la transformeront en bon lait (à 16 c. le litre!...)

Voici quelque cent vingt ans, la quantité produite aurait représenté le décuple du volume récolté cette année; le pain de la famille était assuré pour l'année entière. Pas de famine en vue, survie assurée. Oh, Dieu! Merci pour ce pain que tu nous donnes!...

Paul-Henri Dépraz,instituteur à la primaire-supérieure du Pont.

La Vallée des années 20/30

Labourage

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

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

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

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

A quoi destiner ce champ retourné? En général, c'est de l'orge qu'on y sèmera, l'orge qui, voici quelques générations apportait le pain; aujourd'hui, bien sûr, la récolte servira à affourager, complément bienvenu pour les vaches laitières. L'an prochain, en deuxième labour, le champ recevra des pommes de terre, provision d'hiver précieuse et même vente possible de quelques sacs, ce seront des Woltmann, rouges, des Industrie, blanches ou peut-être encore des Rose de Berg...

Il y aura évidemment des individualistes qui assurent que la pomme de terre pousse mieux dans un terrain neuf, «en rompue», et qui ne rechigneront pas devant un fossoyage supplémentaire (ou deux!) pour permettre aux plantes de percer la motte dure et compacte.

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

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

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

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

PH. DZ

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

L'agriculture à la Vallée de Joux au XXe siècle par deux études, la première de René Meylan (La Vallée de Joux, 1929), la seconde par Marcel Rochat dit du Moulin (1938) :

III. L'EXPLOITATION DES RESSOURCES NATURELLES

La vie agricole et pastorale.

Dans les clairières de la forêt où les colons extirpent sans cesse pour gagner toujours plus de terres cultivables, des prairies, des labours, des courtils ont pris place. Ils assurent la subsistance aux grandes familles que groupent les « feux ».

Si le climat est rude, la terre vierge n'est pas mauvaise ; [1] on ne lui demande d'ailleurs que le strict nécessaire.

Les charges en nature imposées aux abergataires comprenaient du grain, des légumes et un chapon, outre les prélèvements effectués sur les animaux domestiques pour l'usage des pâturages, toutes choses que le pays pouvait fournir sans peine dans les bonnes années. Mais la vie reste précaire ; il suffit de si peu pour provoquer la disette ! [2]

Éloigné des marchés, incapable même de les atteindre, bloqué chez lui par un interminable hiver, le colon doit limiter ses besoins à l'extrême, afin de subsister jusqu'à la récolte nouvelle. Lait, fromage, pain d'orge, bouillies d'avoine, raves et choux sont les aliments dont les diverses combinaisons établissent le menu quotidien.

En dépit de tous leurs efforts et de leur sobriété, les Combiers réussissent de moins en moins à nouer les deux bouts et, à la fin du XVIIIe siècle, le territoire de la Vallée ne nourrit plus que le quart d'une population sans cesse accrue. [3]

Le gouvernement bernois, reconnaissant la situation difficile de ses

[1] « On recueille en un arpent ce que deux ou trois fournissent communément dans nos plaines. Un arpent vaut ici 4 ou 500 livres et dans le bas pays 100 ou 120 livres. » (SEIGNEUX (55), p. 44.)

[2] Ainsi vers 1688 (J.-D. NICOLE (47), § 72), à la suite de grêle et de gelée pendant six à huit années consécutives. Aussi dans de telles conditions les Combiers ne devaient-ils pas faire fi des « menus fruits de la terre » que leurs voisins de Serrageois (Franche-Comté) recommandaient à Dieu dans leurs litanies :

N'oublions pas dans nos prières
Les menus fruits de la terre :
Les mûres, les pimprenelles,
Les prunelles et les brimbelles,
Les poirottes et les gratte-culs :
Quand ils manquent, c'est grand bien perdu !
(L. FEBVRE (68), p. 273.)

[3] *Procédure* (52) I, p. 6.

sujets de la Vallée de Joux, les autorisa à payer la dîme en argent plutôt qu'en nature [1] et fit, à plusieurs reprises, des envois destinés à parer au déficit des récoltes. De leur côté, pour subvenir aux besoins croissants de leurs trop nombreux bourgeois, les communes allèrent jusqu'à hypothéquer leurs alpages et à les vendre à des étrangers. Les « gouverneurs » répondaient pour les dettes contractées et l'on en vit parfois tenus aux arrêts à Romainmôtier jusqu'à ce que les arrérages fussent payés.[2]

La pauvreté des habitants de la Vallée était exploitée par leurs voisins francs-comtois. On voyait circuler dans le pays, allant de hameau en hameau, des « Bourguignotes » portant à dos des provisions de farine qu'elles débitaient. Ces femmes venaient du Bois-d'Amont, de Foncine, de Mouthe. [3]

Seigneux de Correvon, parcourant la contrée, en brosse cependant un tableau enchanteur : « vallée des plus fertiles, dit-il, entremêlée de prairies et de moissons d'orge qui est le froment des montagnes » et, plus loin, « le long de ses bords (du lac de Joux) sont des terres fertiles et qui rapportent, presque d'elles-mêmes, une quantité prodigieuse d'orges, d'avoines et d'autres grains de cette espèce... entre les champs se mêlaient par bandes des prairies d'une herbe fraîche, épaisse, et émaillée de mille fleurs ». [4]

Propos d'enthousiaste ! C'est la montagne vue par un de ces admirateurs de la nature comme il s'en trouva tant vers la fin du XVIIIe siècle. La réalité est plus grise. La terre ne nourrit déjà plus son homme, aussi l'abandonne-t-on pour pratiquer l'industrie. Si bien qu'après avoir été le genre de vie de la totalité des habitants, la culture du sol passe au second plan. Il n'y a plus, actuellement (1920), que 333 personnes exerçant dans le district de la Vallée une activité agricole, soit le 11 % seulement de la population active. [5]

La zone des cultures.

Étant donné l'altitude générale, la zone cultivée est restreinte. Le vallon des Amburnex, trop élevé, est tout entier livré au pâturage, malgré l'excellence de ses terres arables formées sur le Néocomien. La vallée de l'Orbe et la combe du Lieu n'offrent pas partout des terres cultivables, car des marécages et des tourbières s'échelonnent le long de leur thalweg.

[1] H. Rennefahrt (50), p. 115.
[2] P.-A. Golay (49), p. 340.
[3] « J'ai livré à la Mariane du bois d'Amond 20 florins pour de la farine. » Extrait du livre de Mémoire d'Abram Golay et de son fils Élisée (1765), cité par P.-A. Golay (49), p. 17.
[4] G. Seigneux (55), p. 35 et 39.
[5] En 1860 déjà, la statistique indique 655 agriculteurs seulement (280 chefs d'exploitation) sur 5355 habitants, soit le 13 %. La proportion n'a cessé de décroître (630 en 1888 et 333 en 1920). Il faut cependant tenir compte du fait que beaucoup d'industriels ou de commerçants, recensés comme tels, conservent encore une petite exploitation agricole. C'est ce que révèle la statistique de 1901 qui départage la population agricole en : 556 propriétaires de bétail, dont 113 exclusivement agriculteurs, 336 propriétaires avec une autre profession et 107 propriétaires de bétail sans exploitation agricole. (*Annuaire statistique de la Suisse* 1904, p. 115.)

Ainsi le flanc des coteaux se présente comme particulièrement propice, partout où la roche n'affleure pas, à condition que les pentes ne soient pas trop rapides.

Dans la vallée de l'Orbe et le long du lac de Joux, le versant exposé au Nord-Ouest se prête le mieux aux cultures. Il est relativement large dans sa partie inférieure et présente des possibilités d'extension sur les paliers qui le dominent. De l'autre côté de l'Orbe, la zone arable est resserrée entre l'Orbe et la Côte et, vers le Nord-Est, elle s'effile pour se terminer au tiers méridional du lac de Joux.

Dans la combe du Lieu, c'est l'inverse. Le revers de la Côte, plus om-

Fig. 27. — Les Mollards-des-Aubert (1280 m.).
Le domaine cultivé le plus élevé du Jura.

bragé, est le domaine de la forêt et des pâturages, tandis que les cultures occupent le versant ensoleillé et se risquent assez loin du côté du Risoud. La zone des cultures ne s'élève cependant nulle part au-dessus de 1200 m., à l'exception du mas de terres, sis à 1300 m., qui forme le domaine des Mollards-des-Aubert (fig. 27). Lorsqu'elle est profonde, fine et noire, constituée par les débris végétaux qui lui donnent une grande fertilité, la terre cultivable est douée d'une force végétative suffisant à compenser le temps très court de son activité. Ces bonnes terres sont malheureusement les plus rares et les cultures doivent s'accommoder de sols graveleux, secs et peu fertiles ou de terres froides par excès d'humidité.

La superficie du district de la Vallée est de 16.212 ha., total où la zone des cultures n'entre que pour une faible part, le 13 %, soit 2195 ha. (jardins 18,95 ha. ; prés 1372,63 ha. ; champs 802,99 ha.) en 1908.[1] Cette proportion justifie, malgré la fertilité des bonnes terres, le dicton suivant lequel la Vallée de Joux ne pourrait nourrir ses habitants que le dimanche.

[1] Toutes les données de statistique agricole sont tirées de la *Statistique agricole* publiée par le Département vaudois de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce de 1886 à 1919.

La zone des cultures a subi une forte diminution dès l'ouverture de voies de communication vers des régions plus favorisées ; le mouvement se poursuit, malgré les gains de terres arrachées aux marais par le drainage.

Les cultures.

Jadis, le mode d'exploitation de la terre visait à produire toutes les denrées nécessaires à la vie d'une famille et de son bétail. Une bonne partie des champs était labourée pour recevoir les céréales panifiables, l'orge et l'avoine, aux panicules tombantes, capables de supporter une forte humidité. La courte période végétative de ces deux espèces est même trop longue encore pour certains étés, aussi fallait-il souvent récolter les graines avant la maturité et les sécher au four.[1] L'alimentation était complétée par les produits des « courtils ».

L'isolement rendait encore nécessaire la culture du lin et du chanvre qui ont totalement disparu (en 1871 on en récolta encore 30 quintaux).

Les labours constituaient donc une des opérations essentielles des cultivateurs, une tâche à laquelle les femmes elles-mêmes ne pouvaient se soustraire.[2] Ce travail se faisait partie à la charrue, partie à la bêche ou à la pioche, comme de nos jours. « On sème ces champs, dit Seigneux, durant six ou sept ans, sans les laisser reposer, ni sans qu'ils se lassent de produire, après quoi on les laisse en prés pendant trois ans et pendant ce terme, ils produisent à pleine faux une herbe excellente ».[3]

Maintenant le labour n'est plus qu'un moyen d'amender le sol et, si l'on emblave encore, ce n'est plus guère que pour faucher en vert. Les terres sont rompues trois ans de suite et l'ensemencement qui se fait au cours de la troisième année favorise la récolte des plantes fourragères l'année suivante.

L'ouverture de meilleures voies de communication à la fin du XVIIIe siècle et, à la même époque, l'introduction de la pomme de terre[4] ont provoqué, au cours du XIXe siècle, une diminution constante des terres emblavées. Nous manquons de données pour apprécier ce recul à la Vallée de Joux, mais, dès 1889, les statistiques prouvent que le mouvement se poursuit.

L'orge, la céréale la mieux adaptée, restreint son domaine :

de 1889 à 1899,	la	moyenne	cultivée	est de	67 ha.
de 1900 à 1914,	»	»	»	39	»
de 1915 à 1919,	»	»	»	35	»

[1] Vers 1600, la commune du Lieu est tenue d'entretenir le four commun qui existait au centre du village pour servir à sécher les blés. (J.-D. Nicole (47), § 43.)

[2] « Du 16 mai 1770. Reçu de la Jeannoton Rochat une journée à la charrue.

« *Idem* de la veuve du Régent Meylan. Du 18 mai. Reçu de la dite veuve ½ journée pour mener le fumier. » Extraits du Livre de Mémoire, cité par P.-A. Golay (49), p. 19.

[3] G. Seigneux (55), p. 44.

[4] 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 aux Piguet-Dessous est celui de Jacques Reymond, régent, en 1791. (P.-A. Golay (49), p. 338.)

La surface cultivée en orge diminue de moitié dès l'ouverture de la ligne du Pont au Brassus (1899).

Si la production ne suit pas une régression aussi marquée, cela tient aux variétés semées, aux procédés toujours plus rationnels et à la localisation des cultures dans les meilleurs emplacements.

On a récolté :

de 1886 à 1899,	une	moyenne	annuelle	de 647	qm.
de 1900 à 1914,	»	»	»	383	»
de 1915 à 1919,	»	»	»	513	»

Pour l'avoine, les constatations sont à peu près les mêmes. La surface diminue d'une façon constante :

de 1889 à 1899,	la	surface	cultivée	est de 76	ha.
de 1900 à 1914,	»	»	»	66	»
de 1915 à 1919,	»	»	»	5,2	»

et la production passe

de 1886 à 1899,	à	une	moyenne de 554	qm.
de 1900 à 1914,	»	»	601	»
de 1915 à 1919,	»	»	266	»

Quant au seigle qu'on rencontre ici et là, la récolte est si faible qu'elle ne peut entrer en ligne de compte.

La crise qui atteint maintenant la production laitière aura peut-être une répercussion sur la culture des céréales dont l'abandon a été poussé trop loin. Si l'on a renoncé, à juste titre, aux céréales trop lentes à mûrir, les autres, en particulier les orges, pourraient être reprises avec succès et contribuer à l'alimentation des basses-cours, source de profit trop négligée.

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, [1] la surface cultivée en pommes de terre n'augmente 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. [2]

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

[1] 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.

[2] 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.

C'est vers la production des fourrages que s'est orienté l'agriculteur. L'élève du bétail, la vente du lait, la production des prairies, sont les bases de l'exploitation agricole. Ainsi s'établit la liaison la plus intense entre la zone pastorale qui reçoit le bétail en été et la zone des cultures où il hiverne et consomme la production totale des fourrages qui ne suffit d'ailleurs pas. Pourtant 1650 ha., soit les trois quarts de la zone cultivée, sont consacrés aux plantes fourragères (l'Abbaye 350 ha., le Lieu 300 ha., le Chenit 1000 ha.). Le rendement moyen a passé de 62.000 qm. (1886-1899) à 82.000 qm. (1915-1919) et le rendement à l'ha. de 38,5 à 44,5 qm., grâce à l'emploi judicieux des engrais naturels et chimiques et à la fréquence des labours.

Les fourrages sont récoltés dans les prés et dans les champs. Les prés sont des prairies au sol profond et humide ; les champs sont plus secs et graveleux. Les fourrages sont naturels et formés d'un mélange d'herbes savoureuses, mais on rencontre ici et là des champs semés de trèfle, de luzerne ou d'esparcette qui viennent très bien. Près du Lieu, du côté du lac Ter, des prairies humides, sans rivales à la Vallée, sont fumées et préparées de façon à subir la coupe ininterrompue du printemps à l'automne.

La récolte des fourrages se fait en deux fois. La première coupe est celle des fenaisons, la plus importante. Quand le temps le permet, on procède à une deuxième coupe, celle des « regains ».

Alors le bétail, descendu des alpages, broute la « dernière herbe », du 1er octobre à la fin du mois, si la neige ne l'oblige pas à regagner plus tôt les étables.

Le mode d'utilisation de la dernière herbe varie suivant les localités et même suivant les années. Dans la commune du Lieu, une partie de celle de l'Abbaye, au Solliat et Derrière-la-Côte sur le territoire du Chenit, partout où le sol est très morcelé, les propriétaires se constituent en associations pour faire pâturer leur bétail en un seul troupeau, sous la conduite d'un seul berger. Une commission de taxation formée de quelques propriétaires de fonds (qui y passent tous à leur tour), estime les regains qui sont répartis en quatre ou cinq catégories. La première comprend les pièces où les regains sont abondants, celles qui ont été nouvellement ensemencées en fourrages, tandis que la dernière groupe les champs de pommes de terre et les champs dont les propriétaires habitent les villages voisins.

Un secrétaire permanent établit les comptes qui déterminent ce que chaque propriétaire doit payer ou recevoir.[1] Au Brassus, à l'Orient, Chez-le-Maître, au Sentier et aux Bioux, il n'y a pas d'association et chaque propriétaire fait paître son bétail sur ses terres dès la mi-août.

[1] Ces sommes sont établies en tenant compte des fonds possédés par chaque propriétaire et estimés (au Pont) de 5 à 6 centimes la perche pour la première catégorie, jusqu'à quelques dixièmes de centimes pour la dernière et suivant le nombre de têtes de bétail que le propriétaire a fait pâturer. Le prix du pâturage est de 60 centimes par vache et par jour, de 40 à 50 centimes pour une génisse, de 30 à 40 pour un génisson et de 10 à 20 pour un veau. C'est le produit du pâturage qui détermine le prix des regains qui varie ainsi d'une année à l'autre.

Le Lieu,le 4 août 1938

Monsieur Pochon,

Chef de service au Département de l'agriculture

Lausanne.

Monsieur,

Je sais tout l'intérêt que vous portez à nos populations montagnardes des Alpes et du Jura et je me permets de vou adresser le rapport de M. Marcel Rochat,secrétaire de notre conse communal sur la situation de notre agriculture à La Vallée.Vous me permettrez également d'y ajouter quelques considérations personnelles au risque de commettre des erreurs dans mes appréciations sur le rôle de nos associations laitières ou agricoles dont je n'ai pu suivre le travail.

Le climat rude de notre contrée ne permettra jamais une grande extension des cultures proprement dites,pendant Io ans consécutifs,nous avons vu nos plantations de pommes de terre geler au mois de juin et de juillet,les orges ne mûrissent guère que pour la mi-octobre et dans les années tardives se rentrent difficilement avant la neige,si les légumes sont appoint précieux pour les ménages montagnards,leur culture ne pourra concurrencer les produits de la plaine du Rhône,de l'Orbe et des bords du lac Léman.

La production fourragère fut et restera la principale ressource de nos agriculteurs.De bonne heure,groupés en sociétés,ils ont cherché à retirer le plus gros profit de leur lait par la fabrication de spécialités,pâtes molles et autres.Durant 2o à 3o années qui ont précédé I9I4,le rapport du lait dans nos laiteries fut de 2 à 3 centimes par litre plus élevé qu'à la plaine.L'élevage eût surtout pour but le renouvellement du chaptel bovin et non le commerce . Nos pâturages au sol rocailleux et superficiel ne se prêteront jamais à l'élevage comme les prairies profondes et fraîches des Alpes.L'agriculteur du Jura a depuis un temps immémorial cherché un appoint de gain dans les métiers: travaux du bois,horlogerie,taille et polissage de pierres fines, petit négoce, charrois.etc. Le temps lui manque pour donner tous les petits soins qu'exige l'élevage des bêtes de choix destinées à l'exportation.D'ailleurs une augmentation de l'élevage se traduira par une diminution de l'apport dans les laiteries organisées pour traiter une quantité suffisante de lait.

De quelle époque date le recul de l'agriculture à la montagne? Quelles en sont les causes?

En I9I4- I9I5,années de restrictions,le mot d'ordre fut:" Le lait aliment national de première nécessité pour notre peuple doit rester à un prix modéré."

Tandis que toutes les autres denrées: graisse,viande,légumes,fruits voient leurs prix de vente quadruplés,quintuplés,celui du lait arrive péniblement dans la proportion de I à 2 ½ , le paysan montagnard doit subir toutes les hausses,il ne peut comme celui de la plaine se mettre à produire les cultures plus rémunératrices,on ne peut changer le climat de son pays.....

Dès I92o,la population agricole diminue,chaque année des fermes isolées sont transformées en chalets,les champs convertis en pâturages.....La disparition du travail à domicile remplacé par le travail dans les fabriques porte un coup à l'existence de l'ouvrier- agriculteur.Travailler 8 heures en atelier et 6 heures aux soins du bétail pour un gain aléatoire finit par

décourager les plus attachés à leur lopin de terre. Actuellement en 1938, le découragement est général, les champs se louent très difficilement, le prix des terres baisse d'année en année et n'atteint pas la ½ des prix pratiqués avant 1914.

Nos paysans ont cherché à réduire les frais de la récolte par l'emploi de machines agricoles: faucheuses, faneuses, monte-charge, avant le paysan de la plaine, il afait appel aux engrais chimiques, il a amélioré sa race de bétail par l'apport (souvent ruineux) de vaches ou reproducteurs provenant des régions d'élevage. La baisse graduelle du prix du lait a rendu ses efforts inutiles.

Les montagnards ont souscrit à toutes les mesures propres à venir en aide au cultivateur de la plaine: travaux d'amélioration foncière, subside pour la culture du blé, ils ont cru à la promesse: le blé à la plaine, le lait à la montagne, promesse qui reste vaine puisque l'intensification de la culture du blé a augmenté la production fourragère par la création des prairies artificielles.

La montagnard doit se résigner à voir ses revenus baisser, son travail de mois en moins récompensé. Le jour où une nouvelle crise frappera nos industries, la dépopulation un instant arrêtée reprendra de plus belle, de nouveaux bataillons de chômeurs iront accroître les trop nombreux sans travail des cités accueillantes des bords du lac et tous les sacrifices consentis pour lutter contre le chômage auront pour résultat le dépeuplement de toute une contrée.

Quelles sont les mesures propres à aider l'agriculteur montagnard? Elles sont nombreuses et variées, une consultation des intéressés en mettrait en lumière d'autres plus agissantes. Malheureusement les populations de la montagnes trop dispersées n'ont pu arriver à grouper leurs revendications. Les fédérations laitières et agricoles dirigées par des représentants de la plaine n'ont guère tenu compte des intérêts de la montagne. et il faut le dire les mesures d'exception sont toujours difficiles à appliquer, d'autant plus qu'elles dépendent d'organisations diverses: Confédération, canton, D.F.F., fédérations agricoles, autorités fiscales etc. Cependant lorsqu'on voudra aider la montagne on en trouvera les moyens.

Le prix du lait n'étant plus en rapport avec le coût de sa production, il faudrait:

I. Augmenter de 2 ct. par litre le prix du lait dans les contrées qui ne peuvent produire le blé.

II. Dispenser de tout contingentement les producteurs de lait de ces contrées.

III. Remettre aux syndicats agricoles de la montagne les fourrages concentrés et les engrais chimiques à prix réduits (soit exempts des droits de douane)

L'emploi de fourrages concentrés est nécessaire à la montagne qui n'en peut produire alors que le paysan de la plaine dispose des déchets de mouture, betteraves, pommes de terre en suffisance. Cette mesure s'appliquerait sans plus de difficultés que la la fourniture de benzine à prix réduit aux touristes étrangers et aux industriels.

IV. Dispenser du paiement de toute ristourne au fonds de lutte pour le maintien du prix du lait. les laiteries de la montagne.

V. Suppression des tarifs de montagne pour le transport du bétail et tous produits agricoles y compris le bois.

VI. Diminution massive des taxes fiscales des domaines de la montagne

VII. Réserver aux populations montagnardes les travaux dans les forêts cantonales et routes cantonales de la région.

VIII. Maintien et augmentation de l'action de secours cantonale pour les populations montagnardes.

L'ouverture de chantiers d'amélioration foncière est un des meilleurs moyens d'aider la montagne puisqu'elle poursuit 2 buts: a) occupation des petits agriculteurs pendant la mauvaise

saison.
b)Augmentation du rendement du sol.

Voilà bien des revendications.... plusieurs peuvent s'appliquer à bref délai,les autres demandent étude...aucune n'est impossible.

J'avais demandé à plusieurs agriculteurs leurs comptes détaillés,j'ai reçu ceux de M. Wilfrid Rochat,un vieil agriculteur dont le domaine franc de toutes dettes a toujours été méticuleusement tenu,M. Bélaz m'a fourni le résumé de son compte pour 1937.

Je suppose que ces documents vous intéresseront et nous aurons sous peu l'occasion d'en parler.

Dans cette attente,je vous prie d'agréer,Monsieur, mes salutations les meilleures.

La situation économique actuelle de l'agriculture à La Vallée de Joux.

Les vaillants ne se plaignent pas. Ils luttent en silence avec ténacité. S'ils ne réussissent pas à vaincre l'adversité,ils succombent avec honneur et dignité. Voilà un mot d'ordre à méditer et à suivre.C'est dans cet esprit que nous abordons notre enquête sur la situation et les perspectives de notre agriculture combière.

Agriculture chez nous se confond avec industrie laitière puisque la culture propement dite du sol n'existe presque pas et que les prairies ne sont entretenues qu'en vue de la production fourragère. Dans l'état de choses actuels,l'avenir de nos agriculteurs est intimément lié aux fluctuations du commerce du lait et des produits laitiers. Mais avant de songer à l'avenir examinons le présent. La situation actuelle est-elle bonne ou maivaise? Donne-t-elle à qui cultive son champ la possibilité de vivre? Plûtôt que d'affirmer ou de nier,répondons par des chiffres certains,prouvés par des chiffres. Etablissons ,si vous le voulez,le compte annuel collectif de nos agriculteurs des Charbonnières,basé sur des réalités précises.

Préalablement,il importe de dire que le territoire agricole du village a une superficie de 330 poses vaudoises,qu'un pâturage commun et 3 pâturages particuliers viennent s'y ajouter et que le tout est exploité par 36 familles de paysans.

Le revenu agricole brut de ces 36 familles s'établit ainsi:

	Fr.
Valeur annuelle du lait coulé à la laiterie, (moyenne 200 000 kgs) à fr. 0,205 le kg. prix actuel	41 000
Valeur du lait consommé dans les 36 ménages 40 000 kgs au même prix	8 200
Valeur de 100 veaux vendus pour la boucherie,prix moyen fr, 85	8 500
Valeur de 35 pièces de bétail vendues annuellement, en tenant compte des pertes moyennes des bêtes malades,vieille vieilles,impropres à l'élevage,prix moyen fr 500	17 000
Valeur des pommes de terre et légumes récoltés	5 000
Total	fr. 80 200

Frais d'exploitation et de culture.

Intérêt à 4% du capital immobilier engagé (champs 33o poses à fr. I2oo) prix inférieur de 4o % au prix d'achat fr. 396 000 à 4 %	I5 84o
Intérêt à 4% de la valeur du cheptel vif Ioo vaches,25 génisses,35 génissons,4o veaux,valeur fr. 97 000 à 4%	3 88o
Intérêt et entretien des bâtiments,partie rurale, du matériel agricole,machines et outils,chars ets fr. 2oo ooo à 6 %	I2 000
Frais de maind'oeuvre indispensable pour la fenaison,2o ouvriers à fr. I5o	3 000
Fourrages concentrés livré s par le syndicat agricole local pour le bétail bovin	5 000
Avoine pour les chevaux	I 500
Paille 2o 000 kg. à fr 5 les Ioo kg.	I 000
Engrais chimiques	5oo
Semences	3oo
Sel indispensable	4oo
Location du pâturage commun	68o
Salaire du berger pour ce pâturage	6oo
Frais résultant du pâturage d'automne	Ioo
" d'estivage de 75 génisses en montagne	3 000
" d'inspecteur du bétail	2oo
" de vétérinaire	2oo
Amortissement annuel de la valeur des chevaux fr 8o par tête	I 2oo
Impôts communaux,cantonaux et fédéraux,assurances incendie accidents.	3 000
Total	fr. 52 400

Recettes brutes	fr 8o 2oo	
Frais généraux	52 400	
Revenu net	fr. 27 8oo	pour 36 familles fr 772
Par famille	772	

de Quelle conclusion tirer de chiffres semblables? C'est que tous les travailleurs manuels le paysan montagnard est le plus mal rétribué. Parfois même sa rétribution est nulle. Pour subsister il doit nécessairement redoubler d'énergie,examiner les causes de ses difficultés et trouver un remède à une situation qui épuiserait promptement ses dernières ressources et le conduirait à la ruine complète.

Les causes?- Elles sont multiples. Tous les services, tous les concours dont le paysan montagnard a besoin sont beaucoup plus chers qu'autrefois,Ioo % et plus. Artisans,commerçantsoont doublé leurs exigences. Les impôts,assurances,services publics ont augmenté dans la même proportion. Les vêtements et denrées indispensables suivent la même route.Le prix du lait va baissant et n'est plus en rapport avec le coût de sa production.

Le mal est réel,trop réel. Ses causes sont connues et ne peuvent guère être supprimées. Le remède dépend surtout de l'énergie ,du courage, du travail assidu,persévérant,intelligent aussi de l'individu. Il doit envisager des changements de culture peut-être possibles,renoncer à certaines habitudes,chercher de toutes ses forces de nouvelles sources de revenus.Le rôlr des jeunes est suttout de première importance. Pour préparer un avenir meilleur,ils n'ont pas à marcher nécessairement dans l'ornière de leurs devanciers. C'est surtout l'initiative intelligente particulière qui a créé le bienêtre collectif.Il importe de s'en souvenir.Après cela,mais seulement après l'intervention discrète des autorités est nécessaire,

indispensable. Pour le moment lepaysan montagnard ne peut pas s'en asser. Le fisc doit s'inspirer de plus d'équité et réviser certaines éthodes d'estimation de la valeur des immeubles agricoles en tenant mieux compte de leur rendement réel. La situation économique agri ole actuelle ne peut pas durer sans danger. La population paysanne ontagnarde di inue constamment. Elle disparaîtra sûrement,si une amé- ioration ne se produit pas. Les jeunes paysans intelligents,les meil- eurs,n'accepteront pas la ruine sans réagir.Plutôt que de se conten er d'un état d'infériorité sociale résultant d'un revenu plus fai- ble que celui d'un simple manoeuvre d'industrie ou même que les al- ocations versées au malheureux chômeur qui pourtant a droit à la sol- icitude des pouvoirs publics,il cherchera une autre carrière.

Les plus timides ,les moins courageuxattrendront ,ne se fonderont point de foyer ,attendront un miracle qui ne se produira pas.Pense- t-on à toutes les conséquences d'une semblable évolution.

La prospérité actuelle de l'industrie permet aux fabriques d'horlogerie d'employer beaucoup de bras disponibles.Qu'adviendra- t-il en temps de crise?Une dépopulation plus grave et une augmen- tation de charges pour les caisses publiques. Pour de multiples rai- sons que nous ne pouvons pas développer dans le cadre du présent ex- posé,pour des motifs d'ordre économique,social et moral,il impor- te de sauver notre agriculture montagnarde.Nous disons bien sauver, car c'est véritablement de salut qu'il s'agit.

C'est un cri d'alarme que nous poussons ici,avec l'espoir qu'il sera entendu.

M.R.

Le fléau, qu'un temps l'on pouvait découvrir au fond de toutes les granges.

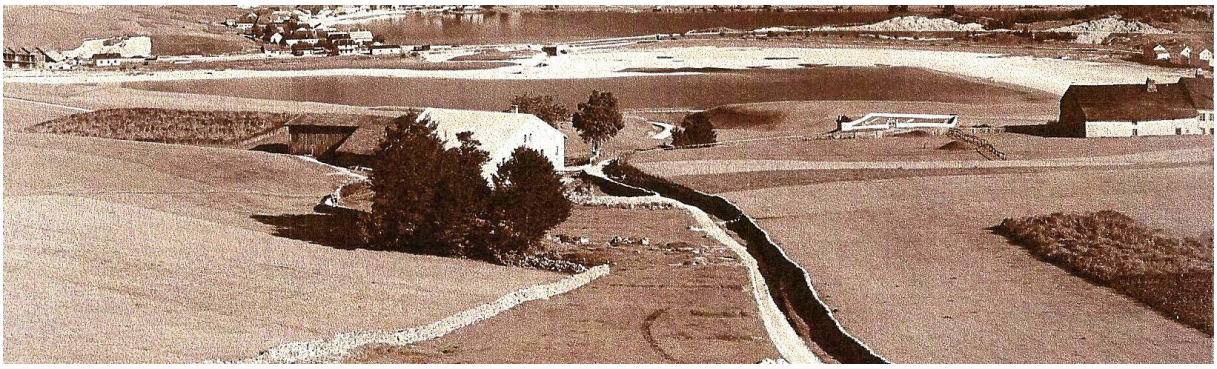
En en route pour bien d’autres photos…

Auguste Reymond du Brassus a su saisir les labours dans leur dureté mais en même temps dans leur plénitude. A deux pas de son domicile.

Cécile Celier donne une image lumineuse du village des Charbonnières. Un vaste champ de céréales est prêt à la récolte du côté des Grayets. Au premier plan les jardins de choux de la Sagne.

Les Grands Champs entre le Pont et l'Abbaye, vaste territoire dont certaines parcelles sont propres à la culture.

Mais somme toute, à l'heure où Joseph Locatelli prenait cette photo, années vingt ou trente, la zone n'était cultivée que de manière bien modeste, tout au moins ce cliché nous en donne-t-il l'impression.



Tout début du XXe siècle au-dessus du village des Charbonnières. A gauche le Haut-des-Prés, à droite la Cornaz. Les cultures y prospèrent sur les replats.

Les objets et outils

Deux types de charrue, ci-dessous la « brabant » dont le double-soc permet une inversion au bout de la ligne et ainsi ne pas être obligé de reprendre au point de départ.

L'outil à couper le molard, décrit plus haut par Samuel Rochat. Manque la caisse pour charrier les mottes de l'autre côté du champ, en amont.

Crocs pour les pommes de terre, à deux ou à trois dents.

Différentes sortes de paniers pour ramasser les pommes de terre après que celles-ci aient été déterrées.

Deuxième depuis la gauche, l'oncle Titi, de la famille des Titouillons, à St. Denis, chez des parents possédant domaine. On découvre les deux types de corbeilles en osier.

Cordelettes. Il y en avait des vertes et des violettes.

Le mécanique de l'Epine-Dessus de vent. Actionné déjà par les chevaux, puis transformé pour être utilisé avec un moteur. Première mise en fonction : 1869.

Vent traditionnel à deux mains.

Vent mécanique, soit à manivelle, de l’Epine-Dessus de vent.

Sac à grain.

Arche à grain à trois compartiments**.**