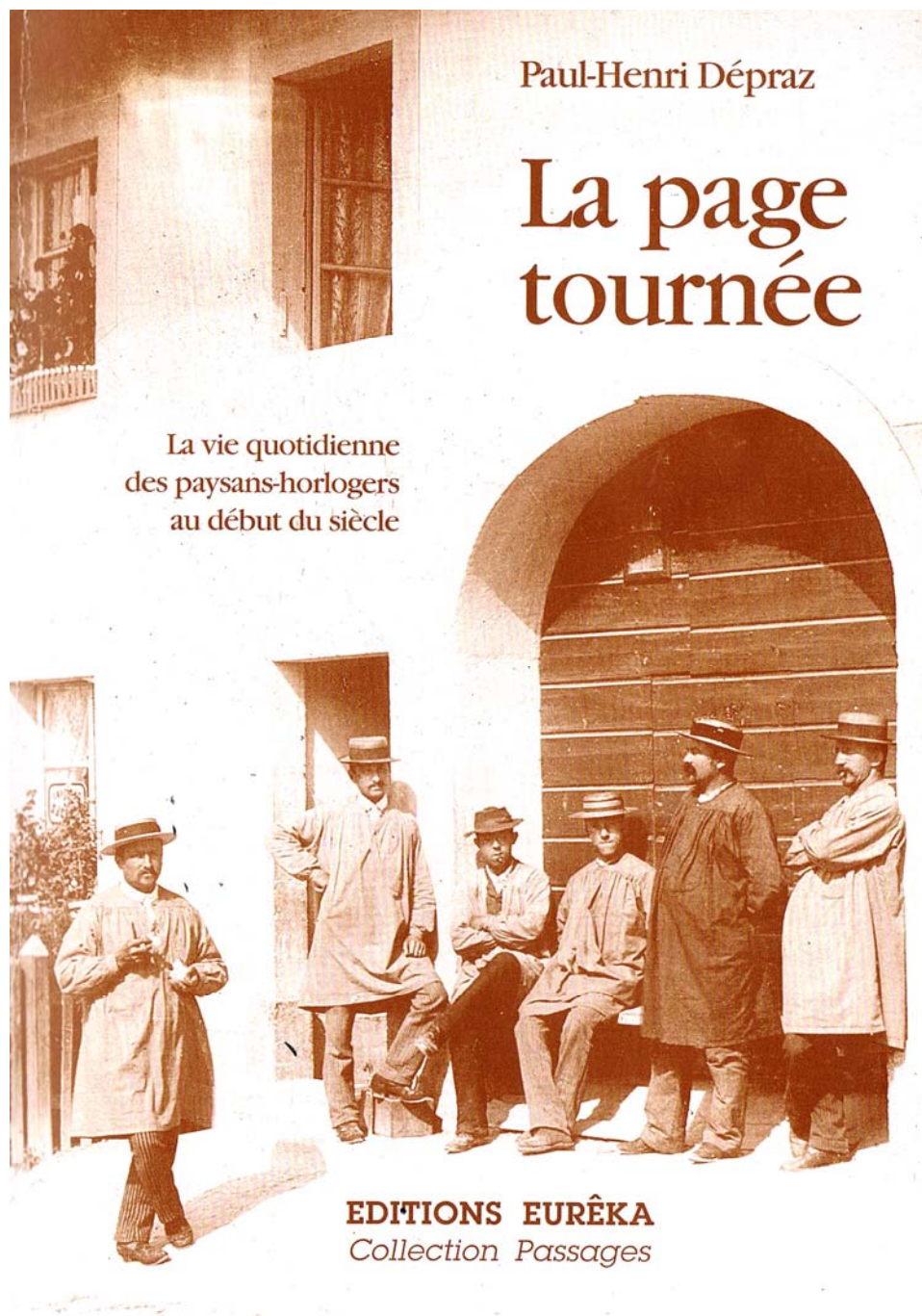


Les foins au Séchey

Nul n'en a mieux parlé que Paul-Henri Dépraz, fils de paysan et bientôt normalien puis instituteur à la primaire-supérieure du Pont, et cela pendant de nombreuses décennies. Ceux ou celles qui auront été témoins de son enseignement s'en souviendront ! Paul-Henri, disions-nous à son sujet, souvent la pipe au bec, l'écharpe soigneusement déroulée, la veste suspendue avec une même attention au crochet. Toute une époque, quoi !



Son ouvrage, de 1996, désormais un classique combier incontournable.

Les foins VI 1996

Pour le petit paysan-horloger, les foins, c'est la grande aventure annuelle! Tout d'abord, parce que la récolte du fourrage détermine sans rémission l'avenir de l'exploitation; ensuite, il s'agit du seul travail qui nécessitera une aide extérieure, coûteuse et difficile à trouver; enfin, parce que les fenaisons demanderont un effort intense et soutenu de tous les membres de la famille, ceci pendant deux ou trois semaines... ou plus, si le temps n'arrange pas les choses.

Depuis quelque temps, on évalue, on supporte: les gelées de mai ont coupé la croissance; ou bien, il a manqué de pluie trop longtemps; ou encore, le froid persistant et la bise dévorent le peu qu'il y a!... Les pronostics ne sont pas souvent favorables et l'optimisme semble une déniee fort rare.

Juillet s'annonce; le moment fatidique approche. Depuis quelques jours déjà, on a fait provision de lard, de saucissons et de «frâches», qui permettront des repas vite préparés; on a commandé à Alphonse le tonneau de cidre et le tonneau d'«Alicante», (il faut penser à la soif des «faucheurs»); le «soliz» est balayé et les outils ont subi la revue de détail. En route, maintenant, pour le premier acte: il va falloir «embarosser», c'est-à-dire monter les chars nécessaires, dont les pièces détachées dorment à la remise depuis l'an dernier; et, surtout il s'agit de trouver un ou deux ouvriers (on les appelle encore «faucheurs» quoique, depuis dix ou vingt ans, la faucheuse mécanique fasse la plus grosse part du travail).

Le montage des chars «à échelles», (dont certains doivent bien dater de trois ou quatre générations) ne pose guère de problèmes: les pièces sont simples, faciles à assembler: la limonière, le train-arrière, les roues, les échelles, de «frêtu», (petite échelle où viendra se crocher la «presse» à l'avant, le rouleau (tourniquet), qui servira à tendre la grosse corde maintenant la presse à l'arrière; les chevilles pour actionner le rouleau, et voilà qui est prêt (qui... serait prêt, s'il n'y avait quelques barreaux des échelles à changer, une roue à rhabiller, un brancard mal en point à la limonière, et tant d'autres détails imprévus à régler!) Il faudra penser, aussi à graisser les moyeux des roues (le gamin ira en vitesse acheter une boîte de «graisse de char, chez Balissat, aux Charbonnières); à se procurer du «Favano!», produit nauséabond dont on badigeonnera le cheval pour éloigner tant soi peu les «tavans» (taons); à vérifier les couteaux de la faucheuse, le collier du cheval, et mille autres choses...

Tout cela n'est rien devant la difficulté de trouver des «faucheurs». On s'est informé de divers côtés; on a écrit aux Martin d'Étagnières qui viennent parfois; on a marchandé avec un ou deux «trimardeurs» de passage - qui n'étaient ni ragoutants, ni rassurants!... Et, souvent, c'est à la dernière minute que se présente une solution - plus ou moins positive -, et que les ouvriers engagés prennent possession de la «chambre des faucheurs». Quelquefois la loterie aura fourni des numéros acceptables, voire même excellents; souvent, il faudra s'accommoder, des semaines durant, de «drôles de gaillards», grossiers, mal-

propres, fainéants ou ivrognes... C'est les foins!

Le baromètre monte, la première semaine de juillet se termine; on a engagé deux «faucheurs»: on peut y aller; l'aventure débute! Elle débute d'ailleurs toujours au même endroit et suivra, de jour en jour, un itinéraire aussi inamovible que le cours des saisons.

Les foins, ça commence forcément par les hauts, plus séchards: ça continue au «Plat-du-Séchéy», puis vers le Lac Ter, et ça se termine par les champs les plus petits et les plus éloignés; chaque génération a accompli l'opération dans le même ordre, et - à quelques exceptions près - il faut bien reconnaître qu'il s'agit plus d'une certaine sagesse, acquise à la longue, que de routine.

En avant, donc! Ce soir, on va faucher les «Petits Prés pourris». Et la Brunette va tirer, pendant quelque deux heures, la faucheuse le long du champ que bordent des pierriers gris où fleurit le géranium Robert. Pendant ce temps, les deux faucheurs s'occupent de la «râpe» attenant, recouverte d'une petite herbe fine et odorante; ce sont eux aussi qui «dégageront» les bornes, mettant à jour ces petits obstacles de pierre en deux ou trois coups de faux. D'ordinaire, on fauche le matin, mais pour ce début, on a le temps de le faire ce soir: de l'avance pour le lendemain!

Et, si le beau temps se maintient, les mêmes travaux vont se répéter chaque jour, pendant deux ou trois semaines. Tôt le matin, la faucheuse abattra l'herbe bien mûre, qu'on va vite épancher pour qu'elle reçoive en plein l'ardeur du soleil; puis, après un bref intermède (pour les neuf heures, à l'ombre d'un noisetier), il faudra «déchironner», c'est-à-dire défaire les tas préparés le soir précédent et étendre l'herbe déjà flétrie sur le terrain; le temps de rentrer à la maison, de dîner rapidement, et l'on se met à «tourner»: en file, le patron, la femme, les ouvriers et les gamins, on retourne le foin à la fourche, en parcourant toute la longueur du champ, à l'aïer et au retour, dix fois, vingt fois et plus... sous l'ardent soleil de juillet. (Bien sûr, il existe déjà au village une ou deux «tourneuses» mécaniques que leur propriétaire, - bien assis sur son siège haut perché -, promène sur le terrain au pas rapide de son cheval; mais c'est un luxe coûteux que seuls de gros paysans peuvent s'offrir!)

Vers deux ou trois heures vient le moment de «ramasser».

Après avoir tâté quelques poignées de foin pour vérifier l'état de sécheresse, le père donne le signal: on peut y aller! Et, tandis qu'il rentre au village chercher les chars nécessaires, toute l'équipe, fourche en mains, entasse le foin en longues «tires» craquantes et odorantes, tandis que la patronne manie déjà le râteau de bois à long manche pour récupérer jusqu'à la moindre brindille et rendre le champ propre et net.

Dès que le patron arrive, on commence à charger; il s'agit d'avoir quelqu'un qui s'y connaisse pour ranger sur le char les énormes fourchées qu'on lui envoie, les répartir bien en équilibre et façonner prestement ces «coins» qui donneront un chargement de belle venue, bien carré, bien droit (sinon, gare à la versée). Dès que la quantité paraît suffisante, on dresse la «presse» (longue perche rigide), on l'introduit sous l'un des «pachons» du «frêtu» (= sous l'une des

marches de la petite échelle fixée à l'avant du char), on la rabat sur le foin entassé et, à l'aide d'une forte corde, on comprime le chargement en utilisant le rouleau placé à l'arrière. Après quoi, il faudra encore «peigner» le chargement, c'est-à-dire faire tomber, à l'aide d'un râteau, tous les brins qui tiennent mal et risqueraient de se perdre en route. L'opération va se répéter pour la deuxième, voire un troisième chargement.

Il sera bien cinq heures lorsque ces cargaisons et leurs accompagnants auront regagné le village. Le moment de s'asseoir et de prendre un frugal goûter-pain et fromage, accompagnés de café au lait -, tout en commentant le travail de l'après-midi, et en parlant de celui qu'on va entreprendre; car la journée est loin d'être finie. Il s'agit maintenant d'«encheronner», d'entasser donc le foin en petites meules, les «chirons», pour le préserver de la rosée abondante (et qui sait, de la pluie éventuelle!); dans la mesure du possible, on travaille par deux; édifiant, fourchée par fourchée, des «chirons» aussi bien bâtis que possible. Le soir arrive, le soleil se couche, ce serait l'heure du repos... Et les chargements qui attendent à la grange ou devant la maison? Il faudra encore - souvent jusqu'à la nuit noire, faire passer les foins par larges fourchées du char sur le «solin»; travail qui requiert de la force, de l'endurance; travail qui peut se faire à deux ou trois au début des fenaisons, mais qui nécessite plus de bras au fur et à mesure que les jours passent et que monte la «têche»!

Un dernier repas suivra, le plus détendu: la journée est maintenant terminée. En avalant la soupe, le pain et peut-être quelques «röstis», on récapitule et on prévoit déjà...

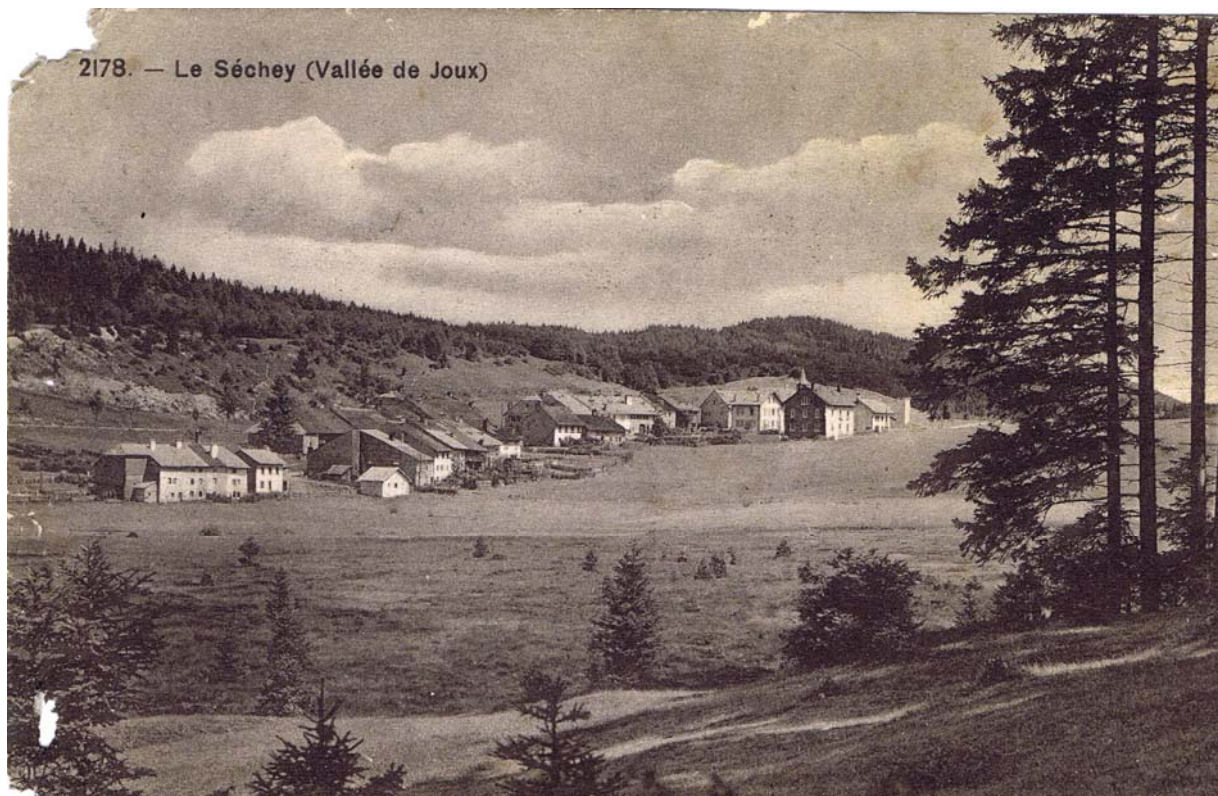
Les corps sont rompus, le sommeil rôde déjà et, - tandis que les gamins s'endorment -, on entend quelque part dans la maison, grincer la meule: le père doit encore aiguïser les couteaux de la faucheuse, pour que tout soit prêt à repartir, demain à l'aube. Avant de se coucher, il aura encore à s'occuper du cheval, à réparer une fourche cassée... Peut-être jettera-t-il un coup d'œil à «La Feuille»!

Cela, c'est une journée idéale de fenaison. Mais il y a les impondérables: l'orage qui menace et qui crève au milieu de la journée; le chargement qui se renverse au premier tournant; le cheval atteint de colique et qui se tord de douleur dans son écurie; le faucheur qui n'a plus envie de travailler et qui prend le chemin du bistrot. Ou pire encore, la maladie ou l'accident de l'un ou l'autre. Quand on disait que les foins, c'est la «grande aventure annuelle»...

Bien sûr, il y a aussi de beaux et de bons moments: l'aube dans les prés, au chant de l'alouette; les neuf heures, à l'ombre des foyards du «Gros Pierrier»; le quart d'heure qu'on prend à la nuit tombante, les pieds dans l'eau du ruisseau, à écouter le silence en humant la menthe et la reine des prés; le «ressat», souper tout simple, mais rempli de la joie d'avoir «fini les foins»; on est rentré des Essertets avec un dernier chargement, le bouquet traditionnel est fixé; toute la peine, tous les ennuis font désormais partie du passé: les foins sont finis!

P.-H. Dépraz

«Pour nos petits-enfants, ce sera de l'histoire ancienne et du folklore. Tant mieux pour eux!» (M. Gourgaud, Nous n'irons plus au bois)



Partie du joli territoire agricole du Séchey, partie sus-jacente aux sagnes. Il y aura encore les Plats du Séchey, les Vyffourches, les Prés Pourris, les Combes Rondes et les Grands Billards, les prés du Lac Ter, avec bien entendu des noms précis pour chacune des parcelles de ces vastes ensembles.



Les foins chez les Dépraz aux Combettes en 1929.



Les foins chez les Dépraz, famille de Louis.



Une pause est toujours la bienvenue. Mon Dieu, ce qu'il fait chaud, aux foins !



Les foins chez Nono.



Victor Rochat s'en revient au village après avoir été faucher des champs – foins ou regains – du côté du lac Ter.



Famille Victor Rochat aux Prés Pourris.



Foins ou regains aux champs des Vyffourches.