

MÉMOIRES DE JARDIN

*Jeanine M.*



Paroles recueillies dans le cadre du projet « Mémoires de jardin » en 2016, porté par le CPIE Bresse du Jura avec la complicité du Foyer logement EHPAD de Bletterans, et soutenu par la Fondation de France. Photo : Vincent Bidault

*Jeanine M., 85 ans*

*Bletterans, le 5 avril 2016*



Mes parents avaient une petite ferme. Ils étaient cultivateurs, mais à l'époque, c'était des petites cultures. On avait 5 ou peut être 6 hectares. Maintenant, on en parle plus. On vivait, mais enfin quand il n'y avait pas de pépins, ça allait ! On ne peut pas dire qu'on a eu faim. Pourtant, j'étais d'une famille de 7 enfants. Les boîtes de conserves, on ne savait pas ce que c'était. Mes parents faisaient le jardin.

On avait une terre assez lourde qui n'était pas facile à travailler. Au printemps, fallait bêcher, ameublir. Les premières choses qu'on plantait c'était les ails de printemps, les échalotes, on semait la salade... Il n'y avait pas de plastique pour faire des couches. On sarclait les fraisiers pour avoir des fraises quand c'était l'époque. Ensuite, on semait les carottes, les pommes de terre (afin qu'elles soient à peine sorties au moment des saints de glace, parce qu'on y faisait attention). On avait les poireaux qu'on avait planté en juillet août de l'année d'avant. On mangeait les montants au printemps et on en ressemait.

Et la salade... on n'en a jamais remangé comme ça. Les carottes, les haricots verts... après, c'était plus pareil. Ma grand-mère mettait de la laitue et de la frisée. Elle s'entendait avec les voisines. Elles échangeaient des plants. On repiquait pour l'hiver et on faisait blanchir. Je me souviens aussi qu'elle mettait des choux dans les champs, quand on se les faisait pas prendre. Il y a toujours eu des vols dans les champs.

Et puis les tomates. A l'époque, on en faisait surtout de la sauce. C'est quand les américains sont passés et qu'on a vu qu'ils mordaient dedans comme dans une pomme, on s'est dit pourquoi pas nous ! Alors on a commencé à manger de la salade de tomates.

Maman faisait beaucoup de conserves ; on était nombreux. Je me souviens qu'on mettait la sauce dans des bouteilles de limonade. Les haricots c'était pareil. On n'avait pas de bocaux, c'était pas encore connu. A l'automne, ils faisaient ce qu'on appelle un rabé pour les betteraves. Ils mettaient de la paille de maïs tout autour et puis ils soulevaient la terre qu'ils collaient contre comme s'ils avaient construit un mur.

Là-dedans, on conservait les semences de pommes de terre pour le printemps suivant, quand elles ne gelaient pas (c'était pas les hivers de maintenant) et puis les carottes. On en conservait aussi dans du sable. Elles se conservaient bien d'ailleurs, je les ai toujours conservé là dedans. Les carottes, c'était de la demi-longue. Je n'ai toujours semé que ça.

J'étais matelassière et mon mari travaillait au moulin Jolivet. C'était lui qui s'occupait de notre jardin au Rondeau (à Bletterans). J'avais beaucoup de fleurs. Pour moi, un beau jardin, il doit être fleuri. Le jardin naturel, c'est bien si on n'y voit pas ... mais pas devant, « comme ça ». Le jardin du foyer, ça fait 35 ans qu'il existe. Avant, il y avait des rosiers, des Polyanthas, des Berberis.

Au jardin, j'avais des œillets, des bégonias dans des coupes, des impatiens (rouges et blanches). Pour l'impatiens, il ne faut pas trop de soleil. Et des pensées. Il y avait un prunus, un noisetier, des pruniers. Les fleurs étaient dans des corbeilles accrochées à l'extérieur. Et des géraniums-lierres dans des jardinières accrochées aux fenêtres. Je m'occupais de mes fleurs le soir, avant d'aller me coucher. Ça me faisait plaisir. Ici, j'aimerais avoir un rosier Pierre de Ronsard !

Pour le pain, on mangeait des grosses miches qu'on gardait huit jours. Maman faisait de la galette qu'elle distribuait à ceux qui étaient là. Aujourd'hui, c'est chacun pour soi et Dieu pour tous...

Les anciens sulfataient la vigne. C'était du noah, et un peu de rouge. On faisait la goutte. Y'avait pas d'apéro à l'époque! Enfin, c'était la vie de dans le temps, pis moi j'en ai la nostalgie, vous voyez...

Dans les jardins, on mettait du fumier. Mon mari utilisait de la fiente de pigeon qu'il mélangeait dans la terre. J'en diluais dans l'eau d'arrosage et j'arrosais mes fleurs avec ça. J'en ai fait crever des géraniums. Parce que je ne savais pas mais c'était trop riche en azote. Les étés de sécheresse, ça brûlait tout.

Pour la lune, tout ce qui donne en dedans, c'est en vieille lune. Tout ce qui donne au-dessus, en lune nouvelle. Pas le premier ni le deuxième jour, mais les pois le quatrième jour ! Je regardais le calendrier des postes, c'est comme ça qu'on savait. Et moi, je connais encore. J'avais un voisin qui m'appelait madame soleil à cause de ça ! Oui, parce que la lune joue énormément sur tout, le jardin, les naissances.

Les navets, les carottes, les pommes de terre, les betteraves, c'était toujours en vieille lune. Les échalotes, si on ne les plantait pas en bonne lune, elles montaient à graines. Ah la lune, ça joue beaucoup !

Les tomates, c'était des marmande. Y'avait l'olive aussi. On avait peut être tort, parce que mon mari les taillait alors que les turcs à coté de chez nous, non. Ils avaient de grands tuteurs et des tomates jusqu'au dessus. Sinon tout le monde les taillait... mais c'était à tort. Mon mari les sulfatait. Il mettait de la bouillie bordelaise et d'autres produits qu'il achetait dans le commerce. Et sur les haricots aussi, quand ils attrapaient la maladie. On ne connaissait pas les purins de plantes mais je sais que c'est très bon. Et pis je suis pour ce qui est naturel. Ce que je faisais, je mettais toujours quelques pieds d'œillets d'inde dans le jardin parce que ça éloignait les maladies. C'est comme quand on met des tomates à coté des haricots, y'a pas de pucerons. J'avais lu ça. Sinon, mon mari mettait une goutte d'eau de javel dans les poireaux. Nous, si on a pu mettre des carottes à coté des poireaux, c'était pas exprès. On ne connaissait pas tout ça.

Quand vous dites bio, ça peut jamais être vraiment bio. Chez nous, au rondeau, les agriculteurs sulfataient les champs de blé au moins trois fois par an sauf dans les angles où ils ne pouvaient pas accéder. Eh bien, dans les angles justement, on pouvait compter les épis. Donc, je suis convaincue que les produits améliorent le rendement et que sans eux, les agriculteurs ne pourraient pas gagner leur vie. Les poulets de batterie, c'est de la cochonnerie. J'ai dit si Jean-Pierre Coffe était là, il vous dirait « ça, c'est de la merde ! ». Sans parler de Poulet pur Bresse, on peut au moins élever des poulets à l'extérieur. Que voulez vous, ça, c'est la rançon du progrès. On a toujours dit que le progrès tuait l'homme, eh ben c'est vrai.

On avait un pourrissoir. On y mettait surtout les déchets de tonte, parfois les épluchures. Je tondais toutes les semaines parce que j'aimais que mon jardin soit net. J'avais un prunus. Qu'est-ce que je l'ai regretté ! Quand il a fallu partir, ça n'a pas été simple. Mais c'était trop d'entretien.

J'ai trois enfants, cinq petits enfants et sept arrière petits enfants. Aucun ne fait du jardin. Au-delà du manque de temps, je pense que ça ne les intéresse pas. La vie est tellement difficile... si on veut manger des bonnes choses.

Aujourd'hui, on ne retrouve plus le goût des aliments. Je me souviens de la mâche qu'on cultivait dans notre jardin. Ce qu'elle était bonne ! Aujourd'hui, elle n'a pas de goût. Ça pousse qu'avec des engrais sur des couches. Les fraises, on croirait qu'ils les ont peintes en rouge avec des pinceaux. Elles n'ont aucun goût. J'ai connu autre chose, tandis que mes petits enfants et mes arrière petits enfants, eux, ne connaissent que ça... C'est comme la viande, ça vient d'où ? d'Amérique, d'Allemagne ? Pour moi, la provenance, c'est important mais aujourd'hui, c'est compliqué. Que ce soit pour tout, que ce soit le vin, la viande, le fromage ou les légumes, le terroir compte énormément.

La terre, on en avait de plusieurs façons. On avait de la terre forte argileuse. Il fallait que ça prenne, que la plante prenne racine mais quand ça avait pris, on récoltait. Elle n'était pas facile à travailler, à sarcler surtout quand il faisait sec mais ça donnait. C'est sûr que celui qui avait une terre sablonneuse, c'était autrement moins pénible. Dans notre jardin de Bletterans, il a fallu ameublir et nourrir la terre. Je me souviens que mon mari allait chercher de la vase au canal qui venait d'être curé. Il la tamisait.



Et puis, il en ramenait des seaux et puis aussi du sable qu'il allait chercher dans une sablière à Sotessard. On n'avait pas une terre à asperge et les asperges, c'est comme le reste, il faut s'en occuper. Faut les butter, tout ça... Et puis c'est pas très bon pour les reins. Il ne faut pas trop en manger.

J'avais des framboises aussi, des cassis, des groseilles. Je faisais de la gelée. Pour cuisiner le gibier. Vous savez, on a fait des bons repas. Certes, on n'en a plus que le souvenir mais ça fait pas de mal d'y repenser...

”