

MÉMOIRES DE JARDIN

Paul R.



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

*Paul R., 88 ans,
Bletterans, le 23 février 2016*



Je suis parti à 15 ans et demi de la ferme, parce que mon père est mort quand j'avais 13 ans. Si mon père n'était pas mort, je serais jamais parti, moi. J'aurais fait un fermier.

Mes parents avaient une ferme. Ils étaient les plus gros cultivateurs de Chaumergy avec 20 ha en ce temps là... On faisait tout à la main, naturellement.

Quand j'étais gosse, j'ai beaucoup jardiné avec ma mère parce que moi, je faisais rien à l'école, mais je travaillais beaucoup à la ferme ! Pour être cultivateur, j'avais pas besoin de certificat d'étude. Moi c'était la terre et pis les bêtes que j'aimais. Ça me plaisait. J'avais 10 ans que j'allais sortir le fumier, pomper l'eau... J'aimais ça !

A 13 ans, je bêchais. Parce que c'est ma mère qui faisait le jardin. En général, c'était comme ça dans les fermes. L'homme était dans les champs pis c'est la femme qui s'occupait du jardin. On cultivait la betterave fourragère. Les vaches aimaient ça pour donner du lait.

On avait douze vaches. Tous les jours, surtout l'été, on semait du trèfle, comme engrais vert. On laissait toujours un coin du champ pour faucher, pour donner aux vaches à l'étable, en complément de ce qu'elles avaient mangé ou brouté. Et on en laissait un coin qui venait en graines, pour battre ensuite et avoir de la graine pour l'année après. Et puis, le restant, on labourait. Je sais plus comment on appelait ça...

En ce temps là, on n'achetait pas les grains. On les produisait. Les pommes de terre, on les changeait tous les deux ou trois ans. Les pommes de terre, on doit les descendre et le blé, on le monte, pour éviter que ça ne dégénère. Alors, tous les deux ou trois ans, on allait chercher des patates un peu plus haut, à la Muyre (quelque chose comme ça) pour faire des nouveaux plants, qu'on mettait germer puis on partageait en deux. Et pour les semences de blé, on allait dans le finage.

Je suis revenu en 97... Bon, j'ai fait un petit jardin là où j'étais, en dernier. Je faisais beaucoup de salade. Autrement, je n'ai pas jardiné.

Ici, je ne suis pas toujours d'accord avec les méthodes employées, sur le fait qu'il faut du sauvage, du vert. Alors, qu'on laisse pousser, qu'on mette des orties, pis ça fait du vert ! Dans le jardin de mes parents, on ne laissait pas la nature. Les betteraves, par exemple, on les sarclait trois fois, les patates deux fois pis après on les buttait, comme on dit. On ne laissait pas les herbes parce que si l'herbe pousse, c'est la nourriture qui s'en va. Quand je pense à comme on s'est battu contre le chiendent... On hersait, on le laissait sécher. Pis maintenant on nous dit qu'il faut les laisser pousser, parce que c'est sauvage, je suis tout à fait contre.

Moi je suis pour l'engrais vert. A Chaumergy, je faisais des patates dans le jardin de ma voisine (qui a 90 ans faisait encore du jardin). Quand j'arrachais les patates, quelques temps après, je passais un coup de motoculteur et je semais de la phacélie. Autrefois, chez mes parents, c'était pas de la phacélie, c'était du trèfle, des vesces ... Pour moi, la terre doit jamais être à nu, pour pas qu'elle se délave, et puis pour éviter la repousse des mauvaises herbes. Le chiendent, par exemple, on a beau bêcher aussi profond qu'on veut, on n'arrive jamais à en être quitte.

Y'a que le roundup qui l'a tué. Mais le roundup, à l'époque de mes parents, ça n'existait pas. C'est apparu dans les années 50, quelque chose comme ça, peut être même plus. Nous, dans notre temps, c'était tout à la main. On passait dans les champs de blé, par exemple, on emmanchait un truc pour couper les chardons. Si on laissait des chardons fleurir, on avait droit à une amende du garde champêtre. Le gui, pareil. Quand on avait des arbres, on devait couper le gui. C'était une obligation. Maintenant, à plus y'en a, a plus on est content.

On cultivait des patates aussi. Oh, on n'en faisait pas beaucoup, c'était pour nous, hein. Pour nous et pour les bêtes. Parce que les cochons mangeaient des patates. On faisait tout ce qu'on avait besoin. On ne faisait pas pour vendre mais pour nourrir nos bêtes et nous. On ne vendait que des poulets sur le marché (le jeudi à Chaumergy). Et pis, j'avais une tante qui était sur Vesoul. Elle tenait une crèmerie et volailles en même temps. Ma mère lui envoyait des poulets par le train.

Pis, y'avait une foire, tous les 15 jours, comme à Commenailles. Mais tout ça, ça a disparu. On y emmenait les bêtes (les veaux) et pis c'était les maquignons ou les bouchers qui venaient acheter directement.

Sur les marchés, c'étaient surtout les légumes pis les poulets. A la fromagerie de Chaumergy, on était 52 sociétaires. Nous, on avait le numéro 11. Donc ça voulait dire qu'il y avait 52 maisons qui avaient une vache ou deux que la femme s'occupait pendant que le mari travaillait à l'extérieur. Donc, c'était rare qu'on achetait quelque chose. C'était toujours les produits de la ferme. Par exemple, pour conserver les patates ou les betteraves, on faisait des silos. On les empilait, on mettait de la paille et de nouveau de la terre par-dessus.

Ici, c'était pas des terres à betteraves à sucre, hein, c'était du coté de Chaussin, Saint-Aubin, dans le finage. Le maïs, on en faisait un petit peu et on plantait des haricots pour que les haricots grimpent sur le maïs. On allait cueillir le maïs tout à la main. Pis le soir, on l'écheillait. On allait chez l'un chez l'autre, pour les veillées. On le mettait à sécher. En Bresse, c'est beaucoup sous les toits. Mais nous pas. On le mettait comme ça. Pis le soir, on se réunissait dans la grange, on prenait chacun notre épi. On avait dur pour le casser [il fait le geste]. Pis alors, quand on voulait en garder, plusieurs, on faisait une boucle pour les pendre avec les feuilles qui restaient. Pis alors, on les égrenait aussi.

On avait une machine qu'on se mettait à cheval dessus. On mettait la panouille dedans et on tournait. C'était un plateau avec tout des petites piques comme ça, qui arrachait le grain. Pis on le faisait sécher, comme tout ce qu'était froment. On étendait ça par terre dans les greniers. Au début, on les retournait régulièrement pour pas que ça moisisse.

Y'avait du froment, du maïs, de l'avoine, de l'orge, du seigle, qu'on faisait aussi. Le seigle, c'était pas facile parce que la paille était haute. Maintenant elle est plus basse. On paillait les chaises avec cette paille. Ça casse pas.

On allait à un moulin qui s'appelait le moulin de la motte à Vers-sous-Sellières. Quand on faisait du pain, on faisait d'abord griller le maïs. Moi, je me rappelle mettre un sac sur le cadre de mon vélo pour aller emmener le maïs pour après rechercher les gaudes. C'était sa spécialité au moulin de la motte, faire des gaudes. Parce qu'on avait un moulin aussi à Chaumergy, mais il ne faisait que de la farine, pas les gaudes.

C'est pareil, une partie de notre blé allait chez le meunier, on lui rachetait la farine et pis du son pour les bêtes et pis pendant la guerre, tout ça, on faisait tous notre pain à la ferme (avec la farine issue des grains produits sur la ferme qu'on tamisait dans le grenier).

Ce qui fait que pendant la guerre, nous en campagne, on n'a jamais souffert de la faim. Puisqu'on tuait deux cochons par an. C'était salé puisque y'avait pas de frigo ni de congélateur, dans ce temps là. C'était plus des grosses familles. Nous on était 7 et tout ce petit monde là vivait sur les produits de la ferme.

Le lait, on le portait à la fromagerie matin et soir et on récupérait le petit lait le midi pour les cochons. Le fromage et le beurre nous appartenait et on laissait le reste pour le vendre. Quand j'allais à la fromagerie, je demandais un morceau de gruyère, le comté n'existait pas. (...)

Mes grands parents parlaient patois. Mais ma mère ne voulait pas qu'on le parle à la maison. Par exemple, les patates, c'était les « culs de poulots » !

Ici, au jardin, on avait mis de la jachère fleurie, mais y'a poussé beaucoup de mauvaises herbes mais faudrait nettoyer, enlever les mauvaises herbes parce que pour moi ça se fait pas. Ici, c'est un parc. Un parc, pour moi, il doit être propre, tout bien aligné. Dans le temps, on faisait le jardin au cordeau, une planche de carottes, une planche de petits pois.

Après, on tournait. On semait jamais deux fois au même endroit. Et ce qu'on laissait sans culture, c'était du trèfle. Dans les coins, on avait des groseilliers, des cassis... Mon grand père mettait des fleurs. Moi, ça je supportais pas, parce que, pourquoi ? Quand après, on a passé le motoculteur, ça posait problème. Par exemple, les coquelicots, ça pousse dans des terres pauvres. Dans une culture, si y'avait des coquelicots, on disait, en voilà encore un qui soigne pas ses terres comme y faut. Pis maintenant, on cherche après, on en remet.

Ma grand-mère aimait les Cœur de Marie et les œillets. On se soignait avec des plantes, même des orties, ça faisait circuler le sang. On ne connaissait pas les vertus des plantes comme on connaît maintenant.

Nous, dans le temps, tout comptait. On fauchait à la faux, même les coins. Parce que c'était des petites fermes. On n'avait pas l'argent qu'il y a maintenant. Je fauchais avec la jument dès 3h du matin jusqu'à 8h. C'était dur pour le cheval, vous comprenez. Y'en avait qui savaient battre la faux. Les terres aussi faisaient beaucoup. Les terres d'ici et du finage y'a une grande différence.

Là bas, il pleut et le jour d'après ils labourent. Ici, pas. Ici, c'est la terre argileuse. C'est pour ça que le maïs se plaît. Y'avait les patates pour les cochons et les autres, les arlis (un genre de patate primeur, de luxe). Par ici, on faisait plutôt un genre de bintje.

Quand les doryphores sont arrivés en 40, ils n'allaient pas sur les patates à cochons. Les écoliers venaient les ramasser à la main. Et puis quand j'étais en Belgique, là, en dernier, j'allais donner des coups de main aux fermiers. Mes copains, c'était des fermiers.

Je suis fromager moi... J'ai connu mes grands-parents, surtout du côté de ma mère. C'était des fermiers du village. Alors, on bêchait, on sarclait et pis ça j'aimais pas. Ah non. Parce que j'avais déjà mal au dos. J'étais toujours le dernier alors je me faisais engueuler par ma mère. Ma mère était le chef. Quand on demandait pour sortir, quand y'avait du cinéma, mon père nous répondait : « si votre mère veut, moi j'veux bien ».

Je me rappelle, quand on menait le fumier. Mon père allait avec le cheval pour décharger ; Il chargeait une voiture et il mettait la vide à côté du tas de fumier et c'est moi qui chargeait.

Quand il revenait, elle était prête à partir. Je devais avoir 11-12 ans, pas plus. En ce temps là, on utilisait les chevaux. Deux chevaux de trait comtois. C'est eux qui faisaient tout le travail pour labourer, herser. Dans le Haut Jura, y'avait encore des bœufs mais plus chez nous.

”