

MÉMOIRES DE JARDIN

*Solange C.*



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

*Solange C., 84 ans*

*Bletterans, le 16 mars 2016*



J'ai suivi mon mari à Saint-Dizier, à Dijon, Langres, Chaumont. Il était ébéniste et je travaillais avec lui. Je travaillais le bois et je m'occupais un peu des comptes avec lui. Puis, nous sommes revenus à Frangy. Où que nous soyons, nous avons toujours eu du terrain et fait du jardin ! A Frangy, par exemple, j'ai plus d'un hectare de terrain.

On ne travaillait pas tout. Le jardin, c'était à peu près mille mètres carrés. Je plantais des choses que d'autres ne plantaient pas. Par exemple, on a toujours eu des asperges. On faisait du jardinage comme tout le monde à la campagne. Mais les asperges, tout le monde n'en cultivait pas parce qu'il fallait améliorer la terre, mettre du sable pour que la terre soit moins lourde. Fallait faire une tranchée et planter les asperges à peu près à 50 cm l'une de l'autre. Ensuite, il fallait remplir avec du sable. On les cachait l'été et puis on les ouvrait l'hiver. C'était du travail mais j'aimais ça.

Pour dire, je n'ai jamais acheté de légumes ! J'ai fait mon jardin jusqu'au bout. L'année avant ma venue ici au foyer, j'ai encore fait mon jardin. Je ne consommais que les légumes de mon jardin qui produisaient bien. Des pommes de terre, on en faisait assez pour notre consommation. On faisait un champ de pomme de terre à part. Elles n'étaient pas dans le jardin.

Mes parents avaient repris la ferme que mon grand-père avait rachetée. C'était une ferme de châtelains. Ils faisaient du jardin, bien sûr. Ils avaient des bêtes. Fallait faire vivre tout ce monde là. Le jardin était comme tous les autres. On y cultivait des poireaux, des carottes. Il faut dire qu'à cette époque, on faisait de la soupe tous les jours. Il fallait nourrir toute la famille, mes grands parents, mon père, ma mère, moi et mes quatre frères.

Il y avait de la vigne aussi. Mes parents faisaient leur vin, comme tout le monde ici. Chacun avait sa petite vigne. C'est pas que ça faisait du bon vin mais bon... Comme dans les années vingt, il y avait eu le phylloxera, c'était des raisins américains. Y'avait des raisins pour faire le vin blanc qui étaient très résistants, on appelait ça le noa.

Il y avait l'oberlin et de l'autre. C'était pas du très bon raisin à manger. Quand on venait de le faire, c'était du vin doux. Il était bon mais ça ne durait pas. Quand je lis des livres là-dessus, je me rend compte des dégâts de ça a pu faire, le phylloxera. Pour les vigneronns du Jura mais aussi de Champagne et jusque dans la vallée du Rhône, ça a été une vraie catastrophe. Comme je ne fais plus de jardin, je ne lis plus trop les revues comme le Rustica.

En salades, on avait la laitue, la batavia, la scarole, en fonction de la saison. Les laitues c'était au printemps avec la grosse blonde. On avait la scarole d'hiver (je ne me souviens plus de son nom), qu'il fallait rentrer parce qu'elle gèle. Alors, nous, chez mes parents, on avait pris l'habitude, on arrachait la scarole, on la repiquait dans une brouette et puis on la rentrait à l'abri du gel. Mon mari avait essayé de les repiquer directement à la cave mais c'était trop de travail alors on utilisait la brouette.

Dans les pommes de terre, y'avait la blanche plus délicate mais qui était la meilleure pour la soupe. On disait « la blanche ».

Y avait peut-être plus de variétés de notre temps quand même, par rapport à mes parents qui faisaient eux-mêmes leur semences. C'est comme tout, on a évolué. On a toujours cherché à faire des variétés nouvelles.

Les tomates, y'avait la tomate maraîchère, la tomate russe (je ne sais pas si elle venait de Russie), la cœur de bœuf (celle là, elle venait très grosse) et puis une autre très bonne mais aussi très délicate. Du temps de mes parents, on cultivait déjà beaucoup de tomates. On faisait beaucoup de sauce tomate. On en mettait même en bouteille, dans des anciennes bouteilles de champagne (il fallait ficeler le bouchon pour ne pas qu'il saute quand on les stérilisait) et en bocaux. On faisait une grosse consommation de tomates ! Avec mon mari, on a continué à en faire sous serre.

On faisait des radis aussi, au printemps. La nuit, on recouvrait les planches avec des paillassons. On faisait de la salade, des fraisiers... ça venait tout plus tôt pour peu qu'on y arrose et qu'on aère. On utilisait l'eau du puits. On a toujours eu un puits voire deux. C'était mon mari qui les faisait. Dans la maison où j'ai vécu les derniers temps, il y en a un à la cave et un autre dehors. On utilisait un jet et puis des arrosoirs.

Chez mes parents, il y avait aussi un puits mais l'eau était trop froide au printemps, il fallait la puiser d'avance. Les gens maintenant ne se servent plus de l'eau de leur puits. Faut toujours arroser le matin tôt et le soir tard. Parfois, on faisait les deux, quand il faisait bien chaud. Et sur la terre de préférence. Sinon, ça brûle la plante.

En campagne personne n'achetait des légumes. Maintenant, ça a changé. Les gens ont plus d'argent que du temps de nos parents. Mais nous, on avait tout. On avait du bon beurre, de la bonne farine. Du lait, de la crème. On faisait du fromage. On faisait même notre pain. Il en fallait. C'était des miches. Ça faisait des sacrées tartines. Et puis avec la soupe, c'était bon. C'était du travail mais on avait de quoi manger. On faisait beaucoup de poules, des œufs. Pendant la guerre, on n'a pas souffert de la faim. On manquait surtout de vêtements.

Mes parents ne cultivaient pas de plantes pour se soigner. Ils allaient chez le médecin, enfin, moins que maintenant parce qu'ils n'avaient pas la sécurité sociale. Ils faisaient des tisanes. Ma grand-mère cueillait des feuilles rouges dans les buissons. Je me demande si c'était pas des ronces.

Elle avait des fleurs dans son jardin, c'était comme des petites marguerites qu'elle cueillait et qu'elle faisait sécher pour en faire de la tisane, pour digérer. Elle ne buvait pas de café. Elle faisait de la chicorée. C'était des racines qui ressemblaient à des racines de salade qu'elle faisait sécher et griller. Elle avait d'autres plantes mais je ne me souviens plus. J'étais enfant. Je n'y faisais pas attention. Elle connaissait sans doute mieux les plantes que nous. On pensait peut être que ce n'était plus utile, qu'on n'en avait plus besoin. Après, on allait au docteur. Une chose est sûre, les plantes ça fait du bien à l'organisme.

Ma grand-mère et mes parents faisaient aussi attention à la lune. Surtout pour certaines choses. Par exemple, le radis... je sais plus si c'était en vieille lune... j'avais noté tout ça sur un cahier, il faudrait que je le retrouve !

Y'avait du thym, du laurier parce qu'on en avait besoin en cuisine. Aujourd'hui, la cuisine est trop parfumée. Ça dénature ce qu'on mange. Ce qui nous amène le cancer, c'est les traitements. Là où il y a le plus de cancer, le plus de leucémie, c'est en Champagne. Enfin, partout ailleurs, surtout dans le vignoble. Je ne sais pas s'ils traitent encore contre le phylloxera.

Nous, on traitait contre les pucerons et on mettait du cuivre, de la bouillie bordelaise sur les tomates. On savait qu'elles étaient malades quand elles avaient des taches sur les feuilles. Après, ça venait sur les fruits et c'était fichu. Ça, c'était déjà du temps de mes parents. Dans notre jardin de Frangy, on avait tout le temps des limaces alors, oui on achetait de l'anti-limaces. Du temps de ma grand-mère, elle mettait des cendres mais nous, non, il y en avait tellement ! Des chenilles aussi, sur les choux. On achetait les traitements en magasin. On ne se posait pas la question de savoir si c'était bon ou pas pour la terre ou pour notre santé.

Sinon, on a toujours eu des arbres. Beaucoup d'arbres. Les cerisiers en fleurs, c'est vraiment joli. Les cerisiers, mon mari avait calculé pour planter des variétés qui produisaient de façon étalée sur pratiquement un mois. Y'avait des grosses qui venaient noires, des cœurs de pigeon. Il y a aussi des poiriers qui donnent des fruits précoces, les premières qui viennent. Les poires sont bonnes et fondantes. Un jour, mon mari revient avec plein de chenilles sur le dos. C'était le poirier, il en était rempli ! Alors mon mari a traité tout de suite. Quand les feuilles étaient tombées, il faisait le traitement d'hiver.

