

## La dure période des foins

Le vingt deux juin, après le départ des bêtes à la montagne, nous faisons quelques travaux d'entretien courants dans les étables. Il y avait aussi les corvées pour l'entretien des routes et des sentiers. Les services municipaux n'existaient pas. Les heures de corvées étaient calculées au prorata des bêtes que l'on possédait. Le garde-champêtre en faisait le contrôle durant l'hiver. En tenant compte des travaux à réaliser, chacun faisait sous la surveillance d'un conseiller Municipal, deux à quatre heures par vaches, deux heures par chèvre et mouton.

Le travail ne manquait pas, sauf le dimanche où tout le monde respectait le jour de repos.

Au début juillet les foins étaient mûrs et il fallait commencer le plus dur travail de l'année. Tout se faisait manuellement, la moto faucheuse n'existait pas encore. Le terrain pentu et morcelé était même fauché à la faucille dans les moindres recoins : du Torchet au Mont de la Guerre, au Plan du bouc et jusque sous la pointe de la Vélière, versant ouest, tout était entretenu.

On commençait par le village en faisant les gros foins et la luzerne. Vers le quatorze juillet on montait dans les hameaux. Le fauchage des prés de montagne commençait en août. Il fallait se lever très tôt, avant le jour. Dès l'arrivée du soleil on cassait un petit bout de croûte avant d'étaler les andains pour que le foin sèche afin de l'engranger dès le lendemain après-midi.

Vers dix heures, ce que nous avions fauché la veille était sec en surface. Il fallait retourner au râteau pour faire sécher la partie restée contre terre. Vers midi, on s'arrêtait pour manger.

Nous ne faisons pas de festin ; c'était selon le lieu la soupe de la veille au soir réchauffée, un bouillon avec un morceau de pot au feu, ou une salade de pomme de terre, puis la tome. Nous évitions les viandes salées pouvant donner soif l'après-midi durant les grandes chaleurs.

Si le temps était beau, après le repas de midi nous faisons une petite sieste jusque vers quatorze heure. Mais si l'orage menaçait, il fallait repartir tout de suite, à l'heure la plus chaude de la journée ; le soleil nous brûlait le dos. On commençait par ratisser le foin que l'on prenait en brassées et que l'on déposait sur les cordes pour faire des charges ou des « barillons ».

Pour réaliser ceux-ci, on piétinait le foin puis on le tassait tout en serrant les cordes. Pour se donner des forces on passait la corde derrière le dos en calant les pieds sur le tas de foin et on serrait le maximum car il était très désagréable de porter une charge dans laquelle la tête s'enfonçait. On donnait un coup de râteau de chaque côté pour éviter de perdre du foin en route. Cela s'appelait peigner la charge.

Le porteur s'agenouillait face à ce gros ballot de soixante dix kilos environ. Deux autres faucheurs venaient le charger sur son dos pour l'emporter à la grange où il fallait enlever les cordes et verser le foin sur le tas appelé « crochon ».

Cinq à six voyages d'une demi-heure à une heure chacun étaient nécessaires. La chemise était trempée de sueur et pour se désaltérer on buvait directement au robinet du « bachal » une bonne lampée d'eau bien fraîche. Le vin aurait été mal supporté avec la chaleur.

Le vêt dou juin, aprré k'lè béshîè érran ê montaniè on fasaï kòkè z'ouvrrè d'êtertîn dé lou baou. Y'avaï mé lè krrèvé d'la komna pè l'êtertîn dlè vi. Lou z'êploya èsistòvan pò. Lè z'aourrè d'krrèvé érran kalkulò d'aprré lè béshîè èvèrnò k'n'avan. L'gòrde shanpétrrè contrròlòvè pèdè l'èvérr. È suivè l'ouvrra a ferrè shòkon fasaï dozot lou z'òdrèrè d'on Konsèyé dla komna davè aou katrr' aourrè pè vashè, davè z'aourrè pè tsévrrè aou maoutou.

L'ouvrra mankvè pò maï la dmèzhè tó sè rpesòvan pè rèspectò l'zhorr du Bondze.

U kmèchmè julièt lou fê érran maourr, y falaï kmèché la pè durra ouvrra d'lan. Tot sè fazaï a la man. La « moto faucheuse » ègsistòvè pò onkorra. L'tarè pètu è morsèlò érrè sèya méme a la faoushiè dé lou mouèdrre kòre : du Torshèt u dou d'la Guéra, du plan du bok tankè dezot la portèta dla Vélirrè, coutè lèvé, tot érrè êtertînu.

On kmèchévè utorr dè vlazhe a sèyé lou grrou fê é lè luzèrnè. Y falaï sè lèvò dvò l'zhor. Dai l'arvò du sèlaou on kasòvè na psita krrousha dvò k'èshèdrè lou z'andé. L'fè dèvin sètsé pè éshrrè ptò d'dé l'lédman tantou.

Dai dzi z'aourrè l'fè sèya la vèyé dé n'òtrre prrò érrè sèt desu. On le vèrièvé u rashel pè k'y sèshisè dozot. A mizhorr on vazai mdzé.

N'fasan pò d'gran rpò, érrè suivè ; on mdzèvé su plasè aou on rètrrovè a maïzon, sovè la spa dla vèyé a noué rèshaoudò, aou non bion aouaï non morchò d'bloui, aou na salòda aouaï d'tartiflè, è tozhorr la toma pè forni. On mdzèvé pò tan lè yandè salò k'ne bayon saï l'tantou pèdè lè fòrtè shalaourr.

Kant i fasaï biò, aprré dnò on fazaï non psi grrèpèt tankè dvé dav z'aourrè. Maï si l'orrazhe mnachèvé on rpartsai te d'suita a l'aourra la pè shòda d'la zhonnò. L'sèlaou ne borlòvè lè ré. On kmèchévè a rashèlò l'fè, on prrènyai lè brraché k'on ptòvè su la courda pè ferrè d'shorzhè aou d'bariyon.

On piatnòvè l'fè pè le tasò è on saròvè lè kourdè. Pè avai miu d'foursè on pasòvè la kourda dèrriè lè ré ; kalò lou pia su l'moué d'fè on saròvè tan k'on psai paskè érrè trroué pènible d'portò na shorzhè kan la tésha s'èfonshiévé dè l'fè. On bayèvé non kou d'rashel d'shòkè lò pè pò pérdrè d'fè ê rota. I s'apèlòvè « pnò la shorzhè ».

L'ome k'sharotòvè sè ptòvè a zhnaou fashè a sé grou moué d'fè (sètanta kilo a pou pré). Dou z'òtrrè k'ramasòvan l'fè l'édòvan a shordsé su lè ré è a sè rlèvò. È l'èportòvè a la grranzhè è ikè è l'èlèvòvè la kourda è ouindòvè l'fè desu l'moué apèlò krroshon.

Shink a ché voyazhe d'on kòrr a na dmi aoura shòkon érran nésèsèrre. La shmise érra trrèpa d'chaourr, è pè sè dzaltèrrò on bevsai directamé u robinet d'l'òzhe na bona lanpò d'éga frrèshè. L'vin art ishò mò suportò aouaï la shalaourr.

Pendant que les porteurs allaient à la grange, ceux qui restaient au pré préparaient d'autres charges, si bien que les portages se succédaient sans arrêt.

A Champagny le haut, le travail était plus aisé car le terrain plat permettait de charger directement sur la carriole et c'est le cheval qui emportait à la fois cinq ou six barillons.

Par temps d'orage, quand nous n'avions pas le temps de faire les charges et que le tonnerre grondait au loin, nous faisons de gros tas dans le pré, bien tassés, piétinés, afin que la pluie de pénétre pas à l'intérieur. Cela s'appelait faire les « cochons ». Mais le lendemain il fallait tout étaler pour faire sécher ; c'était du travail supplémentaire. Après plusieurs journées de pluie, s'il faisait beau le dimanche, on demandait l'autorisation à M. le curé pour engranger, mais parfois, les années pluvieuses, tout pourrissait...

Ceux qui possédaient une grange ou une maison dans les hameaux résidaient là-haut pour une quinzaine de jours. Le foin était rentré à la grange pour être consommé sur place au moment de la tramée, ou bien descendu en hiver sur les luges. Les autres profitaient de leur retour à Champagny pour emporter deux charges sur le traîneau. Le lendemain matin, il fallait remonter pendant une heure ou deux en portant sur le dos une ou deux luges d'environ quinze kilos, les cordes pour les charges, le repas de midi, et parfois même la boisson pour la journée.

Quand le chemin était sec il fallait tirer très fort sur les cornes de la luge, mais si quelques gouttes de pluie tombaient, celui de devant guidait tout en s'arque boutant contre le traîneau, et à l'arrière, un autre retenait à l'aide d'une corde. Dans la descente, le traîneau prenait de la vitesse et risquait souvent de se renverser et de se casser.

Les foins de montagne très courts et fins étaient très difficiles à couper car ils pliaient sous la faux. Il fallait avoir une grande habitude, marteler souvent et posséder des outils coupant comme des rasoirs. Ce foin de très bonne qualité mais de faible rendement nécessitait de travailler de l'aube à midi pour obtenir deux ou trois charges. Les personnes qui ne pouvaient pas faucher tous leurs prés les louaient à d'autres. La commune aussi louait ses propriétés. Certains fauchaient très haut en montagne et la fenaison durait jusqu'à la toussaint.

Pendant les foins de montage, on ne rentrait que le soir avec la récolte de la journée. A midi on mangeait à l'ombre des sapins la soupe que nous avions laissé au soleil dans un bidon en fer blanc afin qu'elle soit chaude. Nous faisons une petite sieste cachés sous les « drapets » pour que les taons et les fourmis ailées nous laissent la paix, et parce que les chèvres gardées pour le lait, voulaient leur part d'ombrage et nous chassaient des coins d'ombre.

Ensuite, il fallait se remettre à l'ouvrage pour emballer le foin sur une « échelle », luge plus longue et sans cornes, ce qui permettait de charger plus et de diminuer le nombre de voyages. Si nous avions fini de bonne heure, vers dix huit heures, on fauchait de nouveau pour prendre de l'avance.

Alôrr lou sharotsu êgrandsévan, slô réstò su l'pròrò préparòvan d'òtrrè shorzhè, kmè sê lou sharotsu portòvan sê s'arèshò.

Pè té d'orazhe è kan t'on saïtsaï l'tnére u loué, l'té mankvè pè ferrè lè shorzè. On fasaï dé l'pròrò d'grrou moué d'fê bin tasò, piatnò pè k'la plòzhè rêtrrisè pò. Y s'apèlòvè d'koshon. Maï l'lédman y falaï rêshèdrè è ferrè shètsé ; éra n'ouvrra d'plè. Si la plòzhè drròvè è kè l' biò té rèvniaï na dmèzhè, on dmandòvè la prromchon a l'ècròrò pè êgrandsé. Maï lou z'an umide y porsai.

Dvé l'katourshè juliet on vasin iò dé lè mandè. L'fê dé pròrò d'montanyè kmèchévè dé premié zhorr du maï d'out. Slò k'avan na grranzhè aou na maïzon réstòvan yo lé pèdè na tsinzhèna d'zhorr. Lou fê rêtròrò yo lé érran mdza su placè pèdè la trramò d'l'èvérr, aou bin tsèdu su lou z'orset . Maï l'lédman y falaï montò pèdè n'aourra aou davè è portò su lè ré n'orset d'tsinzhè kilo a pou prré, lè courdè pè lè shorzhè, lè rpò, è suivè l'édraï d'kè baïrrè pè la zhornò.

Kan l' dsé érrè sèt y falaï tèrrié kmè n'òne su lè kournè d'l'orset pè tsèdrè ; maï si kòkè gotè d'plozhè shèzan è k'lè pièrrè érran moya, sel k'mènvè la dudza ptòvè lè ré contrè l'fê è plantòvè lou talou. Y fasaï miu d'foursè pè rtni è konduïrrè. Ê méme té kortson l'édòvè a rtni derrié aouin na courda. Dé la pèta la ludza prrèniaï d'alurra, è riskòvè sovè d'sè ranversò è d'to casò.

Lou fê d'montaniè, còrr et fin, érran dèfsile a kopò paskè l'érrba plèyévé dezo la dòyè. Y falaï na grand'abituda, martèlò sovè pè avai d'dòyè k'kopévan kmè non rasoué. Sé fê d'bona kaltò maï d'faïble rêdamé ne z'oblèdzévè a kmèché à l'orrba tank'a mizhorr pè psai avai davè aou traï shorzhè. Lè zhé k'pzan pò sèyé tò laou pròrò lou loyévan a d'òtrrè. La komna loyévé mé sè prropriètò. Darrkon sèyévan si yò è montaniè k'lou fê drròvan tanka Touse.

Pèdè lou fê d'montagnè on rêtròvè tozorr la noué aouaï la rkolta d'la zhornò. A mizhorr on mdzévè a l'onbrra d'kokè sapin la spa lécha u sèlaou dé non bidon è ferrè blanc pè la gardò shòda. On èsèyévé d'ferrè non psi sène catsa deso l'dapet dé tavan è dlè fromié k'ne léchévan pò la pé, è paskè lè davè tsévrrè gardò pel lashel alòvan dvò ne dé lou kore ombrazza pè prrèdrè la plasè.

Alôrr on sè r'ptòvè a l'ouvrra pè èbalò l'fê su l'ètséla ( louézhè pè lonzhè k'l'orset è sê kournè). Y fasaï pè shordsé d'plè è y diminuòvè lou voyazhe. S'n'avan fornì d'bon' aourra, d'vé ché z'aourrè du tantou, on sè rptòvè a sèyé pè prèdrè d'avanshiè pè l'lédman.