

MUSEE DE PLEIN AIR des MAISONS COMTOISES

Nancray (Doubs)

De terre, de pierre et de bois

Ce dossier permet d'aborder l'habitat rural,
la vie quotidienne et les activités agricoles.



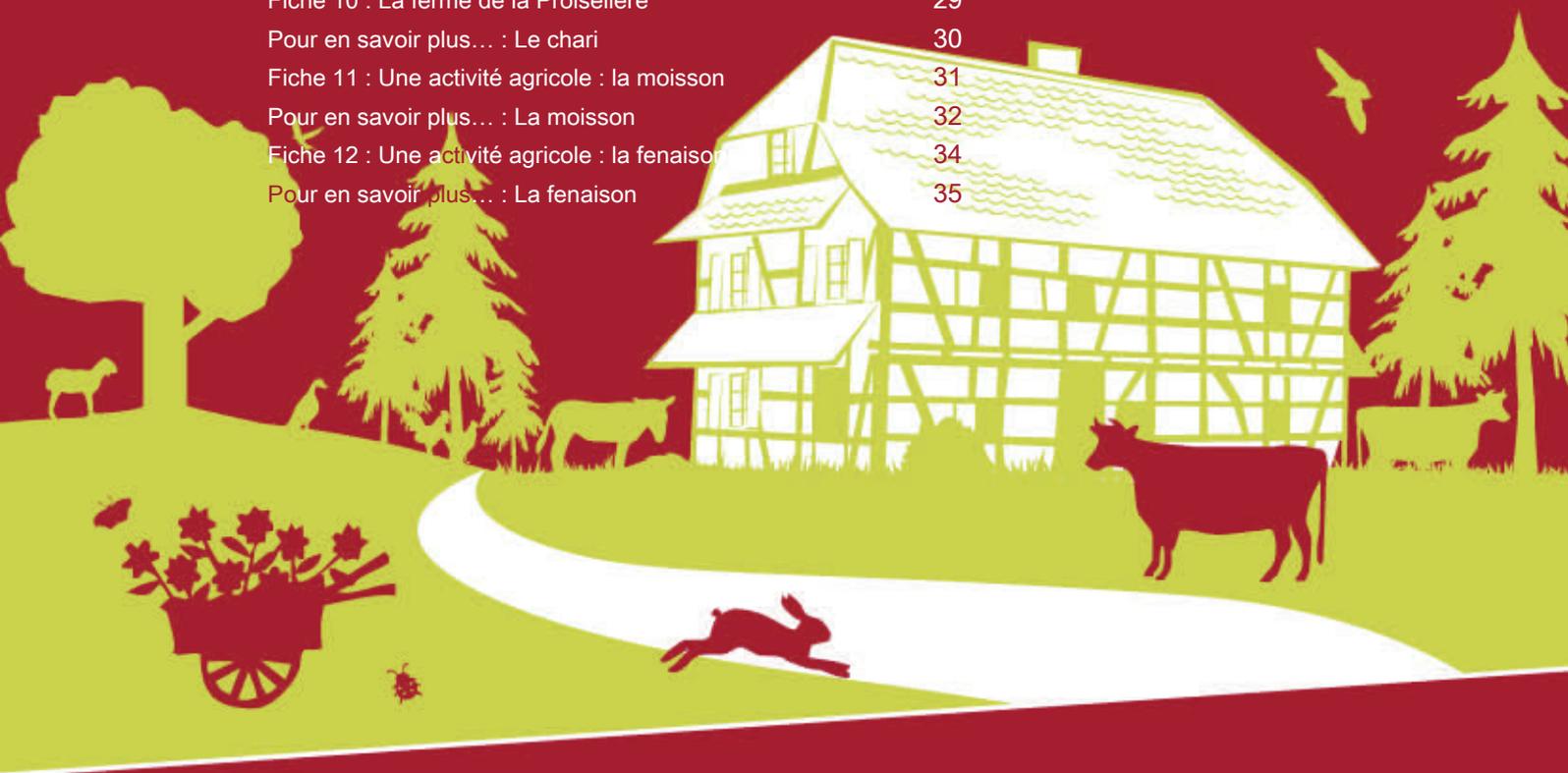
Le passé **inspire l'avenir...**

www.maisons-comtoises.org



SOMMAIRE

Localisation de l'activité	3
Géographie de la Franche-Comté	4
Les climats francs-comtois	6
La végétation franc-comtoises	8
Les 3 grands types de maisons comtoises	10
Thème 1 Le Sundgau belfortain	
Fiche 1 : Bâtir en torchis	13
Pour en savoir plus... : Construire en torchis	14
Fiche 2 : La charpente de la ferme de Recouvrance	15
Fiche 3 : Feu et foyer du Sundgau	16
Thème 2 Le Haut Doubs : la ferme des Arces	
Fiche 4 : Face à la façade	18
Fiche 5 : Sous le toit	19
Pour en savoir plus... : La charpente	20
Fiche 6 : Autour du tué	21
Pour en savoir plus... : Le tué	22
Fiche 7 : Autour du feu : l'âtre	23
Fiche 8 : Autour du feu : le fourneau	24
Pour en savoir plus... : Autour du feu	25
Fiche 9 : Autour du feu : le pain	26
Pour en savoir plus... : Le pain	27
Thème 3 Les Vosges saônoises	
Fiche 10 : La ferme de la Proiselière	29
Pour en savoir plus... : Le chari	30
Fiche 11 : Une activité agricole : la moisson	31
Pour en savoir plus... : La moisson	32
Fiche 12 : Une activité agricole : la fenaison	34
Pour en savoir plus... : La fenaison	35



Localisation de l'activité

L'activité proposée se situe à différents endroits du musée :

1. Fiche 1 : Maisons du Sundgau
2. Fiches 2 et 3 : Ferme de Recouvrance
3. Fiche 3 : Maison de Joncherey
4. Fiches 4 à 9 : Ferme des Arces-de-Morteau
5. Fiches 10 : Ferme de la Proiselière
6. Fiches 11 et 12 : Ferme de Vellerot-les-Vercel

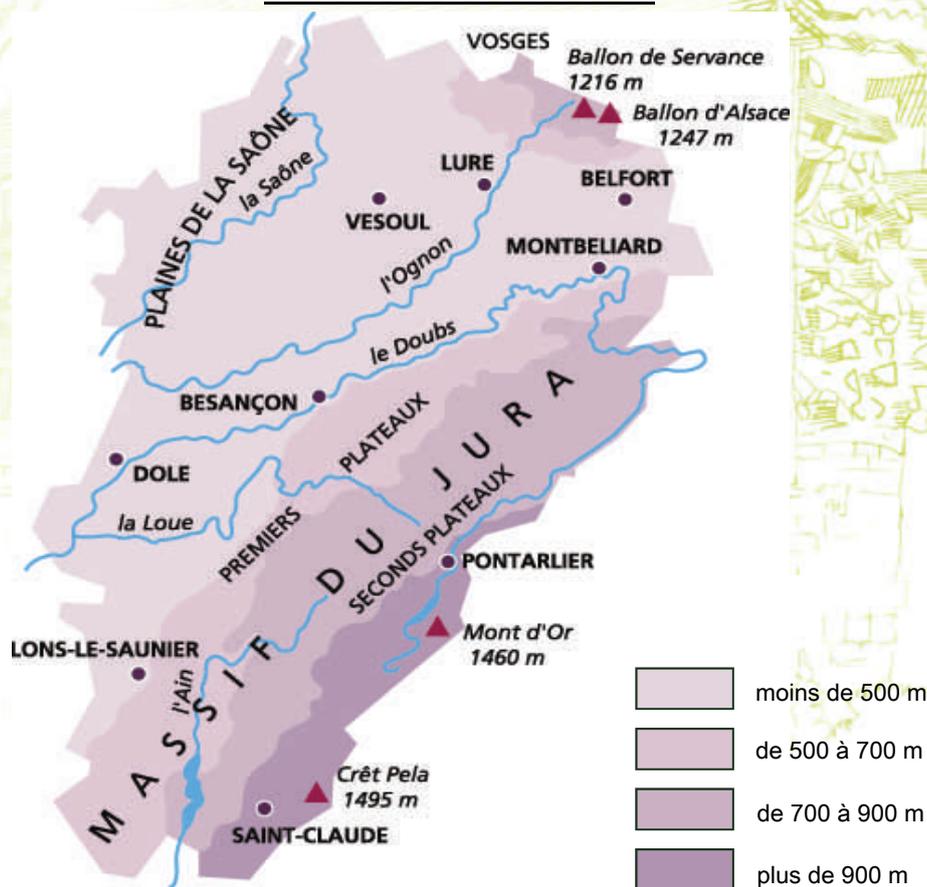


Géographie de la Franche-Comté

Deux grands ensembles de relief se partagent la région :

- la **montagne jurassienne** au Sud et à l'Est.
- les **plaines et plateaux du bas pays** à l'Ouest, dominés au Nord par le flanc méridional des Vosges.

Le relief de la Franche-Comté



La montagne jurassienne

Les épaisses couches calcaires du jurassique ont été bousculées, arasées, plissées et cassées, les forces tectoniques allant en s'élevant de l'Ouest vers l'Est. D'où la disposition étagée du relief : d'abord des plateaux ondulés disposés en gigantesques marches d'escaliers, puis une vraie montagne dont les chaînons dépassent 1000 mètres. Les eaux s'enfoncent dans les fissures et les grottes du calcaire, les rivières sont rares mais abondantes car elles naissent des grosses résurgences où réapparaissent une bonne partie des eaux infiltrées. Elles zigzaguent d'un val à l'autre dans la montagne coupée de cluses (vallées creusées perpendiculairement à la montagne). Elles s'enfoncent en gorges pittoresques dans les plateaux.

La bordure est marquée par un dernier bourrelet de plis qui dessine un grand arc de Saint Amour au Lomont.

Au Sud, dans le vignoble, ces plis ont été complètement défoncés par les rivières nombreuses qui naissent au fond des reculées (vallées profondes entourées de falaises abruptes et se terminant en cul-de-sac) et qui ont atteint les marnes du Lias et du Trias (sel) sous-jacentes. Il en reste une zone de collines allongées qui forment une bande d'une dizaine de kilomètres entre la plaine humide de la Bresse, et les plateaux secs qui s ' étendent au-dessus de Lons-le- Saunier (le Revermont).

Au Centre, le bourrelet a mieux résisté. De Clerval à Saint Vit, le Doubs s'insinue à l'intérieur, et le fragmente en lourdes collines escarpées autour de Besançon.

Au Nord, la barre du Lomont ferme le pays de Montbéliard. Elle est coupée en cluse par le Doubs à Pont de Roide.

Plaines et plateaux du Bas-Pays

Entre le pied du Jura et la Saône s'étendent des régions plus basses où l'altitude dépasse rarement 400 mètres. Là, les forces tectoniques se sont apaisées. Les calcaires jurassiques forment de larges tables accidentées de dolines (petites cuvettes) et de vallées sèches, qui se disposent en bandes entre les allées parallèles du Doubs, de l'Ognon et de la Saône.

De grandes cassures les limitent et des effondrements ont créé des fossés, remblayés au tertiaire : la Bresse, les plaines de l'Ognon et la plaine de Gray. Des sables, des cailloutis pliocènes couronnent les sédiments lacustres en des nappes stériles largement boisées.

Vers le Nord, en direction des Vosges, le système se modifie. Les couches géologiques se relèvent rapidement et affleurent en auréoles. Les grès du Lias et du Trias donnent alors des escarpements de côtes digités qui tournent leur front vers le Nord, au pied des dépressions dégagées dans les marnes ou les grès tendres.

Les dépressions ouvrent des passages vers l'Est en direction de l'ensellement (relief constitué d'une vallée entre deux élévations) qui sépare les Vosges du Lomont. Cette porte de Bourgogne est une zone complexe qui se divise en deux ensembles. Au Nord, plus près des Vosges, les dépressions étroites, entourées de chaînes de collines vigoureuses, forment la Trouée de Belfort, verrouillée par la forteresse. Au Sud, le Pays de Montbéliard dessine une large gouttière qui mène directement aux vallonnements du Sundgau.

Malgré des contrastes sensibles d'altitude et de multiples nuances locales, le paysage franc-comtois donne cependant une grande impression d'unité. Elle naît de l'importance des forêts qui partout valorisent les terres médiocres et des herbages qui poussent drus sur des terrains souvent poreux mais copieusement arrosés.

D'après *Connaître la Franche-Comté*,
Centre d'Études Économiques Régionales de Franche-Comté, 1983.

Les climats francs-comtois

La Franche-Comté a un climat tempéré soumis aux influences continentales : étés chauds et orageux, hivers froids, avec des variantes.

Les températures

Elles apparaissent modérément contrastées, puisque l'amplitude thermique n'excède pas 17°C en moyenne, mais, selon les années, l'amplitude peut atteindre 21°C (1972) ou descendre à 13°C (1974). L'altitude est déterminante : des plaines du bas pays aux plis du Haut Jura, les températures s'inscrivent nécessairement à la baisse. En été, même si la journée a été chaude, les soirées en montagne sont toujours fraîches.

En janvier, si la plaine de la Saône, les bas plateaux du Jura et de la Haute Saône affichent +2°C, le Jura plissé et les Vosges enregistrent -2°C en moyenne. La plaine de Gray et le Vignoble, les vallées abritées de la Bienne vers Saint-Claude et de l'Ain au sud de Champagnole connaissent une clémence relative tandis qu'au sud, la Bresse plus humide avec ses étangs affronte un froid brumeux.

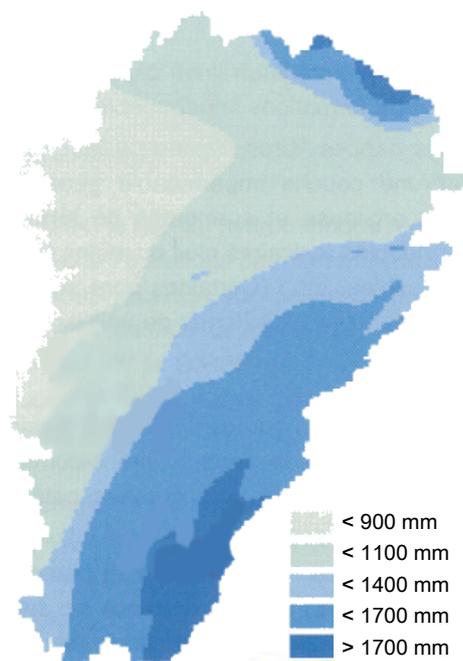
Il ne faut pas oublier les extrêmes : un - 30°C à Saint-Laurent-en-Grandvaux, à Mouthe ou à Morteau n'est pas exceptionnel surtout quand souffle le vent du Nord-Est, la bise ; le record de froid appartient à Mouthe (935 mètres) avec un - 34°C en janvier 1963. Les températures élevées sont courantes non seulement dans la plaine saônoise, mais jusque sur les premiers plateaux ; Besançon (307 mètres) a subi un + 38°C en juillet 1983. Contraste encore, sans que l'altitude ait à intervenir : dans le Territoire de Belfort, à des étés très chauds succèdent des hivers souvent rigoureux.

Carte des précipitations

Les précipitations

Elles présentent un plus fort contraste que les températures, mais, sauf cas exceptionnel dans la plaine grayloise avec 400 mm d'eau en 1964, de vraies sécheresses n'existent pas en Franche-Comté.

Apportée par le vent d'Ouest, la pluie souvent accompagnée d'orages tonitrueux, la neige, les giboulées ou la grêle oublient rarement la Comté et redoublent d'abondance quand on aborde les zones montagneuses. D'ailleurs le coq perché à la pointe des croix du sommet des clochers est le souci constant du paysan : s'il indique la bise, c'est signe de beau temps ou de froid selon la saison ; s'il indique le vent, alors il faut se hâter de rentrer fenaïson ou moisson, car la pluie menace...





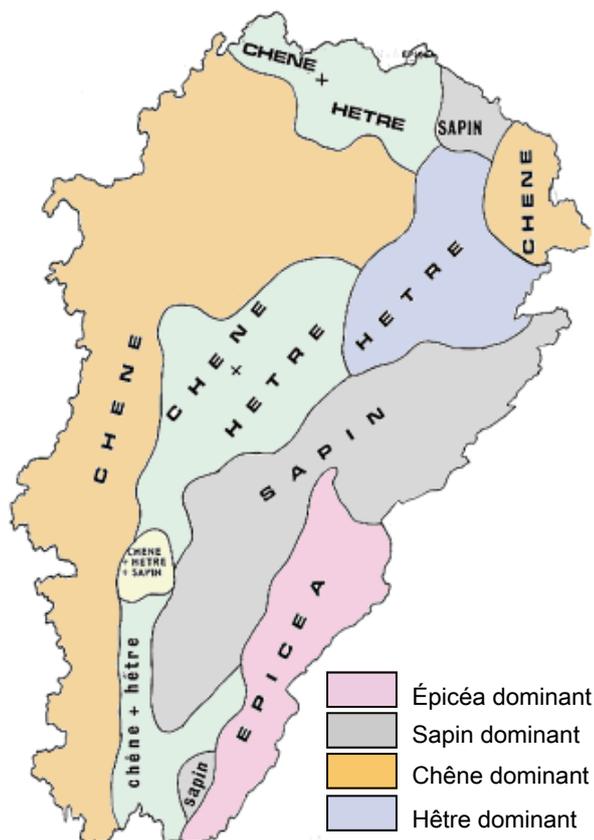
En considérant les reliefs, d'Ouest en Est, il tombe en moyenne dans la plaine de la Saône environ 630 mm d'eau par an ; sur les plateaux, en fonction de l'altitude, la quantité varie de 1000 mm à 1200 mm. Dans le Jura plissé et au Ballon d'Alsace, les 2000 mm peuvent être dépassés. Quant à la neige qu'on veut représentative des hivers comtois, elle n'est pas toujours au rendez-vous des skieurs ou, caprice de la nature, elle s'abat en énorme quantité quand la saison est passée et qu'on n'a plus besoin d'elle.

D'après *Facettes comtoises*, Jean Louis Clade, Besançon, 1995.

La végétation franc-comtoise

Dans les plaines et sur les plateaux de Haute-Saône, dans les basses vallées du Doubs et de l'Ognon, les nombreuses prairies et pâtures sont coupées par des champs de colzas, des parcelles de tournesols ou de blé mûr, ou par des étendues d'avoine. Sur les plateaux du Doubs et en montagne dominent les pâturages. Mais la Franche-Comté est surtout une terre de forêt. Avec une couverture qui dépasse les 44 % de son territoire, elle est la première région française pour son taux de boisement. La répartition et la composition varient selon la nature des sols, la forme des reliefs et les incidences du climat qui avec l'altitude, jouent un rôle déterminant, partageant plus ou moins la province en eux grandes zones forestières, celles des feuillus (75 %) et celle de résineux (25 %).

Carte du boisement de la Franche-Comté



En montagne, s'étendent les forêts de Saint Antoine autour du Ballon d'Alsace, de la Joux et les pessières (forêts d'épicéas) du Risoux et du Massacre dans le Haut Jura. Sur les plus hauts sommets, des épicéas restés seuls laissent à leur tour la place aux pelouses d'altitude que paissent en été les troupeaux de bovins.

En dessous de 700 mètres, vers l'ouest, tout au long des plateaux, de Moirans-en-Montagne à Saint-Hippolyte, en passant par Vercel, Amancey et Champagnole, le hêtre s'impose mêlé à quelques résineux. Insensible au froid et à la brume, il dresse son long fût blanc et lisse que coiffe une ramure puissante aux épaisses frondaisons. Chênes rouvres, frênes, merisiers, ormes, trembles... sont ses compagnons et ceux-ci, moins touffus, laissent filtrer la lumière qui enrichit les sous-bois de viornes, de cornouillers, de fusains et de bois-joli ; muguet et pervenches sont également au rendez-vous du printemps.

La bordure orientale de la plaine de la Saône n'est pas en reste avec la forêt domaniale de Chaux qui s'étend sur plus de quatorze mille huit cents hectares, à l'est de Dole, entre Doubs et Loue ; c'est le troisième massif forestier français par sa superficie. Sans remplacer totalement le foyard (nom vulgaire du hêtre), les grands chênes, plus frileux, plus avides de soleil aussi, mais peu exigeants quant à la nature du sol, occupent ici la première place.

Le chêne et d'autres feuillus apprécient aussi les plateaux du pied des Vosges, autour des « Mille étangs », entre Ognon et Breuchin.

Les plateaux du Doubs, le Territoire de Belfort, les environs de Vesoul et de Jussey, ainsi qu'une large partie des plateaux hauts-saônois échappent à ce boisement serré, mais, même émiettée en petits massifs, la forêt s'impose dans le paysage surtout sur les hauteurs d'accès malaisé ou sur les sols pierreux et pauvres. Il n'y a guère que la Petite Montagne, le Revermont, la Bresse et surtout le Finage qui proposent une couverture boisée plus lâche, basse et maigre, composée essentiellement de chênes pubescents auxquels se mêlent des érables champêtres et des hêtres épars. Des buissons de saules, des vernes, bordent les innombrables méandres, parfois abandonnés, que le Doubs dessine dans la plaine à l'approche de la Saône.

Naturellement, l'homme depuis des siècles a modifié et modifie les peuplements. En Bresse comtoise par exemple, il a favorisé les peupleraies ; sur les plateaux jurasiens et sur les pentes des vallons vosgiens, il a implanté l'épicéa, arbre accoutumé aux rigueurs hivernales des montagnes, tandis qu'en forêt de Chaux le pin côtoie parfois les feuillus.

D 'après *Facettes comtoises*, Jean Louis Clade, Besançon, 1995.

Les 3 grands types de maisons comtoises

Selon que le paysan est un éleveur, qu'il produit des céréales ou du vin, il lui faut un bâti spécifique pour loger ses bêtes ou stocker ses récoltes. Une longue saison d'hiver l'oblige à constituer d'abondantes réserves, pour les humains comme pour les animaux. En Franche-Comté, les conditions de vie et de travail diffèrent sensiblement de la plaine à la montagne, modelant une grande variété de types de constructions parce que la maison du paysan est un outil adapté aux besoins de son exploitation.

La maison de polyculture

Elle fut édifiée jadis pour des paysans qui pratiquaient en association l'agriculture et l'élevage, essentiellement dans le Bas Pays. Elle rassemble sous le même toit l'habitation, la grange, l'étable, en travées (rins) parallèles débouchant de plain pied sur l'extérieur par des portes cochères. Celles-ci étaient percées dans le mur gouttereau tourné vers la rue.

Dans les constructions les plus vastes, il est fréquent que le logis comporte des pièces à l'étage (« des chambres hautes ») auxquelles on accède par l'intérieur. En général, on s'est servi de la pierre extraite des carrières locales. Au Nord, toutefois, dans le Sundgau, et au Sud Ouest, dans la Bresse, la plupart des maisons ont été édifiées en torchis, consolidées et structurées par des colombages en chêne ou en châtaignier.

L'économie agricole traditionnelle s'appuie sur les céréales, les pommes de terre (surtout en Haute-Saône), le maïs (en particulier en Bresse Jurassienne), les cultures fourragères, l'élevage bovin à finalité laitière avec sous-production de viande.

La maison pastorale

À partir de 400 m d'altitude, le bétail constitue la ressource principale du paysan et l'hiver prolongé oblige à stocker des masses impressionnantes de fourrage.

La maison-bloc en hauteur rassemble sous le même toit tous les éléments de l'édifice. On accède à la grange haute par une « levée de grange » ou un « pont de grange » (enjambant un passage transversal aménagé au-dessous).

L'étable se situe en contrebas de la grange, ce qui facilite l'affouragement des animaux par des trappes alimentant les râteliers. De plus, il n'est pas rare que l'étable soit quelque peu enterrée pour mieux y maintenir la chaleur en hiver.

Au Nord de Pontarlier, dans le Saugét, le Val de Morteau, les plateaux de Maïche et du Russey, domine la ferme à tué. Seul, le rez de chaussée est en pierre. Pour le reste, c'est une débauche de bois : la partie supérieure des pignons, qu'on nomme la « ramée », est faite de rangées de planches disposées verticalement et qu'on appelle la « lambrechure ». Une énorme charpente repose sur des piliers de bois encastrés dans les murs et descend presque jusqu'à terre ; au milieu du siècle dernier, elle était encore couverte de tavaillons.

Le logement occupe la moitié du rez-de-chaussée et répartit ses chambres autour du **tué**, une vaste pièce borgne surmontée d'une imposante hotte de cheminée, où avec un feu de bois résineux le paysan fume les saucisses, le lard, les jambons et le brési (tranches de filet de bœuf) qu'on y suspend.

Dans la montagne jurassienne, qui se déploie au Sud du département du Doubs, on a souvent ajouté à la maison un « **grenier fort** », petite construction en bois, où le paysan met à l'abri de l'éventuel incendie de sa maison ce qu'il a de plus précieux : semences, vêtements du dimanche, papiers de famille, éventuellement bijoux.

La maison vigneronne

Il n'y a plus que quelques centaines de vigneronnes en Franche-Comté, résidant pour la plupart au pied des coteaux du Revermont. Vers 1850, ils étaient plusieurs milliers, répartis sur tout le Bas Pays, dans la vallée de la Loue et du Doubs, dans la plaine grayloise et le Val d'Amour, et jusque sur les bas plateaux du Jura central.

Qu'elles aient été construites pour des vigneronnes très spécialisés ou pour des paysans joignant un peu d'élevage à cette culture arbustive, ce sont toujours des maisons de taille modeste, où la mise à l'abri de la récolte, de l'outillage, des produits de traitement n'exigeait pas un volume important. Au pied de ces coteaux rocheux, la construction utilisait surtout la pierre calcaire, y compris pour la couverture, souvent faite de « **laves** » arrachées à des carrières où la roche gélive avait été bien délitée.

Il existe 2 types de demeures au pays du vin :

- **La maison avec cave en sous-sol**, dans laquelle on pénétrait depuis la rue par une porte cochère, dont les deux battants pouvaient être bloqués intérieurement par une barre de bois. On accédait à la cave, voûtée en plein cintre ou en anse de panier, par un escalier extérieur. Cette cave communiquait avec la cuisine au moyen d'un trapon de bois. Le logement de la famille annexait donc le rez-de-chaussée et l'on parvenait aux chambres hautes par un escalier intérieur.
- **La maison à cellier**, dans laquelle on entrait de plain-pied pour arriver au pressoir et aux foudres, rejetait obligatoirement l'appartement à l'étage. Plus répandue en Franche-Comté que la précédente, cette maison possédait un bel escalier extérieur aux marches monolithiques, souvent décorées d'élégantes ferronneries.

D'après Jean Boichard, *l'Encyclopédie de la Franche-Comté*, Besançon, 1991.

D'après Claude Royer, *l'Architecture rurale en Franche-Comté*, Paris, 1977.

D'après Jean Garneret, *la Maison rurale en Franche-Comté*, Besançon, 1968.

D'après Jean Garneret, *la Maison du montagnon*, Besançon, 1980.

Thème 1

Le Sundgau belfortain



Les maisons du Sundgau

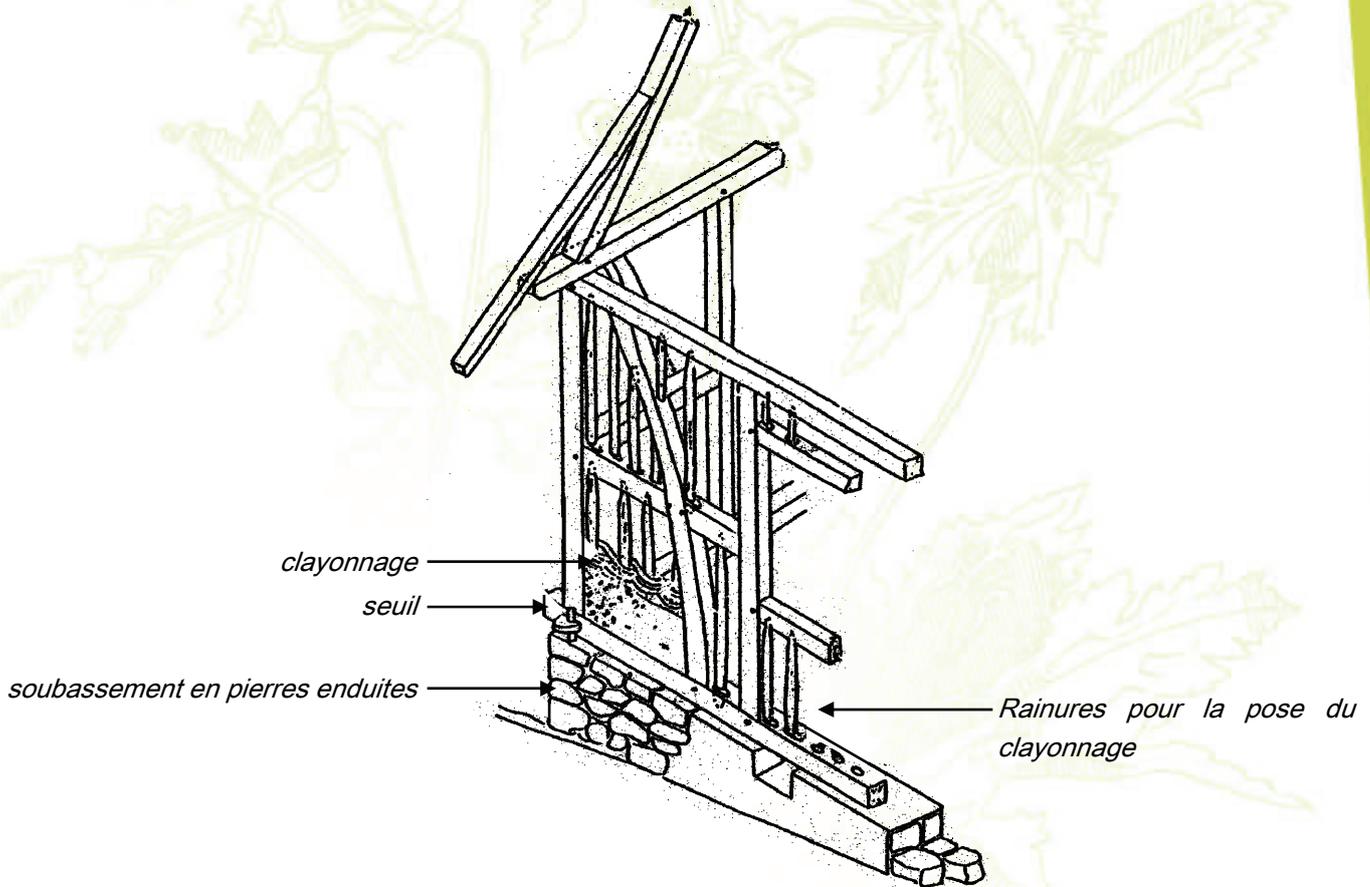
Bâtir en torchis

Dans quelle région se situe ce type de construction ?

Dans la région du Sundgau, au nord est de la Franche-Comté.

Chaque flèche a un nom, trouvez-le.

un clayonnage, un seuil, des rainures pour la pose du clayonnage,
un soubassement en pierres enduites.



Quels sont les 4 éléments qui entrent dans la composition du torchis ?

- De la terre argileuse
- De l'eau
- De la chaux
- De la paille



Vocabulaire

- Un clayonnage : entrelacement de branches de bois souples.
- Un seuil : pièce de bois qui sert de base à la charpente de la maison.
- Un soubassement : partie basse d'une construction et qui sert de support.

Construire en torchis

Ce type de construction se rencontre essentiellement au Sud Ouest de la plaine d'Alsace, au pied du massif des Vosges, à la limite des plateaux inférieurs du Jura (le Sundgau).

La construction se déroule en deux temps :

1. Le charpentier tirait parti du chêne au maximum. Des poutres apparentes formaient l'armature de la maison. Les bois étaient équarris à la hache. Avec des aides, le charpentier assemblait les pièces à terre, puis les dressait par pans sur un **soubassement de pierre** : les sablières basses (seuil), les poteaux d'huissierie et corniers (colonnes), les sablières hautes (traits), les chevrons et les appuis. Enfin, il montait la charpente et la couvrait le même jour.
2. Pour le remplissage entre les poutres, le charpentier constituait une ossature de poteaux verticaux fichés dans des trous ou rainures forés au vilebrequin. Sur ces poteaux venaient s'entrelacer des lattes de bois souple (frêne ou acacia) formant un **clayonnage** sur lequel le torchis s'em mêlait. Il s'agit là d'une mise en œuvre très soignée, permettant d'obtenir un remplissage très résistant et solidaire de l'armature de poutres (torchis armé).

Le **torchis** est un mélange de **terre argileuse**, de **paille** de seigle, de **chaux** et d'**eau**. C'est le seul matériau qui puisse présenter des qualités thermiques suffisantes pour une épaisseur de mur très faible (17-20 cm), déterminée par la section de la poutre. Par conséquent, les maisons de ce type avec leurs pièces minuscules sont très chaudes. Mais le torchis est fragile : les façades doivent être protégées de la pluie par des **auvents**. Le remplissage et le blanchiment à la chaux doivent être refaits régulièrement. Dans certains villages, l'enduit était parfois coloré.

Le pisé est constitué des mêmes éléments que le torchis, mais sa mise en œuvre exige un coffrage. Il s'agit toujours d'un enduit appliqué de part et d'autre d'un clayonnage.

D'après B. Heidet, *La Maison Rurale du Territoire de Belfort*, Mulhouse, 1985.
D'après A. Gardner, M. Grodwdhl, *La Maison Paysanne du Sundgau*, Colmar, 1979.

La charpente de la ferme de Recouvrance

Schéma n°1 : assemblage d'une charpente classique

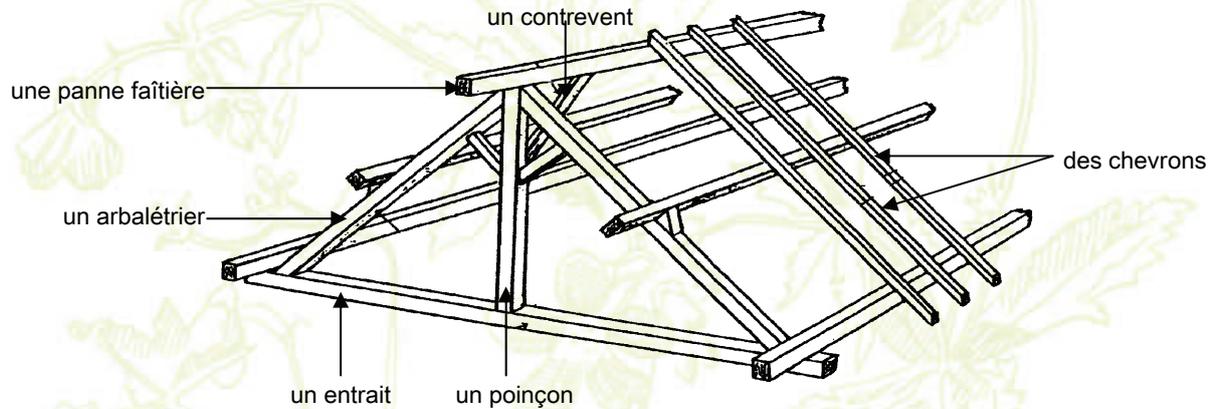
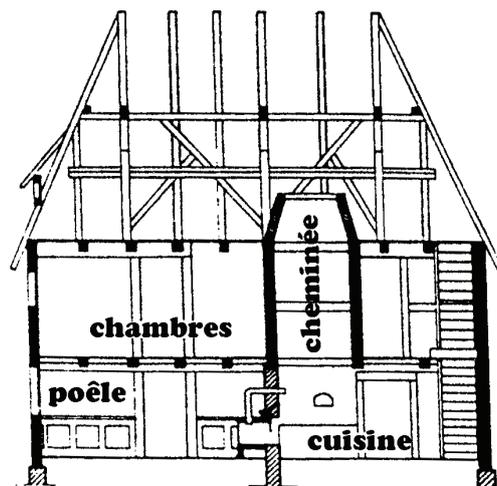


Schéma n°2 : charpente de la ferme de Recouvrance



Comparez la charpente de la ferme de Recouvrance avec le schéma n°1. Quelle est la particularité de la charpente de cette ferme ?

La charpente n'a pas de poutre faîtière ; les chevrons s'appuient les uns sur les autres.

Feu et foyer du Sundgau

La cheminée de la ferme de Recouvrance

Quelle est la particularité de cette cheminée ?

La cheminée, tronquée, débouche dans le grenier.

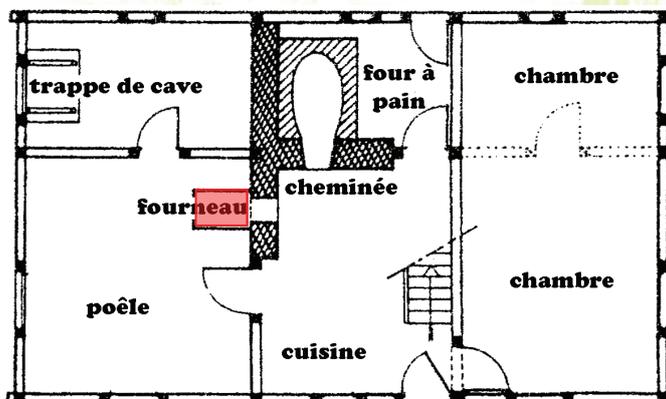
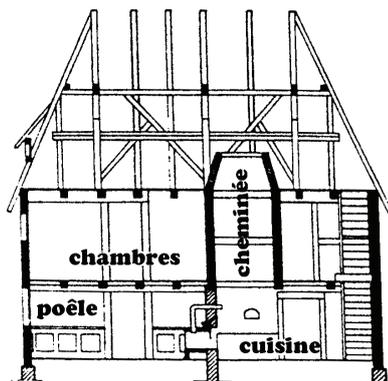
Par où la cheminée s'échappe-t-elle ?

La fumée s'échappe par deux lucarnes situées en pignons (ou croupe du toit).

Quels sont les intérêts d'un tel procédé ?

La fumée remplit 3 rôles :

1. Elle assure une certaine isolation de la maison en empêchant le froid de pénétrer ;
2. Elle protège la charpente contre les parasites ;
3. Elle protège les récoltes stockées dans le grenier (fruits (pommes, poires...) et légumes (ail, oignons, échalotes...)).



Le fourneau de muraille de la maison de Joncherey : plan du rez-de-chaussée

Coloriez le fourneau de muraille.

Depuis quelle pièce de la maison le charge-t-on de bois ? Pourquoi ?

On charge le fourneau depuis la cuisine, c'est-à-dire depuis le « foyer » de la maison. Dans le poêle (stub en alsacien) le bois est partout présent, par conséquent, pour des raisons de sécurité, on alimente le fourneau depuis le foyer.

Comment la fumée est-elle évacuée ?

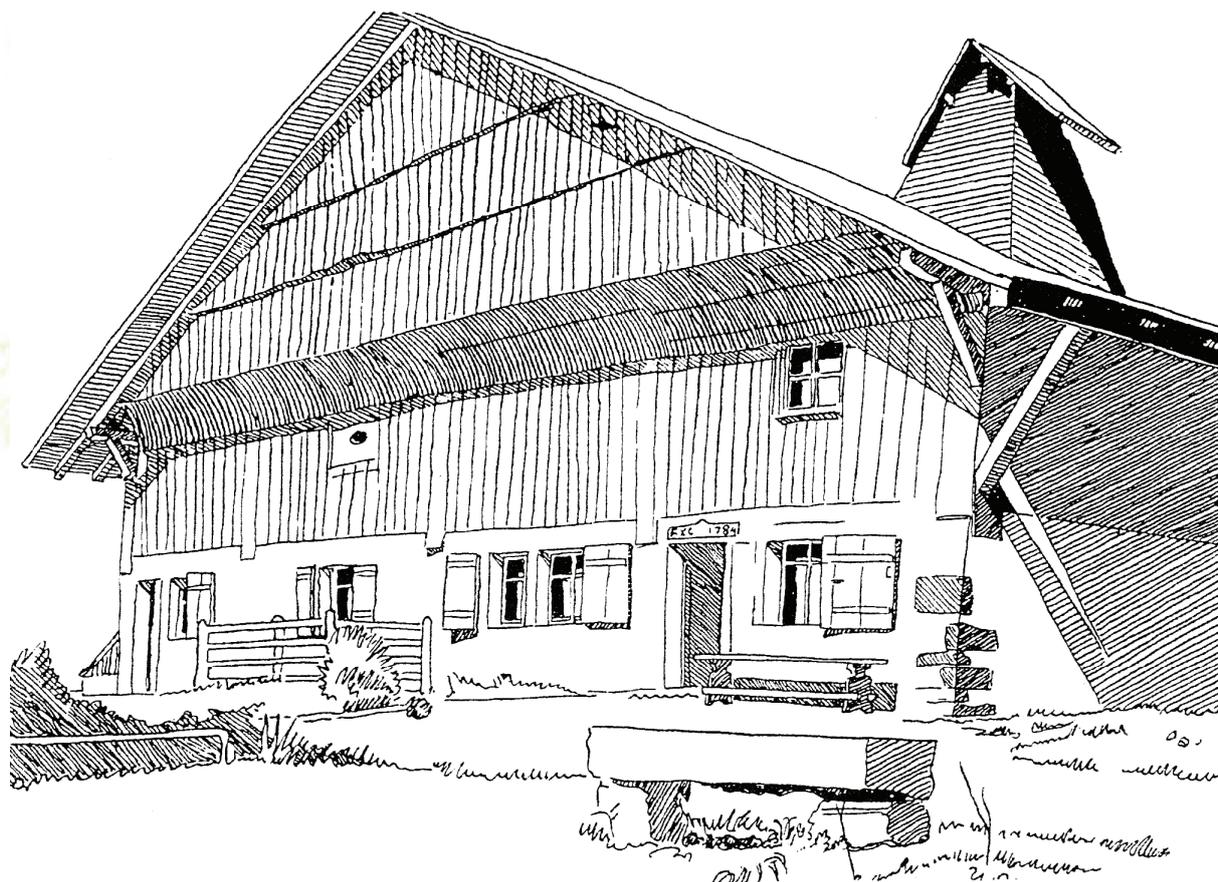
La fumée s'échappe par le tuyau du fourneau de muraille qui débouche sous la cheminée de la cuisine.

Quelle pièce de la maison le fourneau de muraille chauffe-t-il ?

Le fourneau de muraille chauffe le poêle (le stub). La chambre des parents est située à l'étage, au dessus du poêle. L'ouverture d'une trappe dans le plancher de la chambre permet de faire monter la chaleur dans cette pièce.

Thème 2

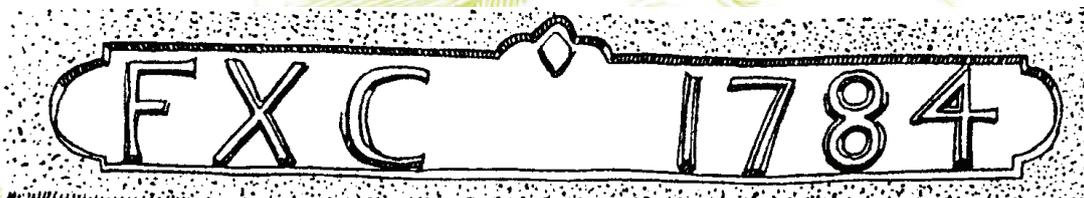
Le Haut Doubs : la ferme des Arces



Ferme des Arces-de-Morteau

Face à la façade

Le dessin ci-dessous représente le linteau de porte.



Quel est le rôle d'un linteau de porte ?

C'est une pierre horizontale qui soutient la maçonnerie au-dessus d'une ouverture. Il peut être protégé par un arc de décharge (cf. maison de Magny-Châtelard).

Que signifient les lettres FXC et le nombre 1784 ?

Ces initiales signifient François-Xavier Convers (1731 – 1811). Il s'agit du propriétaire et du constructeur de la ferme. 1784 est la date de construction de la maison.

Au centre du linteau, était sculptée une fleur de lys. Elle a été martelée.

Sauriez-vous quand et pourquoi ?

La fleur de lys a été martelée lors de la Révolution car c'était l'emblème de la royauté.

Le rez-de-chaussée de cette ferme est en pierre. Qui y habite ?

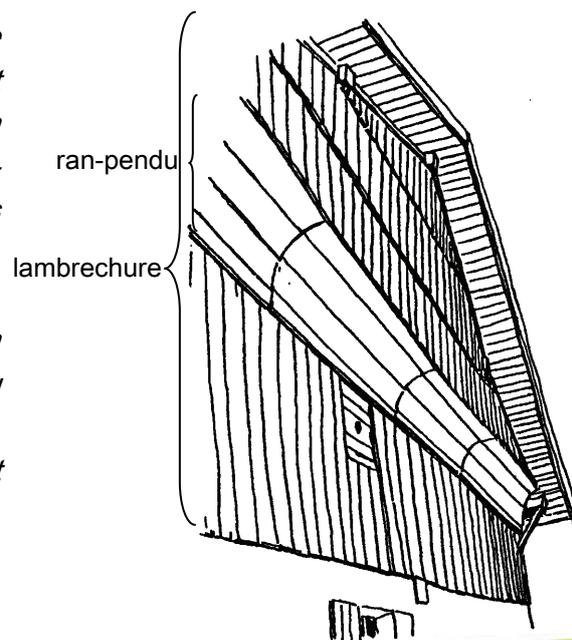
Il abrite les hommes et les animaux.

Sur la façade principale au sud, le logis est éclairé par quatre fenêtres : celles du poêle sont geminées (groupées par 2) et les deux autres correspondent aux chambres. À droite, une porte donne accès au logement. À gauche, la porte ouvre sur l'écurie.

Le dessin ci-contre représente la lambrechure. **Quel (s) rôle (s) a-t-elle ?**

Située au dessus du rez-de-chaussée, elle est constituée de planches de sapin (lambris) épaisses de 3 à 4 cm et larges de 25 à 30 cm. Ces lambris sont disposés de façon disjointes et forment 4 rangées superposées verticalement. Avant de fixer les planches de la lambrechure, les paysans les « purinaient » : ils les trempaient dans le purin afin de mieux les préserver contre les agressions climatiques. De plus, le sapin était coupé en vieille lune afin qu'il ne gèle pas. La lambrechure permet la ventilation du fourrage stocké dans la grange.

À un certain niveau, la lambrechure déborde horizontalement en encorbellement, que les montagnons appellent ran-pendu. Son rôle : éviter que la neige s'entasse sur le passage pavé, devant la ferme.



D'après Claude Royer, l'Architecture rurale en Franche-Comté, Paris, 1977.

Sous le toit

Schéma n°1 : assemblage d'une charpente classique

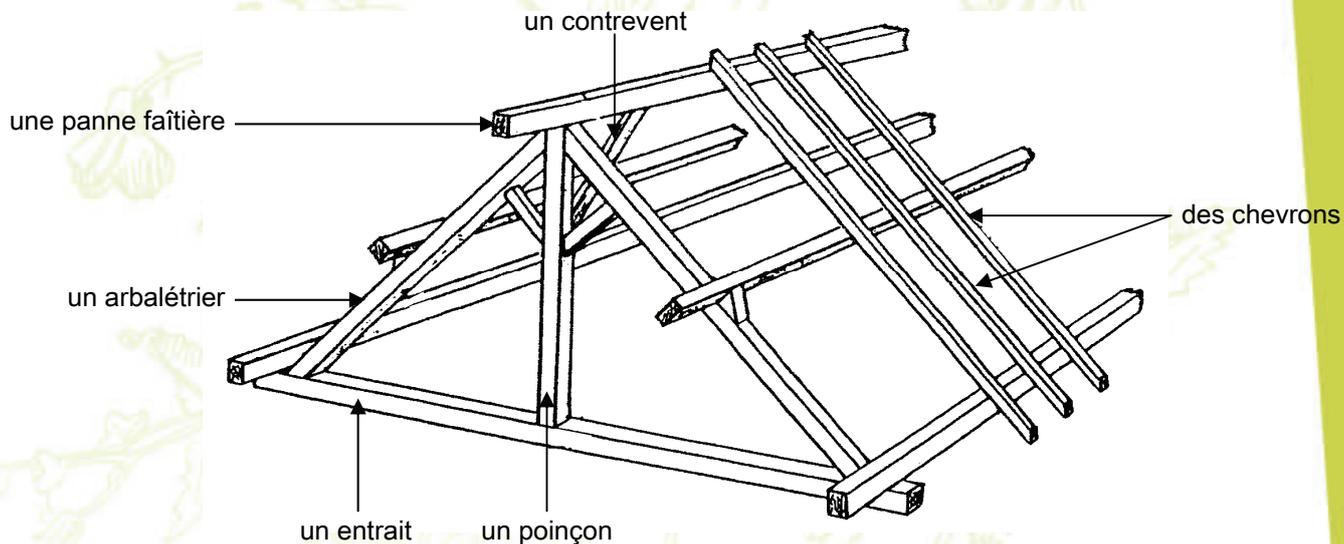
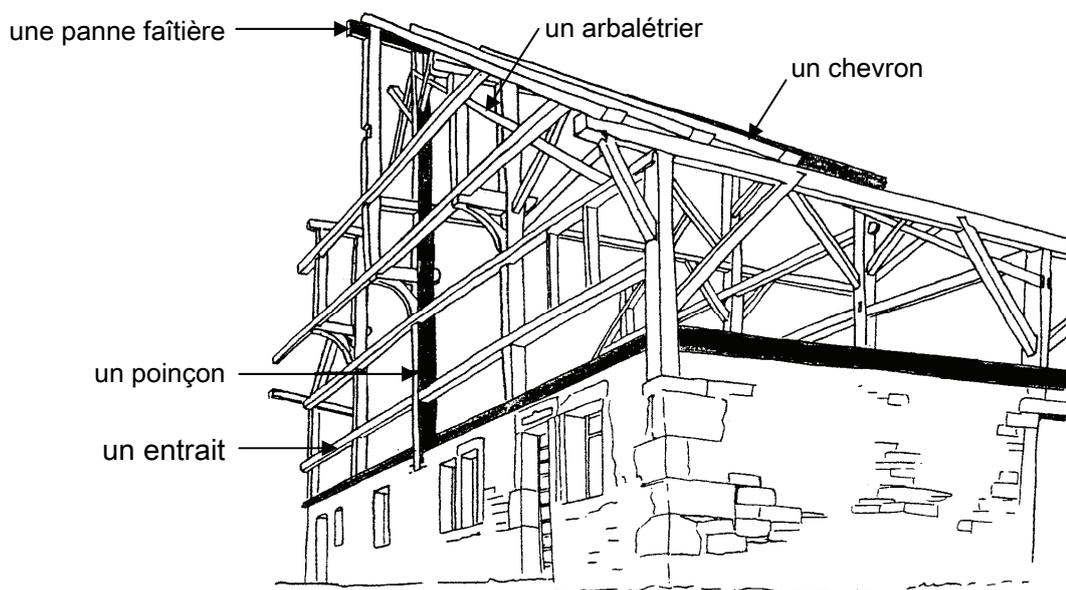


Schéma n°2 : charpente de la ferme des Arces-de-Morteau



Observez le schéma n°1, puis remplacez chaque mot au bon endroit sur le schéma n°2.

La charpente



Vocabulaire

- Ferme : Assemblage de pièces (entrails, poinçons et arbalétriers) destinées à porter le faîtage, les pannes et les chevrons d'un comble.
- Arbalétrier : pièce inclinée d ' une ferme, assemblée au sommet du poinçon et à l'extrémité de l'entrait (les arbalétriers supportent les pannes qui supportent les chevrons) .
- Entrait : pièce horizontale d'une ferme dans laquelle sont assemblés les pieds des arbalétriers pour s'opposer à leur écartement et dont les extrémités reposent sur des murs ou sur des poteaux.
- Poinçon : pièce de charpente joignant verticalement le milieu de l'entrait d'une ferme à la rencontre des arbalétriers.
- Panne : pièce horizontale de la charpente, posée sur les arbalétriers et portant les chevrons (on distingue la panne faîtière, intermédiaire et sablière) .
- Chevron : pièce oblique d'un versant de toit, inclinée dans le même sens que l'arbalétrier, posée sur les pannes et portant les lattes sur lesquelles on pose la couverture.
- Contrevent : pièce de bois placée obliquement entre les pièces de la ferme pour les renforcer.

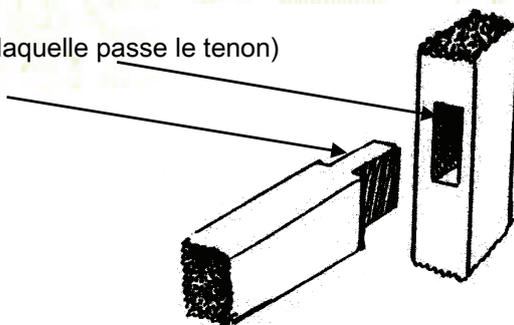
La maison que se construit F.C. Convers en 1784 est une construction en pierre pour le rez-de-chaussée et en bois de sapin pour la partie supérieure.

Tous les éléments de la charpente sont assemblés à mi-bois par tenon et mortaise.

Assemblage par tenon et mortaise

Mortaise (fente dans laquelle passe le tenon)

Tenon (pièce mâle)



Cette charpente va reposer sur 3 rangées de 5 colonnes de poteaux. Les pannes devant recevoir les chevrons de la toiture sont assemblées directement sur les poteaux. Les arbalétriers relient les poteaux au faîtage et forment une pente de 30°. Les poteaux empêchent l'écartement des arbalétriers. L'entrait a la même fonction, mais il est placé sur le mur horizontalement. Ces 2 éléments (entrait et arbalétrier) ne jouent pas ici leur rôle habituel car dans les charpentes classiques, l'arbalétrier soutient les pannes et l'entrait accueille le pied des arbalétriers.

Les trois rangées de poteaux sont montées et sont reliées entre elles par des poutres et des contrevents qui empêchent leur écartement et donnent à la charpente une bonne stabilité. Le poteau central de chaque rangée joue le rôle de poinçon, c'est-à-dire qu'il répartit les charges du toit et reçoit la panne faîtière.

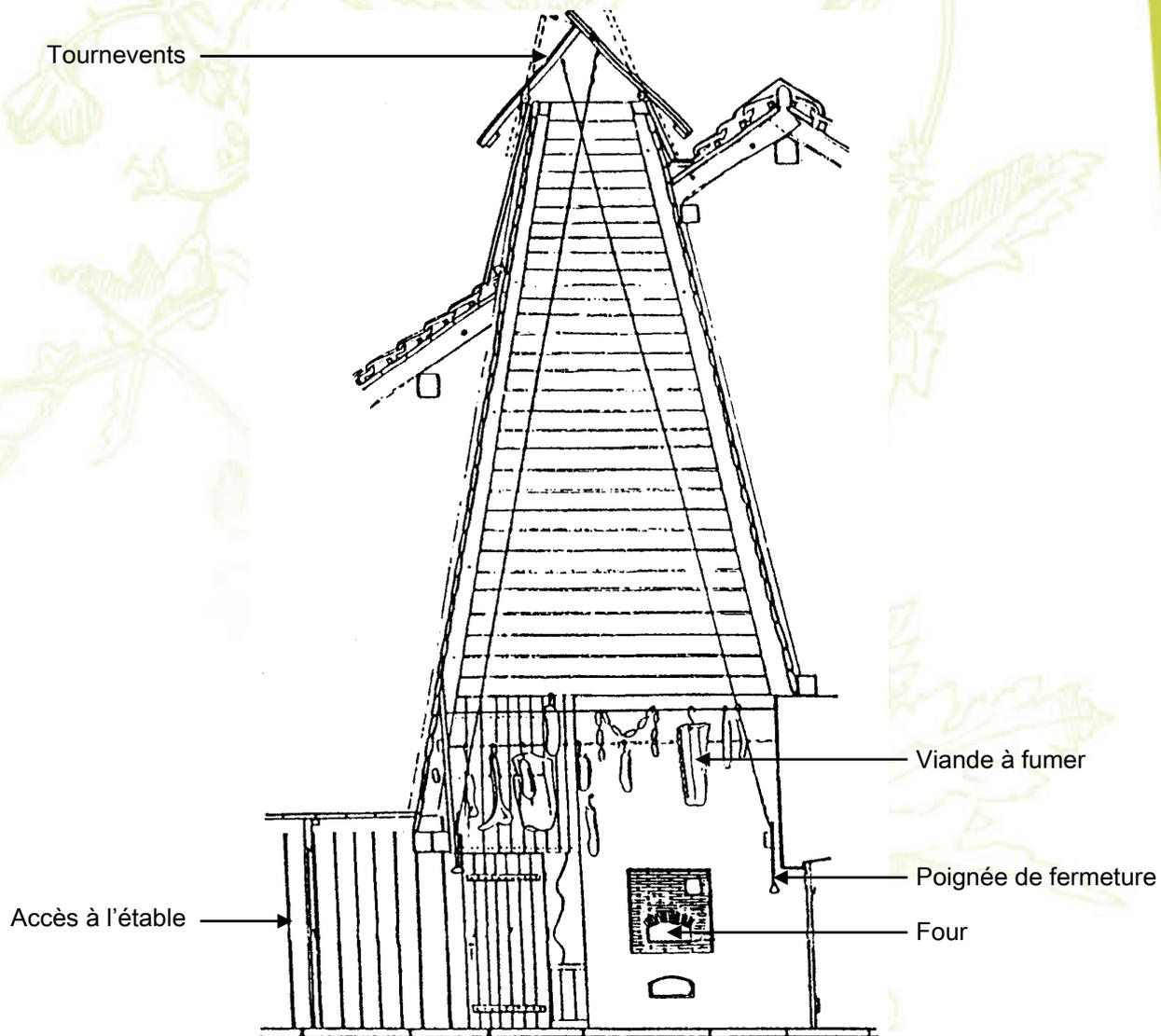
Généralement, l'assemblage de la charpente se faisait à plat sur le sol avant d'être monté définitivement.

D ' après *Barbizier*, extrait du numéro 17, Besançon, 1990

Autour du tué

Chaque flèche a un nom, trouvez-le.

Accès à l'étable, Four, Poignée de fermeture, Tournevents, Viande à fumer



À votre avis, quel (s) rôle (s) a le tué ?

Voir description page suivante « Pour en savoir plus... Autour du Tué ».

Le Tué

Le tué est un dispositif qui permet de répondre à un faisceau de nécessités et constitue une adaptation quasi parfaite à tout un genre de vie dont il représente par ailleurs l'expression.

Définition

Le tué est une grande cheminée centrée, en forme de pyramide qui couvre totalement une pièce. Certains pensent que le mot tué (ou tuyé, thué, thuyé) aurait pour origine le mot tuyau.

Selon la localisation, le tué est construit en bois (Haut-Doubs) ou en pierre (Plateaux du Doubs).

Il est formé généralement de trois éléments : la cuisine (souvent avec un four à pain), le contre-feu (paroi en bois côté bise) et la cheminée.

Le plus vieux tué date de 1576 à Chevrotaine (39).

Les fonctions

Une des fonctions principales du tué, qui explique son maintien aujourd'hui, est celle du fumoir. Sur les perches qui garnissent la vaste hotte, on place les saucisses, le lard, les jambons et les quartiers de bœuf qui fourniront le brési, une des bases de l'alimentation traditionnelle des montagnons. On fume d'abord la viande avec une flambée de genévriers et de branches de sapin, puis on la maintient dans une atmosphère fumeuse durant tout l'hiver.

Le tué est le centre de la vie familiale. Placée au milieu du bâtiment, la chambre du tué possède des portes qui ouvrent sur les diverses pièces. Elle forme une « petite cour centrale ouverte », autour de laquelle s'ordonnent les différentes parties de la maison, intermédiaire entre le logis des hommes, l'étable et la grange.

Le tué est aussi un moyen de chauffage. C'est certes un gros consommateur de bois, mais cela a peu d'importance dans une région où toutes les communes ont des bois d'affouage qui occupent parfois plus du tiers de leur superficie.

Enfin le tué pouvait servir de séchoir pour les récoltes : l'orge ou l'avoine, ramassées tardivement, mais encore verts, étaient jadis placées sur des perches autour de la cheminée.

La construction

Situé au milieu de la maison, le tué a été construit en même temps que la charpente, les cloisons et les planchers. Il doit sa stabilité à son imbrication avec elle.

La cheminée repose sur un cadre de poutres. Quatre flèches légèrement inclinées montent jusqu'au faitage, le tout assemblé à tenon et mortaise. Les deux côtés intérieurs des flèches sont rainurés et permettent ainsi le coulissage à l'horizontale de planches de longueurs différentes. La plus courte est placée la première et disposée au sommet du tué et ainsi de suite jusqu'à la planche la plus longue qui sera placée en bas. Les parois de la cheminée sont donc constituées de lambris horizontaux.

Les sommets des flèches sont réunis par un second cadre rainé sur la partie inférieure et forment une ouverture au-dessus du toit. Sur ce cadre, sont disposés deux volets en sapin maintenus grâce à un anneau : ce sont les ventaux ou tournevents. Ils pivotent par action manuelle au moyen d'une corde terminée par une poignée à crémaillères, ou par des tourniquets à cliquets, ou comme aux Arces, par de simples planchettes de bois trouées.

D'après *Barbizier*, extrait du numéro 17, Besançon 1990

D'après Claude Royer, *l'Architecture rurale en Franche Comté*, Paris, 1977

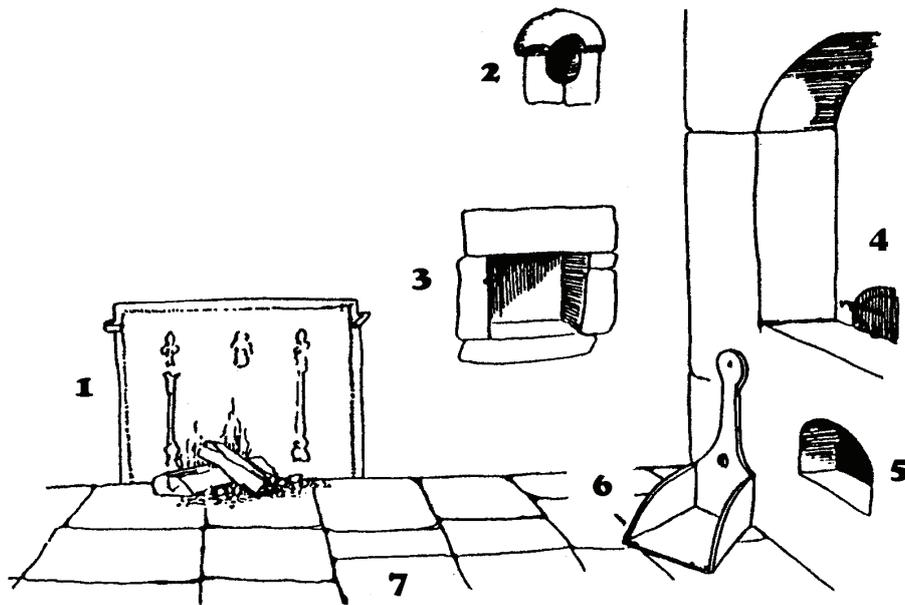
Autour du feu : l'âtre

L'âtre est l'endroit de la cheminée où on fait le feu.

À quoi sert-il ? Cochez les bonnes réponses :

Voir explications « Pour en savoir plus... Autour du feu »

- À protéger le mur.
- À diffuser la chaleur dans la cuisine.
- À décorer.
- À diffuser la chaleur dans le poêle.

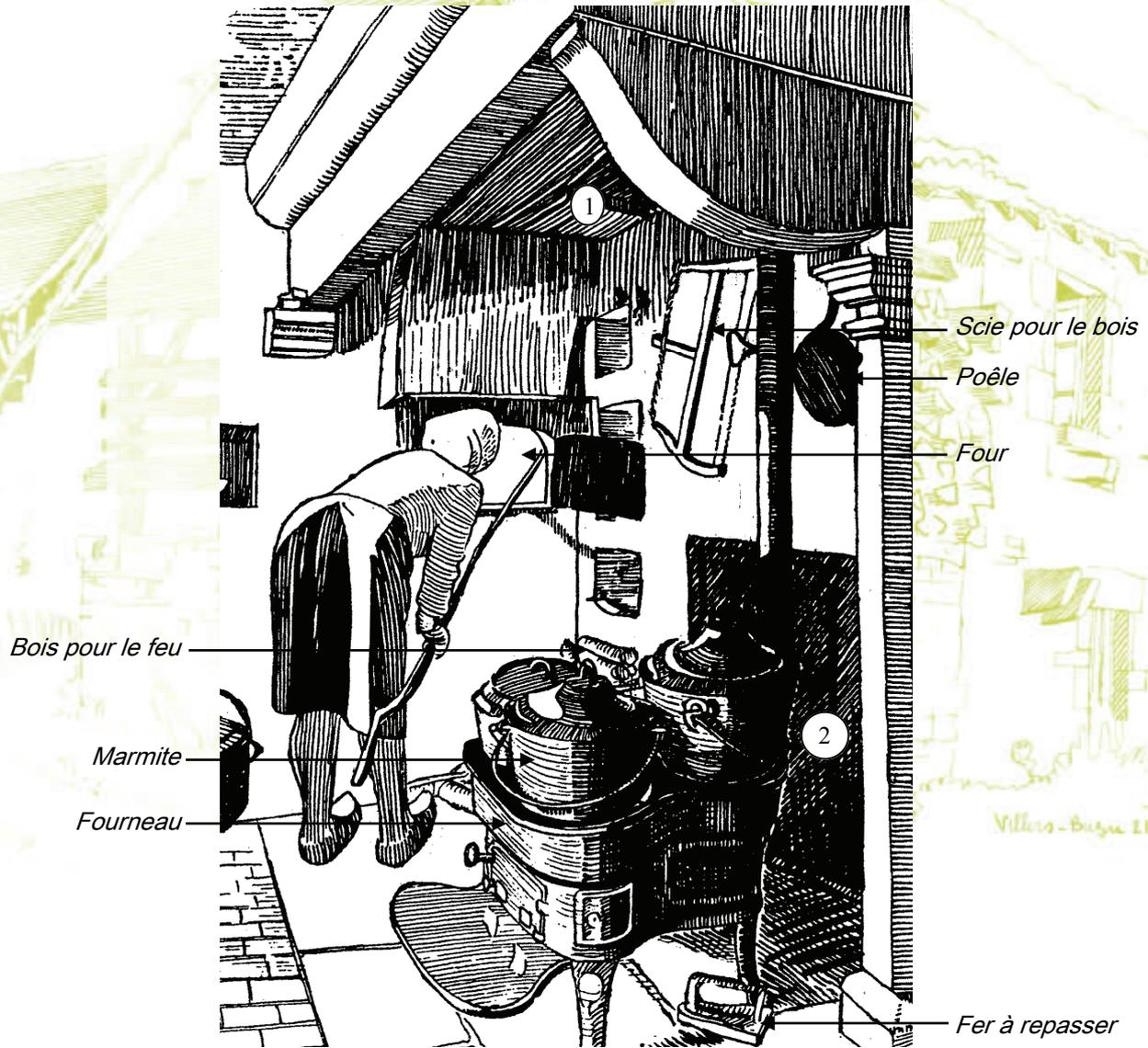


Le schéma ci-dessous représente les alentours de l'âtre. Complétez le tableau ci-dessous.

Numéro	Nom	Fonction
1	<i>La platine</i>	<i>Diffuser la chaleur</i>
2	<i>Le trou d'évacuation de la fumée</i>	<i>Sortie de la fumée du fourneau situé dans le poêle</i>
3	<i>La porte de charge</i>	<i>Pour charger l'ancien fourneau de muraille</i>
4	<i>La porte du four</i>	<i>Cuire le pain</i>
5	<i>Le cendrier</i>	<i>Récupérer les braises du four</i>
6	<i>Le porte ch'nis</i>	<i>Ramasser la poussière (ch'nis)</i>
7	<i>Les dalles de la cuisine</i>	<i>Revêtement pratique à nettoyer</i>

Autour du feu : le fourneau

La cuisine est le centre de la vie quotidienne.



Nommez les objets que montrent les flèches sur le dessin. Quelles sont leurs fonctions ?

Que fait la fermière ?

Pour cuisiner au fourneau, il fallait toujours allumer le feu (même en été).

Pour en savoir plus...

Autour du feu

L'âtre

Le mur épais de 50 cm, qui sépare la cuisine du poêle, a été évidé dans sa partie inférieure pour accueillir la **platine**. Cette plaque de fonte est le principal moyen de chauffage de la ferme. Elle présente une face dans chacune de ces deux pièces. L'âtre se trouve dans la cuisine à même le sol dallé. Le feu chauffe la platine, et la chaleur ainsi produite se diffuse dans le poêle (salle de séjour) et les pièces voisines.

Au printemps et en automne, lorsque le froid n'était pas rigoureux, on avait recours au poêle, **fourneau de muraille** dont la **porte de charge** se trouvait dans la cuisine où débouchait aussi la fumée par un **trou d'évacuation** traversant le mur de séparation. Ce dispositif préservait ainsi la salle de séjour de la poussière du bois et de la cendre.

Le feu était entretenu avec du foyard (bois de hêtre). Allumé sur les dalles, il était attisé grâce aux pinces. Les cendres étaient enlevées au moyen d'une pelle à feu et jetées dans le **cendrier** du four. Elles seront utilisées plus tard pour la lessive ou pour fumer et ameublir les terres, dans le jardin devant la maison.

La cuisine est la pièce d'accueil. C'est là que le paysan fait entrer son hôte. C'est là aussi qu'on pénètre en sabots crottés, que l'on peut préparer le laiché (aliment pour le bétail), que l'on épluche les légumes, que l'on cuit les aliments, et c'est là que chaque jour la famille prend ses repas.

Pour faciliter l'entretien, il était donc normal que le sol fût **dallé**. Pour nettoyer, la mère ramasse le ch'nis (poussière) avec le balai en dai (confectionné en sapin, coupé en vieille lune afin que les aiguilles ne tombent pas) et le **porte-ch'nis**.

Les platines sont fondues à la demande des clients. Ceux-ci indiquent la décoration qu'ils souhaitent. Le dessin est obtenu à partir de modèles en bois ou en plâtre. Le fondeur trace en creux les motifs dans du sable, puis fait couler le métal en fusion.

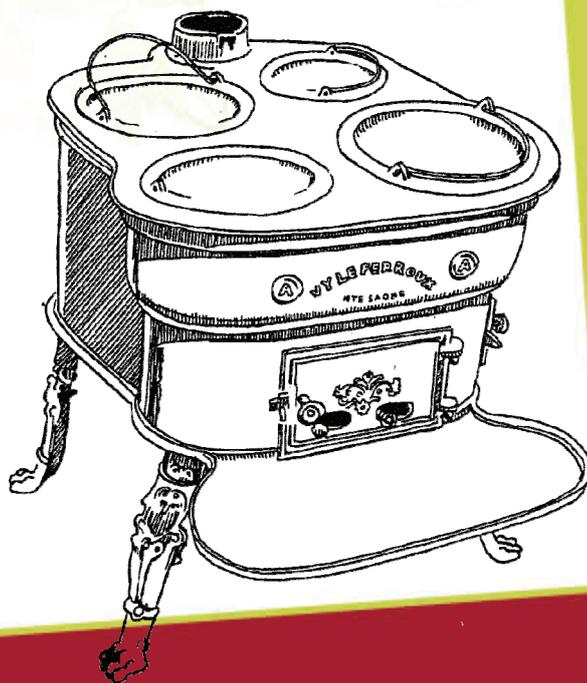
Le fourneau

À la fin du XVIII^e siècle apparaissent dans les cuisines, les premiers **fourneaux** de fonte, dit à 2 ou 4 **marmites**, toujours alimentés au bois. Ils remplaçaient le feu de l'âtre et la crémaillère à laquelle était suspendue la marmite.

L'ouverture de la cheminée est obturée ; seul un trou subsiste pour le passage du tuyau (① sur le dessin p 24) . On remarquera que la platine est conservée ② bien qu'elle n'ait plus d'usage.

Le **fer à repasser** était mis à chauffer sur le fourneau.

Les fourneaux étaient fondus dans la région (Fallon, La Romaine, Baignes... pour la Haute Saône et Guyon Frères pour le Jura).



Autour du feu : le pain

Marie fait son pain

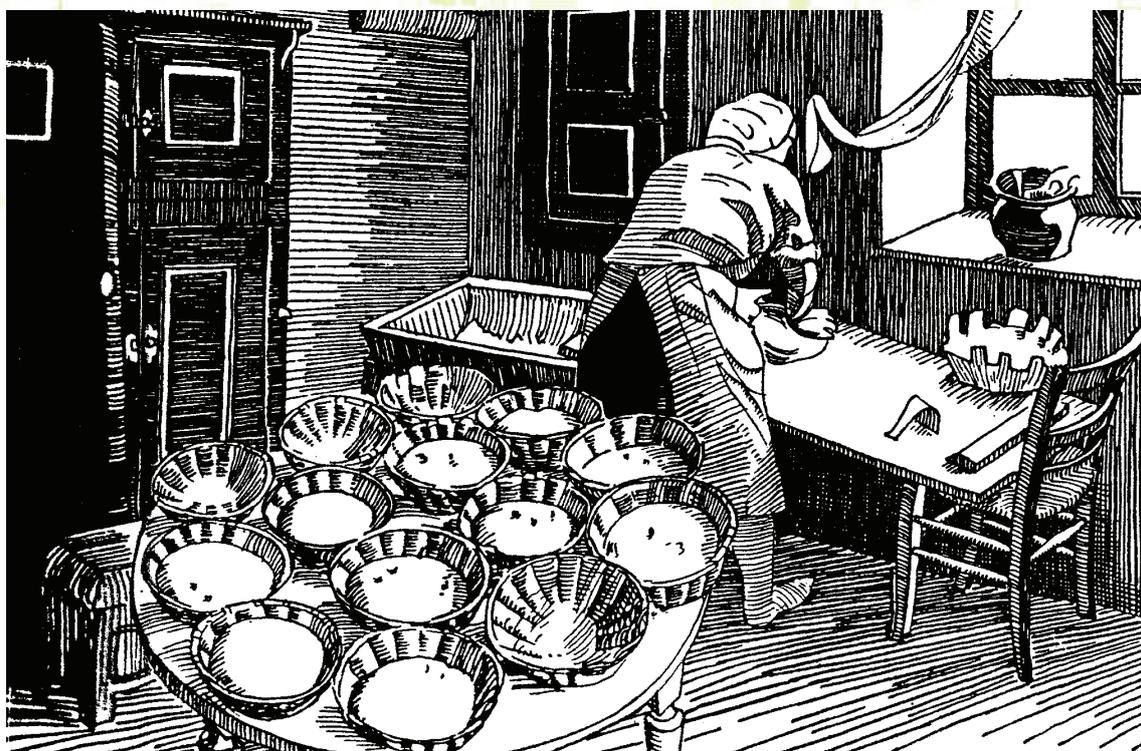
Marie prépare la pâte à pain avec du ..levain.., de l'..eau.., du ..sel.. et de la ..farine..

Elle malaxe ces ingrédients dans la ..maie.. ou le ..pétrin.. Elle dépose la pâte dans des ...vanottes.. farinées et la laisse lever toute la nuit.

Le lendemain matin, Marie prépare son four. Il est chauffé avec des ..rondins.. de ..bois.. Puis, elle étale les braises avec un ..râble.. sorte de racloir. Quand le four est chaud, elle sort les braises et les dépose dans le ..cendrier..

Marie dépose ensuite la boule de pâte dans le four avec une ..pelle.. à ..enfourner..

La cuisson dure ..une.. heure. Elle profite de la baisse de température du four pour cuire des ...gâteaux..



Pour en savoir plus...

Le pain

Dans la cuisine, la porte du four ouvrait sa grande gueule noire. Toutes les semaines, selon les habitudes ou les saisons, la mère « **faisait au four** », c'est-à-dire qu'elle faisait son pain.

Elle chargeait le four de charbonnette et de fagots puis allumait le feu. La fumée, en volutes noires, s'échappait et montait par le conduit de cheminée (tué ou hotte).

Au bout de 4 heures, les parois du four étaient devenues blanches, les braises étaient soigneusement retirées avec un **râble** et déposées dans le **cendrier**.

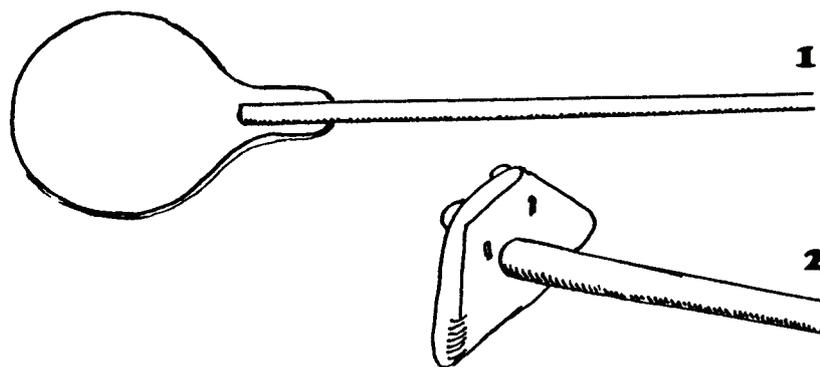
Aucune particule ne devait rester sur la surface de crainte qu'elle ne s'incrustât dans le pain.

Pour évaluer la température du four, elle jetait une pincée de son ou de farine : si celle-ci s'enflammait, le four était trop chaud ; si elle charbonnait et ne brûlait pas mais faisait des étoiles rouges, le four était prêt. Les **vanottes** (panier de vannerie sur côtes de chêne) étaient alors avancées et la mère enfournait. Selon les fours, le pain était cuit en 1 heure environ.

Les miches ainsi obtenues pouvaient être conservées pendant une semaine, enveloppées dans un linge et au sec. Lorsque la température commençait à diminuer, les **gâteaux** remplaçaient le pain dans le four : tartes préparées avec les fruits cueillis, mais aussi brioches ou gâteaux de ménage.

La température baissant encore, la mère en profitait pour mettre à sécher la **plume** et le **duvet** arrachés aux volailles, qui rempliraient ainsi édredons, oreillers, polochons.

Les outils pour le pain



1 – Pelle à enfourner (L = 2,45 m)

2 – Râble ou riol (L = 2, 50 m) : racloir à long manche utilisé pour étaler la braise dans le four, puis la rassembler et racler la cendre.

D'après *Barbizier*, Besançon, 1952

D'après *Barbizier*, Besançon, 1991

Thème 3 Les Vosges saônoises

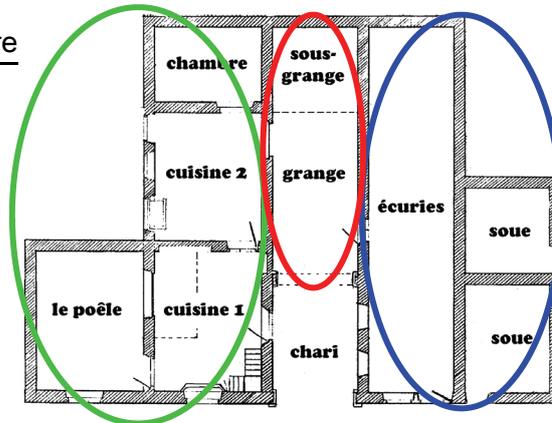


Ferme de la Proiselière, Vosges saônoises



La ferme de la Proiselière

Plan de la ferme de la Proiselière



Entourez en vert le logement des hommes, en bleu le logement des animaux et en rouge le logement des récoltes.

À quel usage est destinée l'écurie ? *L'écurie est le logement des vaches.*

À quel usage est destinée la soue ? *La soue est le logement des cochons.*

Tracez les chemins que Paul et Berthe utilisent pour se déplacer dans cette ferme :

- Berthe est dans la première cuisine ; elle a préparé le manger¹ qu'elle porte aux cochons, dans la soue.
- Jules achève son café (première cuisine). Il gagne l'écurie et ouvre les tchenoey².
- Berthe, agenouillée devant la pierre à lessive³ entend le bruit de la calèche de l'oncle Paul. Elle sort pour l'accueillir.
- La voiture de foin entre dans la grange.

Par quel endroit de la maison passe-t-on le plus souvent ? À quoi sert-il ?

La plupart des déplacements s'effectuent en passant par le chari.

Voir explications « Pour en savoir plus : le chari »



Vocabulaire

- 1 : le manger : « i minjî d pô », le manger du porc (pommes de terre, « petit lait », les restes...)
- 2 : les tchenoey : colliers de bois qu'on met au cou des vaches (typique des Vosges-Saônoises).
- 3 : la pierre à lessive : au sol dans la première cuisine ; elle remplissait le rôle de seille (cuvette).

Le chari

Dans le Nord Est de la Haute-Saône, la maison agricole présente un caractère particulier : la présence d'une **avant-grange** qui pouvait servir à abriter un chariot et qui porte de ce fait la dénomination de **chari**.

Dans ce type de maison, on ne distingue pas sur la façade la porte d'entrée de l'habitation. Il faut pénétrer dans l'avant-grange pour découvrir cette porte, ainsi qu'un second porche qui donne accès à la grange proprement dite. L'étable a souvent une entrée indépendante.

Dans tous les cas, l'avant-grange ou chari a une double fonction : d'une part il sert de **remise**, d'autre part il est **espace de distribution** permettant à l'exploitant de circuler librement dans la maison sans mettre le nez dehors, avantage appréciable sous le rude hiver des Vosges-Saônoises.

D'après Claude Royer, *L'architecture rurale en Franche Comté*, Paris, 1977.

Villers-Buzon 21 Août 1944.

Une activité agricole : la moisson

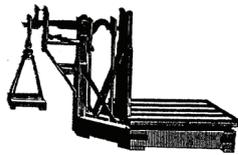
Remettez les différentes étapes dans l'ordre et associez à chaque image le nom de l'étape ainsi que celui du ou des outils correspondant :

Les étapes :

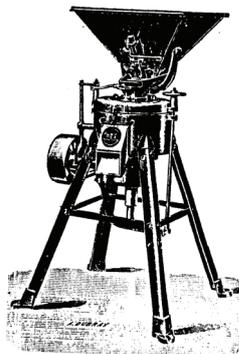
battage - fauchage - transport à la ferme - vente, alimentation du bétail ou/et semence

Les outils :

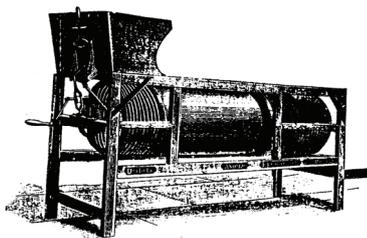
une balance - un concasseur - une faux à ratelot - un fléau - un trieur - une voiture à échelle



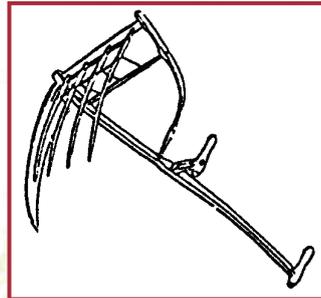
Étape n° 4 : Vente
Une balance



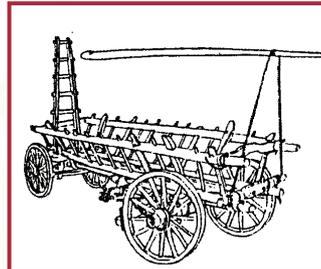
Étape n° 4 : Alimentation du bétail
Un concasseur



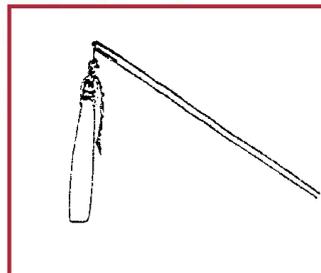
Étape n° 4 : Semence
Un trieur



Étape n°1 : Fauchage
Une faux à ratelot



Étape n°2 : Transport
Une voiture à échelle



Étape n°3 : Battage
Un fléau

Donnez une définition de la moisson.

Action de récolter les céréales lorsque les grains sont parvenus à maturité.

La moisson

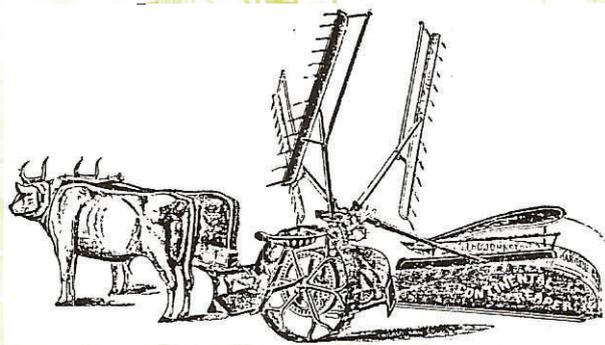
Les gerbes

Les gerbes (15 à 20 kg environ) étaient mises en tas de cinq à six dans les champs avant d'être chargées sur le chariot pour être ramenées à la ferme. C'était souvent le travail des femmes. Elles en plantaient une verticalement dans les éteules, épis vers le ciel, puis, sur ses quatre faces, elles appuyaient quatre gerbes inclinées à 45° ; certaines, selon des habitudes familiales, pour protéger le tas de la pluie, en plaçaient une au-dessus, épis vers le bas. Ainsi, l'herbe à la base des gerbes séchait tandis que les épis finissaient de mûrir, mais pas trop afin de ne pas s'égrener au moment du chargement sur le chariot. Le paysan veillait à l'alignement des tas. Chaque rangée était parfaitement parallèle : souci du travail bien fait et facilité de chargement.

La javeuse

Attelée à 2 chevaux, la javeuse fauche blé, avoine, orge (les moissons). Une roue motrice en fer entraîne la mécanique à l'aide d'engrenages. Les longs bras désarticulés munis de dents appuient la moisson contre la barre de fauche, la couchent sur le tablier de fer et poussent la javelle dans les **éteules** (« étoules » en Haute-Saône).

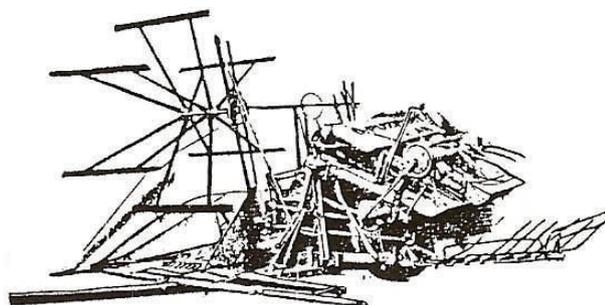
La javeuse épargne la peine du faucheur (faux) et de ceux qui, derrière l'appareil, détournent la javelle ; puis forment et lient les gerbes. On liait les gerbes avec des liens de paille, de laîche, de jeunes branches coupées en forêt, avec du fil de fer...



La moissonneuse-lieuse

Comme la javeuse, la moissonneuse-lieuse coupe la moisson que des **rabatteurs** en bois appuient contre la barre de fauche et couchent sur le tablier de toile. La roue motrice en fer, puis à pneu, montée sur crémaillère, entraîne une mécanique plus complexe que celle de la javeuse. Tout un jeu de tapis roulants en toile lattée conduit la moisson jusqu'à la botteleuse : là, mécaniquement, la gerbe est formée, liée et projetée sur le sol par deux bras métalliques. On obtient là encore une économie de personnel.

Un ingénieux système de roues porteuses montées en arc-boutement permettait de modifier le sens et traction de l'engin, ce qui faciliterait ses déplacements dans les chemins étroits bordés de haies.



Le battoir ou batteuse : la mécanique

Deux noms pour une même machine dont le rôle était de battre blé, avoine ou orge.

Ils remplacèrent le fléau et le pénible battage sur l'aire. « Battre » signifie dégager le grain de l'épi, puis de la balle.

Le battoir désigne plutôt une installation fixe dans la grange de la ferme. En revanche, la batteuse est sur roue : on l'installait dans la cour de la ferme ou au milieu des champs ; elle pouvait appartenir à un entrepreneur, plus rarement à des paysans associés, parfois à la commune.

L'entraînement de la mécanique varie au cours des ans. On sollicita d'abord des animaux (bœufs, chevaux) : ce furent les manèges, les « chemins de fer ». Puis, on utilisa la locomobile à vapeur, avec poulies et courroies. Enfin, la locomobile fut détrônée par la « prise de force » des tracteurs et les moteurs électriques.

Grimpé sur la planche latérale, « l'engreneur » coupait la ficelle et engageait la gerbe qu'il avait préalablement ouverte d'un geste ample, dans la gueule ronflante du battoir. Sur les batteuses, un délieur se tenait sur la machine, déliait ou coupait les liens et passait les gerbes ouvertes à un ou deux engreneurs qui les poussaient dans le battoir.

Secoueurs mécaniques et « marionnettes » se chargeaient d'éclater les épis tandis que le « van », lui aussi mécanique, nettoyait le grain de sa balle légère.

Le fermier surveillait le remplissage des sacs accrochés en bas de la batteuse, sous les petites ouvertures munies d'un volet coulissant. Des aides, les voisins le plus souvent, récupéraient la paille que vomissaient inlassablement les « marionnettes » puis la bottelaient avec des botteleuses manuelles, qui furent progressivement remplacées par des presses, botteleuses mécaniques.

Après 1960, la moissonneuse-lieuse associée à la batteuse donna naissance à la moderne moissonneuse-batteuse, d'abord tractée, puis autotractée.

Utilisation des récoltes :

- La balance : peser pour la vente alors en sacs (généralement le blé).
- Le concasseur : grains broyés pour alimenter le bétail (généralement orge, avoine).
- Le trieur : séparer les bons grains des mauvais pour la semence (toutes les céréales).

D'après Jean-Louis Clade, *La vie des paysans franc-comtois dans les années 50*, Lyon, 1988.

Une activité agricole : la fenaison

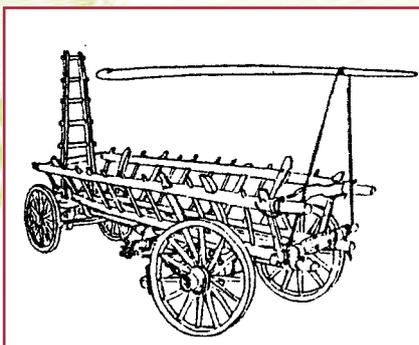
Remettez les différentes étapes dans l'ordre et associez à chaque image le nom de l'étape ainsi que celui du ou des outils correspondant :

Les étapes :

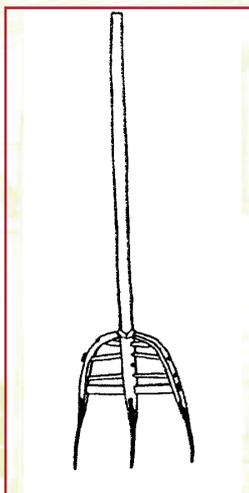
alimentation du bétail - déchargement - fanage - fauchage - ramassage - stockage

Les outils :

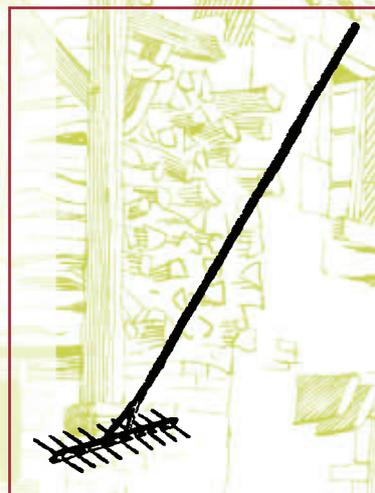
une faux - une fourche - une grange - un râteau - un râtelier - une voiture à échelle



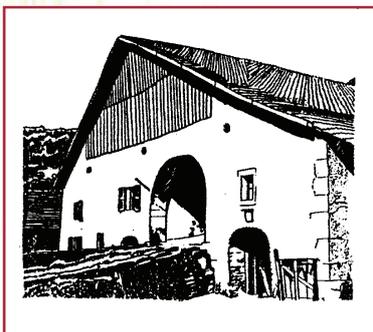
Étape n° 4 : Transport
Une voiture à échelle



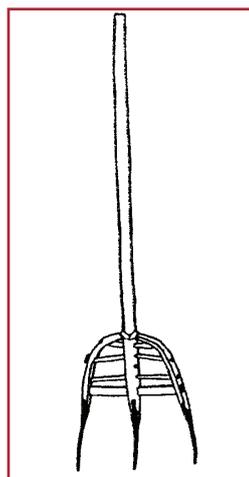
Étape n° 3 : Ramassage
Une fourche



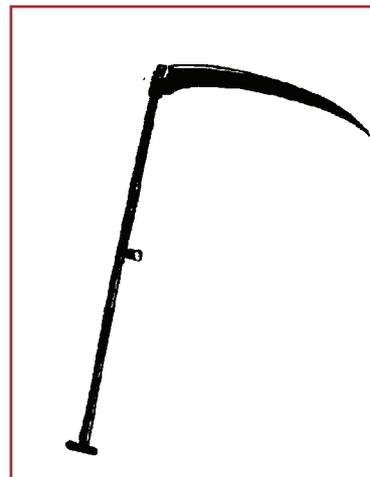
Étape n° 2 : Fanage
Un râteau



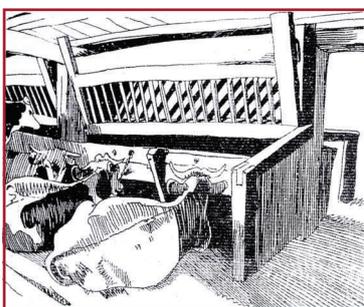
Étape n° 6 : Stockage
Une grange



Étape n° 5 : Déchargement
Une fourche



Étape n° 1 : Fauchage
Une faux fenaison



Étape n° 7 : Alimentation du bétail
Un râtelier

Donnez une définition de la fenaison.

Action de récolter les foin.

Pour en savoir plus...

La fenaison

La fenaison d'automne

Rien de plus simple que de faucher : les jambes écartées, le buste un peu penché, la main gauche au bout du fauchet, la droite à la poignée du milieu, le faucheur promène sa lame de droite à gauche et rase l'herbe sans effort. Mais que de surprises pour l'apprenti ! Au premier coup, le bec de la faux se fiche en terre... Si je mords à plein, me voilà freiné.

Le vrai faucheur trouve l'équilibre et la mesure sans les chercher. Il y a des prés si doux, si unis et dont l'herbe est si égale que les bras vont tout seuls et qu'on s'endormirait au rythme alterné, soyeux et sifflant des lames. Mais il faut toujours craindre le brusque réveil de la tau-pinière. Durcie, elle vous bloque et fait crier la faux, ployée sur son arête ; molle, elle émousse le tranchant, et quand on a bien juré, il faut aiguïser.

Ne parlons pas de ces prés diaboliques, travaillés par la taupe et le mulot, tout en creux et bosses. Craignons les abords de la haie, la branche morte, la ronce traînante, le rejet d'épine et de caillou. Plus rien de ce balancement égal du corps et des bras ; il y faut aller à petits coups, prudents et nerveux, tailler haut, tourner l'obstacle, serrer les poignets... beaucoup de peine pour peu de profit !

Les faucheurs avancent lentement, en échelon. Les andains (rangée d'herbe coupée par le faucheur) s'allongent, tournent, se replient.

De temps en temps, l'on s'arrête pour aiguïser. Il y a deux écoles : celle des farauds qui dressent la lame brillante, la calent sous le bras gauche et la font chanter sous la pierre ; celle des simples et des perclus qui font l'économie d'un redressement, baissent le nez vers la faux et lui sonnent une musique plus sourde. De toute façon, la mesure est la même : coups pressés, dessus, dessous, refaisant le tranchant, coups plus longs, parachevant la besogne et, pour finir, un dernier qui s'attarde, relevant le fil.

On ne fauche bien que le matin. L'herbe lourde et comme endormie ne se défend pas. Quand les jointures raidies et les muscles endoloris ont retrouvé leur souplesse, quand la faux a toute sa finesse et en bon pré, on voit se rétrécir la tâche et foisonner les andains. On se hâte ; un soleil blanc monte et les peupliers replient leur ombre tournante. La rosée a séché sur les lames et les sabots ; pour saisir l'herbe, il va falloir lancer la faux et raidir les poignets. Le vieux feutre a rejoint le gilet sur le pré, la sueur brouille les yeux ; on songe à la trochée de saule où la bouteille d'eau rougie se garde au frais.

D'après Joseph Cressot, *Le pain au lièvre*, Espagne, 1987.

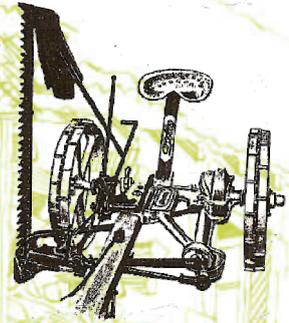
La fenaison à partir du milieu du XX^e siècle

Fauchage

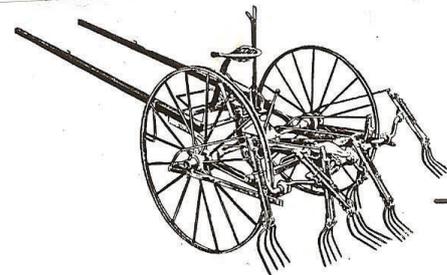
Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, les paysans fauchaient foin et regain à la faux.

Fanage

Les semailles de printemps achevées, venait le temps de la fenaison. Dès l'aube, le paysan attelait deux chevaux à la **faucheuse** et, assis sur le siège de la machine, il se dirigeait vers les prés. Quand il avait libéré la barre de fauche qu'il couchait dans l'herbe, il lançait l'attelage. La mécanique entraînait la bielle de bois qui agitait horizontalement la lame dans un mouvement de va-et-vient rapide et continu. La fauchaison cessait quand s'était évaporée la rosée, entre 8 et 9 heures.



Faucheuse mécanique



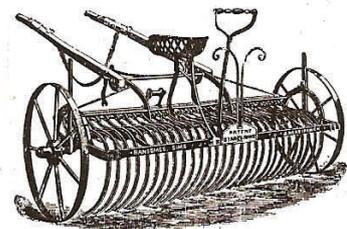
Faneuse mécanique

Il fallait « retourner » le foin coupé la veille pour qu'il sèche. Vers dix heures, après un rapide casse-croûte et le temps d'une pause pour les hommes — comme pour les bêtes, un cheval était attelé à la **faneuse mécanique**, qui, avec ses six fourches, lançait le foin en l'air afin de le retourner.

On fanait parfois au **petit râteau**, c'est-à-dire à la main. D'un balancement latéral des 2 bras, on tirait l'andain (rangée d'herbe coupée par le faucheur) vers la droite, en soulevant le râteau : le mouvement et la vitesse retournaient le foin. Ce travail était surtout effectué par les femmes et les enfants.

Ramassage

Après le repas de midi, on attelait le cheval au **grand râteau** qui ramassait le foin coupé et l'amoncelait en longs boudins perpendiculaires à la longueur du pré. Femmes et enfants, munis de petits râteaux et de fourches, ouvraient un passage pour le chariot, formaient des tas afin de raccourcir les déplacements du chargeur.



Grand râteau

Quand les tas étaient prêts, le chariot s'engageait dans le premier passage et s'arrêtait. Il fallait que le cheval demeurât tranquille le temps du chargement. À la limonière, pendait un pot de « chasse-mouches » : on enduisait le pelage de la bête avec ce produit à forte odeur qui chassait les insectes. Les plus prudents et selon le caractère du cheval, prévoyaient une personne pour tenir la bride.

Avec la fourche à quatre dents, l'homme piquait le fourrage, une fois, deux fois..., le roulait en épaisseur pour en prendre davantage, sans en perdre. Il passait l'énorme « fourchée » à la femme, grimpée sur la **voiture**, les dents toujours tournées vers elle afin que ses mains n'accrochassent pas les pointes. Elle saisissait à pleins bras la masse de foin et commençait le chargement : une brassée à l'arrière droite, une autre à l'arrière gauche, une autre enfin au centre pour tenir les deux premières, le tout appuyé à l'**échelotte**, et ainsi avançait le rang. Quand celui-ci était achevé, elle recommençait un second rang, pataugeant dans le foin sec jusqu'aux cuisses, sous le soleil brûlant. On progressait de tas en tas. L'homme montait les « fourchées » à bout de bras.

L'aïeule et les enfants râtaient, regroupant les brins dispersés pour faciliter la tâche du chargeur. Puis, pendant que l'attelage avançait, ils ramassaient minutieusement le foin restant et le portaient dans leurs bras jusqu'aux tas suivant...

Quand le chariot était chargé, on « peignait » le chargement : on passait le râteau sur les flancs afin de faire tomber les touffes qui risquaient de glisser. Le chargeur récupérait ce reliquat et on râtelait encore une fois derrière lui.

Il ne restait plus qu'à mettre la « **perche** », longue barre de bois souple qui couvrait tout le chargement. On la fixait à l'échelotte avant par une cheville. À l'autre extrémité, à l'arrière, une corde était fixée ; on enroulait cette corde autour d'un treuil de bois et on serrait.

Motorisation et modernisation

Quand arriva le **tracteur**, il y eut quelques « mariages » avec les machines anciennes. Il tracta un temps la faucheuse, la faneuse et le grand râteau, se contentant finalement de remplacer les chevaux, mais deux personnes se trouvaient alors employées à moins qu'on eut « bricolé » ces engins pour les commander, au moyen de cordage, depuis le tracteur.

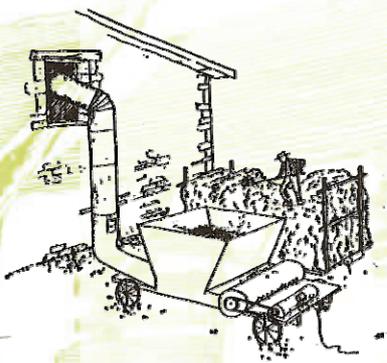
Progressivement, faucheuse portée, adaptée, et râteau-fane vouèrent à la ferraille le matériel d'avant-guerre. Les **limonières** furent remplacées par des **timons**. Si les roues des chariots restaient de bois cerclées de fer, des plates-formes remplacèrent les antiques échelles... puis peu à peu, apparurent les premiers **chariots à pneus**.

Avec le râteau-fane qui formait des boudins parallèles à la longueur du pré, le paysan s'équipa de **chargeurs mécaniques** ou de **presses à fourrage**. Les chargeurs connurent un succès mitigé : certains étaient encore montés sur des roues de fer ; le tapis roulant qui acheminait le foin en vrac sur la voiture était formé de lattes de bois. L'engin se révélait fragile, bruyant et encombrant. La presse connut, en revanche un réel succès.

montée sur pneus, elle bottelait le foin qui dès lors occupait un volume moindre. Le chargement de la voiture se simplifiait : il était plus facile de ranger des bottes parallépipédiques.

Stockage du fourrage

Les chariots arrivaient à la ferme vers seize heures. C'était le moment de s'occuper de la traite du bétail. Vers dix-huit heures on déchargeait. Chaque brassée était engrangée, de fourche en fourche, en un immense tas sous le toit.



Un turbo

Dans les années 1950, les manipulations se restreignirent. Beaucoup de paysans achetèrent des **turbos**. Dans un sifflement de réacteur, l'engin soufflait le foin dans des tuyaux et le projetait sous le toit des granges. Généralement le père était sur la voiture et engouffrait dans la machine d'énormes fourchées qui jaillissaient là-haut toutes les dix secondes. Quand l'espace se réduisait sous la charpente, la femme ou un enfant grimpait au sommet du tas pour pousser et étendre le fourrage avec la fourche.

A partir de 1970, les turbos disparurent progressivement. Ils ne pouvaient pas pousser les bottes que formaient les **presses**. Les **déchargeuses mécaniques** (dessin ci-contre), tout aussi bruyantes, les remplacèrent.



Certains paysans disposaient pour décharger les voitures d'une installation plus efficace ; d'ailleurs, beaucoup fonctionnent encore actuellement. Ils glissaient sous le chargement de longues perches reliées à un **treuil** par un système de poulies et de câbles. Un moteur électrique ou le tracteur soulevait l'ensemble de la masse de foin, en vrac ou bottelé, et la montait à la hauteur du fenil... il ne restait plus qu'à décharger à la fourche.

D'après Jean Louis Clade, *La vie des paysans franc-comtois dans les années 50*,
Horvath, 1993