

UN PAYS, DES PAYSANS ET DES PAYSAGES



Issue du latin « pagus », la racine « pays » a donné naissance aux mots « paysans » et « paysages » et ce n'est pas un hasard ! Le paysan, c'est celui qui habite un pays, un terroir, fait corps avec la terre et la nature, construit et façonne les paysages. Les traditions bocagères et les arbres têtards s'inscrivent dans cette longue histoire dont découlent de nombreux usages et savoir-faire.

Les arbres têtards, une nécessité

En territoire de montagne, les conditions climatiques parfois difficiles et l'éloignement ont conduit les habitants des vallées du Valbonnais, du plateau matheysin et du Beaumont à organiser la vie collective de façon optimale en quasi-autarcie. Les fermes qui privilégient l'élevage, la polyculture et se structurent en intégrant les ressources du bocage tout proche, fournissent l'essentiel des besoins vitaux : alimentation (des humains et des animaux domestiques), bois de chauffage, outils, meubles, objets du quotidien... Dans ce contexte, les arbres têtards très productifs deviennent une évidence. Connaissant leur valeur, les paysans valorisent tous les arbres qui les entourent, allant jusqu'à « cultiver » parfois de véritables forêts de trognes !



© Angélique Pruvost

« La Feuille »

Sur le territoire, ce sont les frênes têtards qui règnent en maîtres ! Traditionnellement, « on fait la feuille » : à partir du mois d'août jusqu'en septembre/octobre, on « éblousse » les fines branches de frênes qui sont réunies en « liasses » (fagots) et sont mises à sécher dans les greniers en « gourles » (disposition particulière des liasses permettant un séchage optimal). Les liasses sont ensuite données en fourrage aux animaux pendant la saison froide. Les fagots débarrassés de leurs feuilles servent à allumer le four banal où chaque villageois vient faire cuire son pain et sa « pogne » de courge ou aux herbes dans un moment de partage et de convivialité. Les années où l'herbe vient à manquer, « la feuille » de frêne très appétente et nutritive est livrée fraîche faisant particulièrement le bonheur des chèvres, des chevaux et même des lapins !



© Danièle Vuarchex - Liasses de frêne déposées à l'entrée de la cure pour être chargées puis stockées au sec



© Mémoire Battante - Repas partagé cuit dans le four banal lors de la fête du village en 2007 à La Chapelle-Francais



© Danièle Vuarchex - Rose, 85 ans, fait « la feuille » comme chaque année à Lavaldens



© Maxime Clavel - Cédric Fraux, agriculteur à Lavaldens avec une liasse sèche de frêne



© Mémoire Battante - Four banal à Valsenestre

Des paniers et des paillasses

Dans les jardins ou le long des cours d'eau, les saules sont taillés en têtards pour fournir l'osier aux vanniers. On se fournit également dans le bocage en viorne ou en ronce. Cette dernière étant utilisée traditionnellement dans la confection des paillasses qui servaient à faire lever le pain. Les branches de frêne fournissent des anses solides pour les paniers.



© Alban Baudoin



© Gérard Jacquemin - Arsen de bat en frêne



© Gérard Jacquemin - Julien Gaillard en pleine fabrication d'un panier (à Disert en Valpuyffrey)

Le frêne, un arbre rustique et polyvalent !

Parmi ses nombreuses qualités, le frêne est particulièrement apprécié pour réaliser des manches d'outils. La taille en têtard permet d'obtenir des branches bien droites et robustes. Mais c'est aussi un excellent remède pour soigner les rhumatismes (feuilles). Appelé dans certaines régions le « Quinquina d'Europe », il est venu à maintes reprises à bout de fièvres récalcitrantes !



© Angélique Pruvost - Jeune pousse de frêne élevé