Raconte-moi Aubonne... N°11

Famille et vendanges

Mon grand-père Charles Bieri a d'abord vécu à Payerne où il a suivi une formation d'horticulteur. En mars 1921, il emménage à Aubonne avec son épouse Paula. Il est engagé par la famille Charbonnier au Lignolat pour travailler dans les vignes du domaine. Un registre de vendanges débutant en 1941 le mentionne comme vigneron-tâcheron. Un calepin indique en outre quelques activités d'entretien autour de la maison et de jardinage. Mon oncle Georges après l'avoir épaulé lui succède en 1961. Mes premiers souvenirs de vendanges datent de cette époque.

Transportée depuis la vigne sur un char dans de larges tines en bois, la récolte était alors descendue à dos d'homme jusqu'à la cave accessible par un long escalier depuis la cour. Le brantard devait emprunter quelques marches, puis suivre un long plateau en pente pour atteindre un local haut et imposant. Au fond à gauche de la pièce principale trônait le pressoir de forme carrée avec sa vis surmontée d'un système hydraulique. A droite du socle massif, deux bassins aménagés au niveau du sol pour l'écoulement du moût.

La pressée durait jusqu'au soir. A plusieurs reprises il fallait démonter les éléments répartis par couches en bois et en métal pour brasser le marc. Les remettre en place et recommencer à pomper pour activer le vérin. Ce travail occupait deux hommes pour la journée. L'installation d'un foulopompe et d'un système de tuyaux allégea fortement la tâche de transport. La présence permanente de deux adultes n'étant plus nécessaire, je fus ainsi engagé comme aide à l'âge de 11 ans. Une rude besogne ponctuée de longs moments d'attente, j'avais tendance à m'ennuyer. Il y avait heureusement la visite du sondeur qu'on craignait un peu avec ses bonnes ou mauvaises nouvelles concernant la qualité de la récolte.

> ***« Après l'intervention du partisseur qui contrôlait le sucrage et le sulfitage, on pouvait enfin actionner la pompe à bras pour transvaser le moût dans les cuves. Il faudra plusieurs années avant que mon oncle obtienne enfin une pompe électrique.***

Le soir, les vendangeurs venaient assister à la fin de la pressée. C'était un moment de rire et de chansons et celui d'un repos bien mérité pour l'aide homme de pressoir. En 1969, le seul pressoir manuel de la région est remplacé par une machine automatique appréciée pour son efficacité mais pas pour son bruit. Elle poursuivra ses bons et loyaux services jusqu'en 2022. Le pressoir du Lignolat aura été - bien après ceux de la regrettée AVA - le dernier en activité dans le bourg.

Pour ma part, j'étais plutôt satisfait de retrouver l'ambiance des vendanges à l'air libre. Souvent, on mangeait à midi sur place. Mon parrain Michel Prod'hom transportait la vaisselle dans une grande corbeille à linge sur le toit de sa Dauphine. Bien sûr, il y avait les « 9 heures » et les « 4 heures », des pauses bienvenues. A l'époque, mon oncle engageait principalement des écolières suisses allemandes comme cueilleuses. Cela donnait des échanges linguistiques plutôt sympas. Comme nous n'avions pas la traduction du verbe remoller, il fallait bien le mimer… Le soir, on déambulait dans les rues à la recherche des diverses équipes de vendangeurs pour discuter et s'amuser sans trop améliorer nos connaissances linguistiques…

Le reste de l'année, en dehors des tâches que j'effectuais pour mes parents, j'aidais volontiers mon oncle. Cela me rapportait un peu d'argent de poche. Il avait surtout besoin de mes services au treuil à la vigne lorsqu'on travaillait encore la terre entre les lignes. Plus

tard, j'ai continué à collaborer aux vendanges tant que mon emploi du temps me l'a permis. Je m'entendais bien avec Georgy qui me pardonnait bien des frasques et des étourderies.

Mes grands-parents ont eu trois enfants, Hélène, Marcel et Georges. En 1934, ils font l'acquisition d'une maison au Bourg-de-Four et d'un rural attenant fermant le haut de la rue des Granges. L'activité agricole s'était développée et diversifiée par la location et l'acquisition de diverses parcelles : vigne aux Clos, pré et vigne à la Plantaz sur la route de Montherod, pré et potager sous la route de Féchy.

A l'écurie ruminaient trois vaches à côté de Jeannot, le cheval de trait et de labour. Quelques images bien ancrées me reviennent en mémoire : un char rempli de foin dans l'immense pré en Cotter, une scène de boucherie devant la grange, mon grand-père et mon oncle travaillant la vigne au fossoir en montant et assurant l'assise d'un ou deux échalas avec l'outil en redescendant, Jeannot labourant le jardin…

Lors des fêtes, toute la famille se réunissait autour d'un repas. La table utilisée pour le personnel des vendanges et des effeuilles était bien remplie. Grand-Maman excellait en cuisine et Grand-papa vantait ses haricots de Cotter. Ma sœur et moi regardions nos cousins Muller de Lonay avec envie. Les enfants d'Hélène et de Lucien, un peu plus âgés que nous, portaient toujours des habits à la dernière mode. Le soir, on mangeait des vol-au-vent préparés avec les restes de viande de midi. A part ces réunions, j'ai peu de souvenirs de mon grand-père, parti très tôt. Restent les anecdotes racontées par ses amis du « Haut-de-Ville », Edouard Briand dit « Dada » qui travaillait à la Viticole et surtout le truculent « Colonel », Riquet Charrière qui me confiait : *Paula était plutôt du genre « stram » et parlait pas très bien le français. Il nous arrivait d'aider ton grand-père à décharger un char de foin. Une fois le travail fini, au moment du verre promis, elle se pointait en disant : « Charles ! Traire ! » Inutile de dire que la fois suivante, on a réclamé à boire avant de faire le boulot.*

Charles Bieri participe aussi à la vie associative, un diplôme mentionnant 25 ans de loyauté aux services du feu récompense le Premier Lieutenant.

Après le décès de son mari, ma grand-mère reçoit un poste de télévision de la part de ses enfants. Une aubaine pour les petits-enfants qui n'habitent pas loin et nul besoin de les forcer pour aller lui rendre visite.

Le temps a passé, toute activité rurale a disparu dans le quartier. Restent les souvenirs…

Francis Bieri – Juin 2023

L'écurie et la grange stylisées ; il manque le boîton construit ultérieurement.

Passion : lapins !

J'ai grandi dans la ferme de mes parents à Montherod. Ces derniers, aussi loin que je m'en souvienne, ont toujours eu une basse-cour, dont j'adorais m'occuper. Je suis un fanatique des petites bêtes : lapins, poules et même les petits canards.

Je m'en occupais tous les samedis depuis l'âge de 10-12 ans, avec une préférence pour les lapins. Mon frère et ma sœur ne s'y sont pas du tout intéressés. A l'école, dans les années 1960-1970, nous avions un abonnement à un magazine appelé « Le petit ami des animaux » et je suis l'un des seuls à s'y être abonné. Il paraissait une fois par mois, je les ai collectionnés et si je cherchais un peu dans mon grenier, je devrais les retrouver.

Puis, j'ai grandi et commencé un apprentissage de fromager, suivi par l'école de recrue. Cette période ne m'a malheureusement pas permis de m'occuper d'animaux. Ensuite après le service militaire, je me suis installé à Gimel et je me suis construit un clapier ; je m'occupais des lapins le soir, après le travail car j'avais pu m'arranger avec les horaires. Même durant l'année que j'ai passée à la montagne en tant que fromager, j'ai pu monter un clapier pour 4 lapins. La passion m'avait déjà gagné…

Au début, j'ai eu plusieurs sortes de races, j'ai « brassé », comme on dit, j'aimais bien ceux qui étaient un peu bruns et qui avaient une ressemblance avec les lièvres. Une fois de retour à Montherod, tout en travaillant à Lausanne, j'ai commencé à avoir beaucoup plus de lapins. Je fais partie depuis 25 ans de la Société des petits animaux Nyon-La Côte et me suis spécialisé, si on peut dire, dans une seule race : le Fauve de Bourgogne, que j'élève, sélectionne et présente aux concours. Il faut compter des années avant d'obtenir de très bons résultats comme ceux que j'obtiens maintenant ; je vais parfois jusqu'en Suisse allemande pour en acheter.

Petit Bélier de Madagascar.

Ma compagne Anne-Christine est également passionnée par les lapins et élève sa propre espèce : des petits Béliers de Madagascar. Ensemble, nous avons actuellement 84 lapins en tout. Tout ce petit monde est bien installé dans la grange, avec la paille et le foin au-dessus des clapiers. J'ai eu récemment un contrôle inopiné de la part de la Protection des animaux et les contrôleurs ont renouvelé mon agrémentation ; ce qui signifie que notre élevage de lapins est donc conforme aux lois en vigueur, tout comme pour mes poules et mes canards.

De temps à autre, je vends un lapin pour diminuer mes frais. Lorsque les nouveaux propriétaires partent en vacances, ils m'amènent le(s) lapin(s) en pension, je leur envoie un reportage quotidien de leur animal de compagnie.

Lors d'un concours, le jury examine les lapins et le maximum de points pouvant être obtenu est 100 mais ce score n'est jamais atteint. Le meilleur résultat que l'on peut espérer obtenir est 98 ; mon meilleur score est de 96,5. En-dessous de 95-96, je ne suis pas satisfait. Je suis devenu plus exigeant avec moi-même en apprenant à mieux sélectionner mes lapins, à faire plus attention à leur pelage, à la finesse des oreilles. Anne-Christine s'occupe particulièrement du nettoyage des ongles et du brossage, qui font partie, lors d'un concours, d'un des

aspects, appelé soins et santé et qui vaut 10 points. Après, il reste les autres critères à remplir qui permettent d'arriver le plus près possible de 98. Anne-Christine a obtenu un formidable 97,5 avec l'un de ses lapins. Mais il faut rester attentif au fait qu'à force d'effectuer des sélections dans une race, cette dernière devient plus fragile. Nous en avons fait la malheureuse expérience avec les deux dernières portées.

Je présente régulièrement des lapins à AubonnExpo. Lors de la dernière édition, j'ai partagé un box avec les propriétaires des chèvres de Pizy. Comme l'exposition a lieu au mois d'août, il fait généralement très chaud pour les lapins. Je suis particulièrement attentif à ce qu'ils aient toujours de l'eau en suffisance. Je participe également à l'Exposition Cantonale vaudoise chaque année; la prochaine édition aura lieu à Chavornay, puis en 2025 nous l'organiserons à Etoy.

La Société des petits animaux Nyon-La Côte est une des plus grosses sociétés d'aviculture du Canton avec nos 60 membres. Ma compagne y est caissière et lors de l'exposition cantonale, je m'occupe de la cuisine où je fais les frites (400 kg y passent!).

Nous vivons près d'une garderie et, à mon grand plaisir, tous les enfants viennent visiter nos lapins: les éducatrices et éducateurs entrent dans la grange, allument et ferment le bas de la porte pour que les enfants ne puissent pas aller sur la route et ainsi tout le monde peut voir les lapins en sécurité. Les enfants savent qu'ils ne doivent pas mettre les doigts à travers les grillages des cages, pour que les lapins ne les grignotent pas.

Pour toutes les raisons évoquées ci-dessus, je peux le dire, les lapins sont ma passion…

Raymond Liardon
Montherod, juin 2024

M. Liardon avec un Fauve de Bourgogne.

Elles nous ont quittés…

Cela fait 3 ans que la Commission Culturelle d'Aubonne a lancé l'encart « Raconte-moi Aubonne » dans le Journal Aubonn'Infos. Ses deux rédactrices ont grand plaisir à côtoyer celles et ceux qui prennent le temps de leur raconter Aubonne. Ce sont de belles rencontres enrichissantes avec des personnes hors du commun.

Vous avez appris, comme nous, le décès de Mme Yvette Calame, née Kursner le 3 mai dernier. Rappelez-vous, son texte a été édité dans le 1er numéro de mars 2021. Elle nous racontait son enfance aubonnoise en haut-de-ville, son travail au sein de l'usine Dufour au Lignolat, sa vie de famille. Ce fut une très belle rencontre; Mme Calame était époustouflante de modernité, envoyer un courriel ou un sms ne lui posait aucun problème, elle maniait les outils informatiques comme vous et moi. Connue pour sa gentillesse, son ouverture d'esprit, encore alerte, on la croisait régulièrement à La Fontaine ou à La Couronne, souvent entourée par ses amies, pour le café du matin.

Le 8 juin, nous apprenions que Mme Liliane Porret nous avait également quittés. Vous ne pouvez pas avoir oublié celle qui, dans le dernier numéro de « Raconte-moi Aubonne », nous révélait ses souvenirs de commerçante de manière si précise, alors qu'elle avait atteint l'âge vénérable de 99 ans… On sentait en elle une telle volonté. Ses jambes ne lui permettant plus de se promener en ville, elle se tenait au courant de la vie aubonnoise en recevant chez elle « ses habituées du dimanche », comme elle les appelait. La technologie ne l'effrayait pas non plus, elle maniait allègrement son téléphone portable et gérait les lampes de son appartement grâce à l'assistance vocale, quelle modernité de sa part!

A l'heure de préparer ce nouveau numéro, celle qui a récolté leurs souvenirs tenait à rendre à toutes les deux un hommage particulier. Elles vont lui et certainement vous, manquer.

Pour l'équipe de rédaction,
Jacqueline Cretegny

Nous vous remercions de faire parvenir vos textes par courriel à l'adresse suivante: *cretegnyjacqueline@gmail.com*