

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 39 (2012)
Heft: 152

Artikel: Li fin = Les foins
Autor: Darbellay, Auguste
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1045330>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LI FIN - LES FOINS

Auguste Darbellay, Chandonne (VS)

En 1982, Geneviève Studer-Felley a réalisé un travail de licence d'après un récit en patois de Liddes d'Auguste Darbellay (1919), Chandonne, et de Théodore Lattion (1913), Les Moulins.

La retranscription du patois, pour L'AMI DU PATOIS, a été effectuée par René Berthod, selon un système de transcription plus simple que celui utilisé par Mme Studer. Merci à M. Darbellay pour son aide précieuse et à Mme Studer pour la mise à disposition du texte et de l'enregistrement que vous pouvez écouter sur www.bretzheritier.ch page L'AMI DU PATOIS.

Li fin l'è præu lo pye gro travaye di payezan dè la montanye. Setou ke la nè dè vya è ke li kartanyoulè de motron lo bè du na, ye fo inrèye a dékonbré li pro è fire li bèi. Kan l'èrba da dou a trè santimètre de a, dou a trèi dèi, se te vœu, l'è lo momin de refrèizé, se te vœu dere, breké to feïn lo femi ke s è pa medja lo lon de l'evè. (...)

Kan veïn la fin de mé, fo inrèye a èrdje. Li.z ansyan dezan : «Tin ke fase, on to i fin, on to i reko, fo lo fire, è le to di fin sè konye to l'an.»

Apri Sin Pyèr, on kominse a sèye li fin. An proèmyè on fi li.z inpradi pwèi li pro kekordin, e on kontenœvè pè li pro a repa, pwo forni pè li mayin.

A trèi.z œure è demye u mateïn, on par awi su l'épala li.z intsaplo, la vède è le kovèi a la sintuire, por itre su lo pro setou ke l'èrbèyè. Pè sèi.z œur è demye, sa.t œur, la fena dè

Les foins sont la plus grande occupation des paysans de la montagne. Dès que la neige a disparu et que les perce-neige montrent le bout de leur nez, il faut commencer à enlever les pierres des prés et faire les ruisseaux. Quand l'herbe a deux ou trois centimètres de haut, c'est le moment de briser très fin le fumier qui ne s'est pas « mangé » pendant l'hiver. (...).

Vers la fin mai, il faut commencer à arroser. Les ancêtres disaient : « Quelque temps qu'il fasse, un tour aux foins, un tour aux regains, il faut le faire. Et le tour des foins se connaît toute l'année. »

Après Saint-Pierre, on commence à faucher les foins. En premier, on fait les artificiels, puis les prés à regains, on continue par les prés à pâture d'automne, pour finir par les mayens. A trois heures et demie du matin, on s'en va, avec, sur l'épaule, l'enclume et la faux que l'on a battue la veille et le coffre à la ceinture, pour être sur le pré dès qu'il commence à faire jour.

porte a dédzenon a l'omwo : ona bona soupa dè pan awi dè fromadze tsaplo premye, è na botède de Foyè, ke da treya u bosè a la kava. La fena dè fœufède li mwola è d'épantchè li.z andin. Uto di dye.z œurè, on yadze ke l'è byin dérozo, on plakè dè sèye por alé lardjè li valamou è vreyè li fin k'on a seya la vède.

Apri dené, on kominse a fire li fi. Por fire li fi, on étin trèi kordè de sèi métre de lon, wena drèi ina è dawè intravè. On fi li brachè di fin awi lo rati è on in mè katorze pè fi ; on inrèyè pè na brachè in a, dawè d'on bi dawè dè l'otre, wena ba pè desu è pwèi on fi on sekon to di mimwo ; on nyœ lo fi, on lo sère è on le brose. On fi pèze on mwè mi d'on keïnto è demye. On tsardze lo fi su lo mwolè è on le mèine a la grandze ; on gameïn mène lo mwolè pè lo kwordi è lo pire u beïn on gro frère awi li.z épyon, teïn lo fi in étchelibre su lo ba du mwolè.

Dèilota è dèkou anko apré ni, on tri li kordè è on épantse li fi a la grandze. Li fin sè fouornon in général pè le tcheïnze, vin du

Les foins à Savièse en 1994.
Photo Bresset.



Vers six heures et demie, sept heures, la femme porte le déjeuner au mari. Une bonne soupe au pain avec du fromage coupé dedans et une bouteille de Fully, tirée au tonneau, à la cave. La femme faucille sous les murs et étend les andains. Vers dix heures, on arrête de faucher pour aller étendre le foin que l'on a mis en tas et retourner (les foins) que l'on a fauchés la veille. Après le dîner, on commence à faire les fagots. Pour faire les fagots, on étend trois cordes de six mètres de long, une à la verticale et deux à l'horizontale. On fait les brassées de foin avec le râteau. Il en faut quatorze pour faire un fagot. On commence par une brassée en haut, deux d'un côté, deux de l'autre, une par-dessus, puis on fait un deuxième tour de la même façon. On lie le fagot, on le serre et on le brosse. Un fagot pèse un peu plus qu'un quintal et demi. On charge le fagot sur le dos du mulet et

on conduit celui-ci à la grange. Un gamin mène le mulet par le cordeau et le père ou un grand frère tient le fagot en équilibre au moyen de deux bâtons plantés dans le fagot.

Vers le soir, et quelquefois même, après le souper, on tire les cordes et on entasse le foin à la grange. Les foins sont terminés (se finissent)

mèi d'ou. Intretin fo ko fire on to d'èrdzezon i rèko.

(...)

Pè lo we de sètanbre, on inrèye li rèko por li fourni pè la feïn sètanbre, intran otobre. Lid rèko koton on mwè mi a sètchë kè li fin. Lo mateïn on sèye,, apri dené on mè in tchoton sin k'on a sèya le mateïn. Lo landèman on lardze li tchoton, on li vire è dèdilota, on li mè in valamou, è selamin lo dzo d'apri on pœu li katchë a la grandze.

Pèi melnæusanvin, l'an sortèi li premyère tsargwose. Adon la komwena d'a inrèya a fire de tsemeïn de kanpanye meskeno a dou mètre de lardzo, jesto po povèir pasé awi sta tsargwose.

Di adon, on a pa mi inplèya lo ba. Yo l'ére pa tra yuin, on portave li fi su le kotson tan.k u tsemeïn. Atrapa, on li trèinave su dè yèdeidzon tan.k a par de tsargwose. Su slè tsargwosè, on tsèrdzè sèsil a sa fi pè yadzo. Sin va kan mimwo pyu visto ke lo ba. Wala komin li fin sè fazan tan.k in melnæufinkarantèdou.

In melnæufinkarantèdou, l'è arouo la prèmyère fochæuz a motæ. Dou dzevæne de Tsandona, ke l'éran u sèrviche militér in Swis alamanda, di lo mèi de sètanbre tan.k u mèi de désanbre melnæufinkarantchon, l'an parchu ba par lè martchë de fochæuz a motæ. Sin son fi invai è neïn an komando wena pèr infinblo a la mèizon

vers le 15 ou le 20 du mois d'août, en général. Entre-temps, il faut encore faire un tour d'arrosage pour le regain. (...).

Vers le huit septembre, on commence les regains pour les finir vers la fin septembre ou le début octobre. Les regains coûtent un peu plus à sécher que les foins. Le matin, on fauche, après dîner, on met en petits tas ce que l'on a fauché le matin. Le lendemain, on étend ces petits tas, on les retourne, vers le soir, on les met en gros tas et seulement le jour suivant, on peut les rentrer à la grange.

Vers 1920, on a fabriqué les premiers chars à foin. Alors, la commune a commencé à faire des chemins de campagne d'à peine deux mètres de largeur, juste pour pouvoir passer avec ces petits chars.

Dès lors, on n'a plus utilisé le bât. Où ce n'était pas trop loin, on portait les fagots sur le dos jusqu'au chemin, et ailleurs, on les tirait sur des luges jusqu'à côté du char. Sur ces petits chars, on charge cinq à sept fagots par voyage. Ça va quand même plus vite que le bât. Voilà comment on faisait les foins jusqu'en 1942.

En 1942 est arrivée la première faucheuse à moteur. Deux jeunes de Chandonne, qui avaient fait du service militaire en Suisse allemande, de septembre à décembre 1941, avaient (ont) vu marcher, par là-bas, des faucheuses à moteur. Ils en ont eu envie et ont commandé une machine ensemble à la maison

«Rapid» a Dzurik. On motœ de dou tin, de trèi tsevo e demye è on tchœuté de on métre karantefeïn de lardzo è sin kotave dou mel fran, levrable a la feïn joèin karantedou, è payable mel fran a la komande è mel fran a la réchêpchon. Slœu dou luron l'an pa uzo n'in prèdj a nyon po pa sè fire prendre po de martchelo, mi n'in rin pèrdu po atindre. Lo vintefeïn de joèin kan lo reprézantan l'è venu yi métr in rote la machina, li dzin du veladzo l'éron tchue asinblo por akoryœuje. E kridè mè, sè son to de so ke sè mozavo de sla machina è churto di dou pouro-tè ke l'avan asto.

«Slè machinè, sin va in plana, mi pa ina parse. Lè tra drèi. Rèbadon lo fin pè lo mèitin», è pwèi soes, è pwèi sin, è papati è patata. N'in savan tchuë wena, e tchuë mi li.z on ke li.z atre. Mimamin li parin de slœu dou konpanyon l'éron pa intsanto. Pe gran bonœ l'an anko d'abwo tchandja d'idé, kan l'an yu ke li pro l'éron pa

« Rapid » à Zurich. Un moteur à deux temps, de trois chevaux et demi, avec un couteau de 1.45 m de large. Cela coûtait 2000 francs, livrable à la fin juin 1942, payable 1000 francs à la commande, et 1000 francs à la réception. Ces deux lurons n'ont osé parler à personne, pour ne pas se faire prendre pour des fous. Mais ils n'ont rien perdu pour attendre. Le 25 juin, quand le représentant est venu leur mettre en route la machine, les gens du village s'étaient tous rassemblés par curiosité. Et, croyez-moi, ils se sont dit tout ce qu'ils pensaient de la machine et surtout des deux pauvres types qui l'avaient achetée !

« Ces machines, ça va en plaine, mais pas par ici en haut ! C'est trop en pente ! Ça coupe le foin par le milieu, » et puis ceci, et puis cela, et patati, et patata. Ils en savaient tous une et tous plus les uns que les autres. Même les parents de ces deux compagnons n'étaient pas enchantés. Par (grand) bonheur, ils ont bientôt



Rencontre de mono-axes, ruines du Château de la Soie. Photo J. Jollien, Savièse, 2012.

tro mo sèya è ke on sè savatave byin min è ke on avansyève byin dèple. E portan lè ankwo ito tan.k in melnœufinkarantefeïn dèvan ke d'atre l'en éisè asto. Adon dou Fontanèi l'en an asto wena pèr on. Pwèi lè anko ito on yadze trèi.z an devan ke n'in sèi venu d'atre. Apri di melnœufinfeïnkanta lèn an tchuë asto wena è son tchuë kontin. Di adon li fin son ju pyu visto fi. U yua d'avèi de fin a fire pindin on mèi e demye, li fin sè fan in dawè a trè senane. E stœu darèi.z an, li mwolè l'an tan min disparu por fire plase i «Transporter» è i machine a trachon de toutè sortè. Yè mimwo d'otocharjæze. Awì sin li fin son visto fi. (...)

Mi æræzamin, yin a kwo byin ke sobron atatcha u kweïn yo l'an yu lo dzo è yè fan ankwo toti li fin dékoutè lo travayo du chantchè, de l'uzine, de l'atèyè u du buro. E bèin rèspè è bravo por lou dè pa lachè vaké la tèra di.z ansyan.

changé d'idée, quand ils ont vu que les prés n'étaient pas si mal fauchés, qu'on se fatiguait moins et qu'on avançait beaucoup plus. Et pourtant, ça a duré jusqu'en 1945, avant que d'autres n'en achètent. Alors, deux (personnes) de Fontaine ont acheté une faucheuse. Puis, il a fallu attendre trois ans avant que d'autres en achètent. Après 1950, tous ont acheté une machine et ils sont tous contents. Dès lors, les foins ont été plus vite faits. Au lieu d'avoir des foins à faire pendant un mois et demi, les foins se font en deux à trois semaines. Et ces dernières années, les mulets ont à peu près disparu pour faire place aux « Transporteurs » et aux machines à traction de toutes sortes. Il y a même des auto-chargeuses. Avec cela, les foins sont vite faits. (...).

Mais heureusement, il y a encore beaucoup qui restent attachés au coin où ils ont vu le jour. Ils font toujours les foins à côté du travail du chantier, de l'usine, de l'atelier ou du bureau. Eh bien ! respect, et bravo à eux de ne pas laisser vaquer la terre des ancêtres.



Les foins à Savièse en 2009.
Photo Bretz.