Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des

informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 58 (1970)

Heft: 4

Artikel: Allô la ville, ici la campagne : paysanne qui es-tu ? : une paysanne du

Pied du Jura

Autor: Bastardot, Y.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272576

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.11.2025

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

Madeline Chevallaz: Savolr vivre maintenant.
L'auteur a fait un choix des principes indispensables permettant de se sentir à l'aise partout; choix fait avec l'aide de spécialistes: chef du protocole du gouvernement suisse, direccole du gouvernement suisse, directore de l'auteur de l'auteur auteur auteur de l'auteur au l'auteur de l'auteur auteur de l'auteur de l'auteur auteur de l'auteur auteur de l'auteur de l cole du gouvernement suisse, direc-teurs de l'Ecole hôtelière internatio-nale, globe-trotter, femme d'intérieur. Laissons Madeleine Chevallaz nous présenter elle-même son ouvrage:
«... ce n'est pas un livre pour pensionnaires à knix, mais un livre de
savoir-vivre, à base de respect d'autrul et de naturel, seuls garants d'une
classe authentique. Ed. du Panorama

Pierre Henchoz: Mirages sur la

Suisse.

Pourquoi un livre sur l'armée écrit par un colonel, est-il cité dans « Femmes Suisses » ? Cette analyse lucide et franche de sujets tels que : traditions et patriotisme, esprit militaire, évolution de l'armée, armes atomiques, doit retenir également l'attention des femmes dans leur rôle d'éducatrices. Ed. du Panorama.

Une nouvelle publication: Etudes et

Revue d'information et d'orientation universitaire

universitaire.

Cette revue, éditée par l'Office
d'orientation et de formation profes-sionnelle, a pour but d'informer les jeunes d'une manière complète et ob-jective sur les professions, leurs exi-gences et leurs perspectives de pro-motion

gences et leurs perspectives de promotion.

Le premier numéro a paru en janvier. Il comporte une enquête sur les
débouchés ouverts aux licenciés et
aux diplômés universitaires. Un dossier sur le journalisme: «Les universitaires dans la presse romande » et
un aperçu de la profession de physicien. Suivent des informations sur
différentes écoles universitaires et la
mention des récentes publications concernant différentes professions.

Paraît quatre fois par an. Pour recesoir «Etudes et Carrières», s'adresser à: Etudes et Carrières», 3, place du
Cirque, 1204 Genève.

ALLO LA VILLE, ÍCI LA CAMPAGNE

Paysanne qui es-tu? YSANNE DU PIED DU J

En abordant les problèmes touchant de près la famille paysanne, réaliset-on toujours du côté citadin combien ils peuvent être différents d'une région ils peuvent etre dinerents o une region à l'autre et selon le type d'exploitation (ferme traditionnelle ou pluri-lamiliale, à caractère d'entreprise industrielle ou domaine de montagne, etc.). Des bords du lac aux régions alpestres, chaque zone agricole a des problèmes de pro-duction ou de rentabilité qui lui sont

En voulant définir à travers tout ce En voulant définir à travers tout ce monde agricole le visage de la femme paysanne-type, nous découvrons alors les divers portraits qu'on pourrait tracer d'elle. Aussi, nous proposons-nous de partir au cours de ces prochains articles à la découverte de ces différents types de femmes paysannes et d'apprendre, en les regardant vivre, de quoi sont faites leurs journées et quelles sont leurs préoccupations majeures. Alors, vous verrez que la femme du paysan montagnard, la vigneronne ou la maralchère n'ont de comun que la terre qu'elles cultivent. mun que la terre qu'elles cultivent.

ALTITUDE: 800 M. ET POINT D'IMPOTS COMMUNAUX...

Nous commencons aujourd'hui notre Nous commençons aujourd'hui notre périple dans un village du pied du Jura vaudois. Altitude: 800 mètres. Population: 500 habitants. Particularité: une des rares communes vaudoises où l'on ne paye pas d'impôts communaux. Village essentiellement agricole. Aucune industrie ne s'y est encore implantée. Malgré sa situation extrêmement avantagée à la lisière des bois et dominant un paysage merveilbois et dominant un paysage merveil-leux, le village ne semble rien faire pour favoriser le tourisme. L'auberge communale n'enregistre que quelques rares hôtes de passage. Deux colonies de vacances dans les environs représentent le seul mouvement touristique

C'est au centre de ce village que se trouve la ferme de la paysanne qui nous accueille aujourd'hui. Mère de quatre enfants, elle exploite avec son mari et son fils cadet (24 ans) ce domaine de 38 poses vaudoises (1 pose 4500 m2). Les trois autres enfants ont orienté leur vie vers des secteurs

LE SECTEUR MÉNAGER

LE SECTEUR MÉNAGER

« Je suis tille de paysan montagnard, nous raconte notre interlocutrice, donc habituée depuis toujours à
cette existence. J'ai frécuenté deux
écoles ménagères, une dans mon village natal, l'autre en Suisse alémanique. Au cours de ces derniers hivers,
j'ai suivi avec beaucoup d'intérêt les
cours organisés par l'Association des
paysannes vaudoises (utilisation des
produits de la ferme, racommodages
rapides, etc.) qui m'initient aux nouvelles techniques de travail. Mes journées commencent à 6 heures en été,
un quart d'heure plus tard en hiver.
Je consacre un tiers de mon temps
aux travaux d'intérieur car je participe
à toutes les activités agricoles. L'expolitation est blen mécanisée et de
ce fait, je n'assume pas de travaux
tran páribles en retreier je restre ce fait, je n'assume pas de travaux trop pénibles. En principe, je ne tra-vaille pas à l'écurie sauf au moment des velaisons où j'aide à soigner les

veaux. Mon équipement ménager m'apporte un allègement appréciable (frigo, machine à laver et un volume de 500 , au congélateur communautaire). La maison n'a pas de chauftace central, comme la plupart 'des fermes, de la région d'ailleurs; nous ne chauftons que la chambre familiale et un fourneau à mazout y a remplacé le poèle traditionnel. Pourtant, nous ne manquons pas de bois, mais seul le temns et la main-d'œuvre font défaut pour exploiter la forêt. exploiter la forêt.

Nous vivons principalement de nos produits. A part les emplettes à l'épi-cerie et quelquefois l'achat d'un morceau de viande de boucherie, peu d'argent sort pour les trais du ména-ge. Nous abattons deux porcs par hi-ver et j'élève de la volaille et des

sur place l'approvisionnement est assuré par une boulangerie et trois épiceries. Un débit de viande est ouvert deux fois par semaine et le camion d'une grande chaîne de distribution monte jusqu'ici régulièrement. J'ai un jardin de 80 m2 qui produit, outre notre consommation courante, de quoi assurer mon stock de réserves surgelées.

VEAUX, VACHES, COCHONS, COUVÉES

"Notre exploitation tire l'essentiel de ses revenus de l'élevage et de la production latilière. Nous avons 40 têtes de bétail dont 20 vaches et des veaux d'élevage et d'engraissement. Nous nous trouvons lci dans une zone de « non-ensilage» et notre lait est livé à la fromagerie comme lait de fabrication. Peut-être serait-il utile de préciser pour le non initié qu'une zone de non-ensilage est un secteur délimité dans lequel les agriculteurs ne sont pas autorisés à affourager le bétaill avec des produits ensilés (herbe au mais). Le lait serait alors impropre à la fabrication du fromage. Au dernier recensement du bétail, notre village comptait 500 vaches et c'est environ million de litres de lait que ce cheptel a produit en 1969, permettant la fabrication de 100 000 kg de fromage. «Notre exploitation tire l'essentiel de mage.

Nous avons une machine à traire (certainement la machine la plus ren-table de l'exploitation parce qu'utilisée tous les jours). Nous comptons une

Les veaux d'élevage nous assurent continuité du troupeau alors que les veaux d'engraissement sont vendus dès qu'ils ont atteint un poids de 100 à 120 kg (âgés de deux mois environ). Ils nous sont payés actuellement de 5 fr. 50 à 5 fr. 70 le kg, poids vif. Mais ces prix varient d'une semaine à l'autre selon l'offre et la demande.

l'autre selon l'oftre et la demande. A côté de ce cheptel bovin, nous engraissons deux porcs pour notre propre consommation. Ma basse-cour compte 20 poules qui fournissent les œuts du ménage.»

PEU DE TERRES OUVERTES

« Ce n'est pas uniquement par goût que nous nous spécialisons dans l'éle-vage bovin. Notre région, comme tout le pied du Jura dispose d'une très fine couche de terre arable. Le sous-sol est ici très graveleux et se prête mal aux cultures. Au cours des années sèches quelques jours de la reserve mal aux cultures. Au cours des années sèches, quelques jours de «Joran» suffisent à réduire nos champs à l'état de terres en friche. Aussi ne cultivons-nous que six poses de froment et dix poses de céréales four-ragères. Nous avons renoncé à planter des pommes de terre car il faudrait, pour suppléer au manque de maind'œuvre, un trop important investissement en machines.»

L'AVENIR DE NOS JEUNES

"Notre village ne se dépeuple guère. Sa vie communautaire est animée. Trois sociétés locales (gymnastique, chant et musique) présentent un certain attrait pour nos jeunes. L'éloignement des grands centres urbains avec les distractions qu'ils offrent est certainement la raison de cet attachement à la vie du village.

ment à la vie du village.
Grâce à des regroupements sco-laires, nos enfants ont la possibilité de suivre des classes supérieures. Un service de bus destinés aux écoliers rend accessible la classe primaine su-périeure (4 km) ou l'école secondaire (16 km). Notre isolement n'est donc pas un handicap pour les jeunes qui souhaiteraient faire des études.

souhaiteralent faire des études.

Si les jeunes filles s'en vont presque toutes, une élite de jeunes gens restent fidèles à leur exploitation. S'ils trouveront à se marier ? Certainement pas plus difficilement que les autres.

pas plus difficilement que les autres.
Sur le plan professionnel, malheureusement le choix est limité au secteur agricole. L'artisanat disparaît de
plus en plus. En peu de temps, on a
vu le maréchal, le sellier et le forgeron quitter la localité.

Un projet de scierie qui aurait permis à la commune l'exploitation des grandes forêts qu'elle possède tout en apportant à nos jeunes une source de travail, est malheureusement resté en veilleuse.

veilleuse.

Tout comme un projet de téléphérique qui avait été à l'étude il y a quelques années et qui aurait doté notre village d'un élément attractif sur le plan touristique. Il nous aurait relié à un sommet jurassien (1600 m d'altitude) jouissant d'excellentes conditions d'enneigement.

Manque-t-on ici d'argent ou du cou-rage d'oser?

rage d'oser?

Quelle orientation vont prendre ceux
qui se destinent à la terre devant la
situation actuelle causée par la surproduction laitière? Vont-ils abandonner. ce secteur pour se lancer dans
l'engraissement? Les propositions soumises dernièrement au Conseil fédéral par la Division de l'agriculture vont
accélérer cette conversion puisque ral par la Division de l'agriculture voint accélérer cette conversion pulsque des primes seront versées à ceux qui s'engageront dans cette voie et le prix de la viande sera augmenté au pro-ducteur. Solution tentante, mais qui ne doit pas faire perdre de vue la con-dition sine qua non: « Obligation de non livraison de lait pendant six ans ».

Or, la paye du lait est pour le pay-san la seule rentrée d'argent men-suelle, assurée et prévisible. Y renon-cer totalement serait un peu lâcher la proje pour l'ombre. »

L'offre et la demande

APTITUDES REQUISES

Forte constitution, bonne santé, peau et organes respiratoires sains, habileté manuelle, aptitudes pour le dessin. Propreté, méticulosité.
Formation nécessaire avant l'apprentissage.

— Avoir terminé sa scolarité.

Age minimum d'entrée en aprentissage.

APPRENTISSAGE

en aprentissage. 16 ans.

Durée de l'apprentissage. — Trois ans.

N. B. — L'exercice la profession de confiseuse - pâtissière-glacière nécessitant glacière nécessitant une constitution physi-que particulièrement saine, il est exigé de l'apprentie un certifi-cat médical attestant son aptitude physique. glacière

Première année. — S'exercer au maniement des ustensiles, appareils, et machines, en collaborant aux différents travaux professionnels. Chauffer et faire le service du four. Préparer les matières premières. Préparer les pâtes brisées, les pâtes sucrées, les pâtes levées simples et les pâtes au miel. Abaisser les pâtes à la main et à la machine. Foncer les moules et les tourtes aux fruits. Préparer les diverses masses à biscuits, les masses légères et lourdes, les meringuages, les pâtes à choux, les masses à macarons, à têtes de nègres, à cornets. Dresser et cuire les masses au four. Confectionner les crèmes cuites, y compris les crèmes au beurre. Cuire les compositions de glaces. Battre la crème, Préparer des remplissages; broyer les masses. Confectionner des pièces de pâtisserie simples roulées ou dressées. Introduction aux travaux pour le salon de thé.

Deuxième année. — Préparer et travailler la pâte feuilletée, la pâte levée tirée et les pâtes levées riches pour diverses pâtisseries, telles que savarins, brioches, couronnes fourrées. Introduction au travail de la cuisson au four, Préparer des crèmes au fromage ; préparer des gâteaux au sel et au fromage à base de pâte feuilletée et de pâtes spéciales. Préparer de la pâte pour pâtés. Faire des gelées et remplisages de viande pour les pâtés petits et grands, chauds et froids. Préparer les masses de massepain, de glanduja et de pralinés, les ganaches, le nougat brun et le nougat de Montélimar. Cuire le sucre. Exécuter des essais de cuisson de sucre. Préparer, fondre et candir les corps fondants. Faire les bonbons-caramels, caramels à la crème, caramels fondants. Préparer les gaufrens, caramels fondants. Préparer les gaufrens, caramels fondants. Préparer les gaufrens, caramels fondants. Préparer les gaufrens au chocolat et les matières pour le décor. Recouvrir des tourtes ou des cakes de couvertures. Glacer et garnir des tourtes imples. Réfrigérer des compositions de glaces. Préparer des coupes, frappés et boissons glacées pour le salon de thé.

Troislème année.

La confiseuse-pâtissière-glacière

pâtisserie. Syndicat défendant la profession. — Association des confiseurs-pâtissiers-glaciers.

La demande. sidérable, vu qu'il y a pénurie dans le mé-

Perspectives d'avenir. — La confiseuse-pâtissière-glacière qualifiée peut être chef dans une confiserie. Porteuse de la maîtrise fédérale, elle peut former des apprenties. Elle peut enfin ouvrir sa propre confiserie-pâtisserie. Perspectives

L'offre. — Une profession variée qui plaît à la femme, car il y faut du goût de l'adresse, de la fantaisie aussi.

CONDITIONS DE TRAVAIL

CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaire. — Pour le moment 50 heures par semaine,
mais le contrat collectif prévoit une diminution.

Vacances. — Trois semaines par an.

Salaire. — Le même que
pour les confiseurs.

Pendant l'apprentissage, 50
francs durant la première
année; 75 francs durant la
deuxième et 100 francs durant la troisième, toujours
nourrie et logée. Après l'apprentissage, salaires de 820
francs la première année, de
900 francs pendant la deuxiè-900 francs pendant la deuxième, avec augmentation, de 30 francs par an jusqu'à concurrence de 1199 francs. Mais ces salaires sont des Mais ces salaires sont des minima fixés par le contrat collectif. En réalité, les patrons confiseurs offrent plus.

trons confiseurs offrent plus.
Avantages sociaux. — AVS
complémentaire. Assurancemaladie obligatolire. Assurancece-accidents professionnels
et non-professionnels.
N. B. — Les confiseusespâtissières-glacières sont toujours nourries et logées,
mais si elles désirent être
indépendantes, elles reçoivent une pension en plus de
leur salaire.

Y. Bastardot.