

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 1 (1977)

Artikel: Un métier oublié : poissier
Autor: Lovis, Gilbert / Beuchat, Marianne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064195>

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: 14.01.2026

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

Un métier oublié : poissier



Appel à nos lecteurs

L'inventaire des anciens greniers, comme d'ailleurs des vieilles fermes, des fontaines, des citernes ou des inscriptions, peut être fait à l'aide de fiches ad hoc. Ce travail indispensable peut être accompli sans difficulté grâce aux documents d'enquête établis par M. Marcellin Babey (étudiant, Longues-Roies, Basse-cour), qui fournira volontiers tous les renseignements désirés aux personnes intéressées par cette activité. Aussi longtemps qu'un inventaire complet du patrimoine rural n'aura pas été fait, il sera malaisé de le sauvegarder efficacement.

G. L.

Mme Maria Beuchat est, depuis plus de 40 ans, tenancière avec son mari du «Paleut» ou restaurant de la Croix-Blanche à Soulce. Très avenante et gaie malgré son âge déjà bien avancé, elle sait accueillir et satisfaire ses clients. Si vous vous rendez à Soulce, faites-lui une visite dans son petit café bien campagnard. Elle sera toute heureuse de vous raconter ses innombrables souvenirs de jeunesse, souvenirs qui sont, à leur façon, un témoignage « historique » important, dans la ligne de cette tradition orale si riche autrefois. Elle vous parlera peut-être d'une activité totalement disparue aujourd'hui : le travail du poissier.

Son père, Pierre Domon, était poissier. Petit paysan-bûcheron, il devenait en automne « in poichie », c'est-à-dire un poissier ou récolteur de poix. Voici en quoi consistait ce mystérieux métier.

En septembre, quelques paysans se réunissaient afin de miser les coins de forêt destinés à l'extraction de la poix que la commune mettait à leur disposition. Deux familles de poissiers à Soulce se partageaient les lots : les Schaffter et les Nicol. M. Domon, lui, préférait « plaider » à l'extérieur : à Undervelier surtout, mais aussi à Bellelay et même à Bévillard.

Lorsqu'il ne restait plus que les pommes de terre à récolter (travail réservé aux femmes), le poissier partait en forêt. Il pratiquait tout d'abord une incision dans le tronc des jeunes sapins, laquelle s'élargissait de saisons en saisons, laissant s'écouler de longues ficelles de poix. Au pied des sapins entaillés les années précédentes, il fixait un « reutchon » qui est une espèce de grand entonnoir fait d'un seul morceau d'écorce de hêtre.

Puis, à l'aide de la hache à poix, il râclait les fils de résine durcie dans le reutchon, dont il déversait le contenu dans un sac. L'opération se répétait de sapin en sapin. Le soir, Mme Domon ou un de ses enfants attelait le cheval



et allait chercher la récolte du jour, soit 3 à 4 fonds de sac, ce qui pouvait représenter un gain de 3.50 à 4 francs à l'époque.

Mais ce n'était pas fini. Lorsque l'on avait suffisamment de poix brute, on se rendait à la « poicherie ». Celle-ci était située à la sortie du village, en direction des métairies de Folpotat, au bord du ruisseau. L'installation en était relativement simple. A une potence mobile était suspendue une grande chaudière de cuivre dans laquelle on mettait cuire la poix. Il fallait bien surveiller et de temps en temps pousser le chaudron de côté, car la poix liquide montait facilement et risquait de déborder.

Lorsque la poix était cuite, on la déversait dans des sacs spécialement tissés : fils très serrés dans le fond et de moins en moins vers le haut. Ces sacs étaient plongés dans une auge en bois munie d'un râtelier où l'eau, détournée du ruisseau, coulait à flots. On posait une grosse pierre dessus afin de faire pression et la poix s'écoulait dans l'auge en se solidifiant petit à petit. Les poissiers s'enduisaient alors les mains de marne et, protégés par ces « gants », ils pétrissaient la pâte bouillante jusqu'à ce qu'elle soit bien propre et claire ; puis ils la coulaient dans de grands tonneaux à huile.

M. Domon vendait sa récolte — 3 à 4 tonneaux de 150 litres par saison — à M. le Dr Riat, pharmacien à Delémont et à un certain M. Doyon, de Vendlincourt. A quel prix ? Mme Beuchat ne s'en souvient pas. Tout ce qu'elle sait à ce sujet, c'est que les bourgeois de Soulce avaient droit, chaque année, à un kilo de poix qu'ils payaient 25 centimes.

Cette poix était d'une grande utilité dans nos campagnes. Avait-on un panaris, une infection de la peau, une crevasse ou simplement une épine, on en chauffait un peu sur une toile et on l'appliquait sur la plaie ; celle-ci était

nettoyée en un jour ou deux. Pour les maux du bétail : même opération. On en usait également lorsque l'on faisait boucherie — pratique encore actuelle, d'ailleurs — ; avant de plonger le porc saigné dans l'eau bouillante, on l'enduit de poix afin de faciliter le rasage des soies.

Il paraît que la poix de nos jours et achetée dans le commerce, est très fragile et se casse comme du verre, alors que celle que l'on fabriquait sur place était d'excellente qualité et gardait longtemps une certaine souplesse. Mme Beuchat en possède encore une caissette. Celle-ci doit dater de 1912 ou 14, année où l'extraction de la poix fut abolie à Soulce par l'ingénieur forestier de l'époque, qui estimait que cette activité occasionnait beaucoup trop de perte lors des coupes de bois.

Le métier de poissier a donc disparu d'un jour à l'autre, sans qu'on en ait conservé, à notre connaissance, le moindre document écrit ou photographique. Il reste peut-être bien, dans quelque grenier de Soulce, l'un ou l'autre les outils ayant servi à ces fameux « poichie » !! Les verrons-nous un jour au Musée rural des Genevez ?...

Marianne Beuchat

A cet excellent reportage, joignons quelques extraits d'un document historique. Dans les archives paroissiales des Genevez est conservé l'acte d'« admodiation de la Poix de Rebévelier pour Pierrat Simon d'Undrevilier », rédigé le 18 octobre 1763 par le notaire H. J. Gigandet, des Genevez précisément. Quelque temps auparavant, en assemblée, les citoyens de Rebévelier avaient décidé de laisser Pierrat Simon d'Undrevilier exploiter la poix dans certaines parties de leurs forêts. « Sous le cautionnement solidaire de Joseph Juillerat, ambourg, tant pour les abus et désordres, qui se pourront glisser et commettre dans la présente admodiation, que pour le paiement des censes », ils adjugèrent à Pierrat Simon « la poix blanche qui croîtra sur les bois de fualles, qui sont anciennement entammées et escerroyées dans les pâturages de ladite communauté de Rebévelier. Le poissier obtenait ainsi un bail de 6 ans, commençant à « la Saint-Georges », pour « cullir de la poix ». Dans différentes forêts, il n'osait pas « buer n'y entamer de nouvelles fualles » et dans les autres zones du territoire communal, les habitants se réservaient le droit « de pouvoir servir ces fualles buées ou non pour bois de batisse (...) pour barrer ». Le poissier Simon s'engageait aussi à « gouverner les fualles de bonne foi » et à les « maintenir en bon état ». Comme redevances, il devait donner « tous les ans, a chaque maitre ou chef trois livres de poix bien conditionnées a delivrer a rebevelier sur chaque fete de St Jean 24 juin (...) entendu audit rebevelier aux frais et depens dudit retenant ». Lors de la séance d'adjudication « par léal eschute de monte publique », la communauté octroya à Pierrat Simon « un bois pour faire un auge pour cuir la poix moyennant que cela ce fasse audit rebevelier ». Au cas où le poissier « ne la voulant cuir audit lieu, il n'aurat aucun bois et en serat privé »...

G. L.

