

## Des semailles au grenier.

Le poète aveyronnais François Fabié évoque dans l'un de ses poèmes « le geste auguste du semeur » lançant la noble semence de blé et d'orge sur les terres vallonnées de notre Rouergue.

Je revois ce geste de mon grand-père, son sac en bandoulière, jetant à la volée les grains de blé sur la terre fraîchement labourée.

Ses deux vaches Salers, ornées de majestueuses cornes auxquelles était fixé le joug, avaient, tout au long des journées précédentes, patiemment traîné la charrue. La Rouge et la Cardine, le souffle épais et haletant, les naseaux ruisselants, agressées par un essaim permanent de mouches, guidées par la voix brève de mon grand-père, traçaient le sillon profond et régulier du champ de la Plantade situé près d'un petit ruisseau. C'était le champ le moins pentu de notre petite propriété, un demi-hectare environ, le point central de toutes nos activités. Côté ruisseau, une prairie avec en sa bordure de grands arbres, chênes et frênes, qui procuraient une ombre bienfaisante lors des grandes chaleurs d'été. Le travail de labourage de cette parcelle demandait plusieurs journées d'effort à notre attelage qui devait ensuite traîner les lourdes herses pour aplanir le terrain en brisant les mottes terreuses.

« Le grave laboureur fait ses sillons et règle  
La page où s'écrira le poème des blés »  
(Victor Hugo – Les Contemplations)

Les semailles pouvaient alors commencer.

De petits flagelles de genêt ou branchettes de chêne étaient enfoncés au préalable dans le sol meuble, à égale distance les uns des autres, pour quadriller le terrain et servir de repère pour lancer la semence.

D'un pas lent et mesuré, ses gros souliers mi-enfoncés dans la terre fraîche, le geste ample et généreux, mon grand-père épandait son grain, espérance et promesse d'une fructueuse récolte à venir.

La Rouge et la Cardine effectuaient ensuite les derniers tours de herse pour recouvrir les grains.

Dans les champs alentour, dans toute la vallée, c'était le même travail de labour.

« Plus loin un laboureur, sur la lande muette,  
S'appuie à la charrue, et le soleil couchant  
Détache sur fond d'or la fière silhouette  
Du bouvier et des bœufs arrêtés en plein champ. »  
François Fabié (1846-1928) l'Automne

On confiait à la nature, désormais, et au temps le soin de la germination. Dès avant l'hiver on pouvait percevoir les premiers et timides verdoiements qui commençaient à colorer l'ocre de ce terroir de la Plantade.

Les premiers beaux jours du printemps favorisaient la lente poussée de ces fragiles tiges balancées au gré des brises de l'Autan, dessinant une gracieuse houle verte qui allait s'apaiser et s'amollir aux limites du champ.

Les mois de juin et juillet, le soleil fournissait les dernières vigueurs nécessaires aux épis pour leur parfaite maturation.

« Comme le champ semé en verdure foisonne,  
De verdure se hausse en tuyau verdissant,  
De tuyau se hérissé en épi florissant,  
D'épi jaunit en grain, que le chaud assaisonne ;

Et comme en la saison le rustique moissonne  
Les ondoyants cheveux du sillon blondissant,  
Les met d'ordre en javelle, et du blé jaunissant  
Sur le champ dépouillé mille gerbes façonne. »

( Joachim Du Bellay )  
1522 - 1560

Le temps de la moisson arrivait vers la deuxième quinzaine du mois de juillet. Un travail préalable consistait à « faire les traces », c'est-à-dire ménager tour autour du champ un espace de deux mètres environ, en coupant le blé à la faucille, pour permettre le passage de la faucheuse avec son attelage et éviter ainsi le piétinement de la récolte en bordure.

Le fauchage du champ de blé ou moisson, nous le faisons avec la même machine servant pour la fenaison, la traditionnelle faucheuse, la Vaillante Talabot, sortie des usines du Saut du Tarn à St Juéry, dont étaient équipés la plupart des agriculteurs des environs.

Pour ce travail de moisson, on ajoutait simplement des clayettes en bois à l'arrière de la barre de coupe: les tiges de blé coupées s'y accumulaient au fil de la progression de la machine, et un coup de pied sur une pédale, depuis le siège, faisait basculer une brassée d'épis équivalant à une gerbe, et tous les cinq ou six mètres ce geste mécanique était répété. La barre de coupe disposée à droite de la machine, le tour du champ se faisait bien entendu dans le sens des aiguilles d'une montre, les rotations diminuant au fur et à mesure de la progression de la moisson.

Ce travail terminé, nous dételions la Rouge et la Cardine pour leur permettre d'aller s'abreuver au ruisseau tout proche, brouter et se reposer.

Commençait alors le liage des gerbes, opération entièrement manuelle effectuée avec un instrument que nous appelions le « liadou », simple outil constitué d'un lourd socle en bois de cinquante centimètres environ sur lequel était fixé un arceau métallique qui, en le rabattant avec le pied, emprisonnait et resserrait la gerbe de blé. Il ne restait plus qu'à la « lier » soit avec des tiges torsadées de ce même blé, qui était la méthode ancienne que je n'ai pas connue, soit avec la traditionnelle ficelle de lieuse que nous avions prédécoupée auparavant à la longueur adaptée et suspendue à nos ceintures.

Une année, notre oncle était venu prêter main-forte avec sa moissonneuse-lieuse. Ce fut ce jour-là un réel progrès: plus besoin d'attacher les gerbes à la main, elles sortaient toutes liées de la machine!

Pour tracter ce qui me parut alors à mon âge un monstre de mécanisme, deux paires attelées étaient nécessaires, les deux imposants bœufs de mon oncle et les vaillantes Salers de mon grand-père. Le convoi s'avavançait, traînant sa lourde charge, soufflant, renflant, obéissant parfaitement aux ordres brefs et connus de leurs maîtres, tandis que la machine avalait ses rations d'épis et accouchait à égales distances de ses belles gerbes dorées.

On s'arrêtait pour laisser « souffler » l'attelage. Mon grand-père m'envoyait chercher sa bouteille entourée d'osier tressé qu'il avait pris soin de déposer au frais et à l'ombre dans le ruisseau, la saisissait et élevant ses deux mains, la tête penchée en arrière, obturant de deux doigts le goulot, laissait s'écouler un fin jet dans sa bouche. J'entendais alors le gargouillis de sa gorge déglutissant le liquide et regardais étonné le mouvement saccadé de sa pomme d'Adam : il appelait ça « boire à galet » que nous traduisons en français « boire à la régala » !

De succulentes pêches tirées d'un panier suspendu à une branche de frêne procuraient aussi fraîcheur et réconfort dans ces journées de forte chaleur.

Le travail de moisson terminé, il fallait procéder à la confection des croisillons, monticules entrecroisés d'une quinzaine de gerbes environ, l'épi tourné vers l'intérieur pour améliorer encore pendant quelques jours la maturation des grains. Les champs s'ornaient tout alentour de ces petites pyramides dorées en attente de leur enlèvement prochain en direction du village.

Cette opération s'effectuait à l'aide des chars à grandes roues en bois cerclées de fer tractés par nos patientes et infatigables vaches. Pour le bon maintien des gerbes, des ridelles ou échelettes avaient été fixées à l'avant et à l'arrière du char. Mon grand-père était toujours très soucieux et pointilleux quant à l'aspect et l'apparence de sa charretée de gerbes ; il fallait que tout soit méticuleusement empilé afin d'assurer un équilibre stable à la cargaison pour prévenir le rythme des pas de nos deux vaches et les secousses des chemins cahoteux.

L'écrivain Pierre Jacques Hélias, né en 1914, dans son roman « Le cheval d'orgueil », nous fait un récit précis des méthodes de moissons dans les années 1925 en pays bigouden, sa Bretagne natale. Evoquant la cargaison des chars, il écrit : « Il faut savoir comment disposer les gerbes pour les faire s'imbriquer les unes dans les autres et former un bloc si compact qu'elles ne puissent verser ni à droite ni à gauche quand la charretée cahotera lourdement dans les chemins creux. »

C'était sur les places du village, anciennement appelées « sols » que l'on édifiait les gerbières. La nôtre et celles de nos proches voisins étaient dressées sur la petite placette du « sol nàou » ou place du haut. A elles trois, celle des Carles, des Pomiès et celle de mon grand-père, elles occupaient la majeure partie de l'espace et m'impressionnaient par leur taille atteignant le haut de la toiture de la grange. On attendait désormais le passage de la batteuse.

Il y avait deux petites entreprises artisanales de battage dans notre secteur, Jalfre à Laurélie et Vigüé à Bor. C'est cette dernière qui opérait dans le village de Bar.

La veille du battage, ou dépiquage, on voyait arriver un fantastique convoi tracté par le plus gros tracteur que nous n'ayons jamais vu, un puissant Renault des années 40-50 aux énormes roues, muni d'un impressionnant et vertical pot d'échappement qui crachait une épaisse et malodorante fumée noire. Il tractait la batteuse à laquelle était accrochée la botteleuse et ensuite une remorque de service contenant les divers outils nécessaires, ce qui formait un convoi plus que de mesure pour les ruelles de notre village. La manœuvre et la mise en place de toutes ces machines n'était pas une mince affaire vu l'exiguïté des lieux; il n'était pas rare d'ailleurs que l'on entendît les traditionnels et inévitables jurons coutumiers des séances de travaux délicats ! L'indispensable mise à niveau de la batteuse se faisait tout simplement à coup de pioches, en creusant des trous à différentes profondeurs dans le sol pour y caler les roues en fer de la machine. Cette méthode basique a été possible tant que nos rues et places n'ont pas été goudronnées. A partir du jour où elles le furent l'on défendit que la chaussée soit saccagée par des creusements intempestifs : crics et cales en bois furent dès lors utilisés pour le nivellement du machinisme.

Dès les premières lueurs de l'aube, le jour suivant, arrivait la foule des « dépiqueurs »: Ernest accompagné de ses deux ouvriers et tous les voisins du village invités à participer à cette fête de travail. Car ce jour-là, l'un des plus importants avec celui des vendanges et du cochon, était un moment de travail festif tant la convivialité et la bonne humeur agrémentaient, en la faisant oublier, la pénibilité de l'ouvrage.

L'alimentation de la batteuse d'Ernest se faisait au moyen de longues perches en bois terminées par un crochet métallique pour accéder aux fils électriques traversant la place du village. C'était déjà un progrès technique certain et « écolo » avant l'heure par rapport au tracteur fumant de la vieille marque Société du père Jalfre de Laurélie ; ce tracteur n'avait qu'un piston entraînant un énorme volant pour régulariser son souffle ; le préchauffage du moteur pour démarrer cette mécanique consistait à enflammer du gas-oil dans la petite cuve située à l'avant sous le carter.

Cette scène, complètement irréaliste de nos jours, je l'ai observée avec étonnement à plusieurs reprises chez mon oncle qui utilisait les services de cette entreprise. Le poussif et catarrheux démarrage du moteur faisait cracher d'impressionnants cercles d'épaisses fumées noires propulsées d'un bizarre pot d'échappement qui présentait un étrange renflement à son sommet. On pouvait même y voir parfois surgir des étincelles, ce qui un jour ne manqua pas de provoquer un début d'incendie lors du battage dans une ferme des environs.

La mise en route de l'ensemble batteuse et botteleuse ressemblait au démarrage d'une sonnerie de sirène tant le souffle de la machine, le roulement de ses multiples courroies entrecroisées, le grincement des nombreux essieux qu'elle renfermait en ses flancs mugissaient dans l'air calme du matin. Aussitôt une poussière étouffante sortait de ses entrailles, envahissait la place et donnait le signal du début du dépiquage.

Deux hommes avaient escaladé avec des échelles l'une des gerbières et lançaient à tour de rôle les gerbes sur la batteuse où elles étaient déliées et dirigées dans la gueule de la machine. Au sol on s'activait à la hâte pour fixer à l'arrière les traditionnels longs sacs à céréales, aux rayures rouges et bleues, d'une contenance de 80 kilos, pour récupérer les grains qui se déversaient.

A l'arrière, la botteleuse commençait d'un rythme et sonorité métronomiques à compresser la paille rejetée, récupérée à l'aide de longues fourches puis entreposée directement dans notre grange à proximité ou chargées sur les charrettes des Carles et des Pomiès.

Le travail se poursuivait jusque vers 8 heures, heure à laquelle les femmes « appelaient à déjeuner », car, selon nos habitudes de langage, le casse-croûte du matin était le déjeuner, le repas de midi le dîner, celui du soir le souper.

Tout le monde s'attablait joyeusement dans un brouhaha de conversations en patois, notre occitan local ; aucun mot de la langue française n'était utilisé, car bien qu'elle fût connue depuis son enseignement obligatoire à l'école, elle a été à l'époque, pour beaucoup d'enfants, une découverte, et son maniement était resté parfois maladroit comme la mauvaise maîtrise d'une langue étrangère.

A l'inverse, le patois était la véritable langue maternelle, celle entendue dès le berceau et pratiquée à longueur de journées et au fil de toute activité agricole. Nous sommes nous-mêmes souvent surpris devant notre ignorance à l'égard de beaucoup de noms d'outils, de végétaux, d'arbres particuliers dont nous connaissons parfaitement le qualificatif occitan mais dont le terme français nous échappe totalement. De plus, les conversations animées et rehaussées d'inénarrables épithètes inattendues donnaient à ce langage une saveur et un humour dont on n'eût jamais pu trouver l'équivalent en français.

Le déjeuner se composait essentiellement de charcuteries maison, fromage blanc et « cabécous », accompagnés de grandes tranches de pain découpées dans des tourtes de 5 kilos, de bonnes et généreuses rasades de vin rouge, du café auquel ma grand-mère ajoutait toujours sa pincée de chicorée pour qu'il soit un vrai café, sans oublier bien entendu l'indispensable petit plus qui a pour nom « aigua ardent » ou eau ardente... le lecteur aura compris ! Ce qui avait pour effet immédiat de créer une ambiance de saine et franche camaraderie pour la reprise du travail..

Comme une ruche bourdonnante, la machine reprenait son mugissant souffle, entourée du ballet incessant de tous ces voisins-journaliers venus prêter leur aide amicale.

Les sacs de blés remplis étaient montés au grenier à dos d'homme et au moyen d'une échelle dans un local que nous appelions la « finhalote » ou petit fenil, qui était autrefois la grange où l'on entreposait le foin du cheval, celui-ci logeait au-dessous dans le local appelé encore de nos jours l'étable. On gardait un certain nombre de sacs dans la grange pour être livrés les jours suivants chez le boulanger en paiement du pain, car il existait encore ce troc poids de blé équivalant poids de farine pour donner un kilo de pain. Nous allions chez le boulanger munis du « carnet à pain » sur lequel il inscrivait à chaque visite le poids de pain que nous prenions, et notait la même quantité sur son propre carnet. A cette époque, nous consommions donc le pain à crédit, le compte que nous lui devons en poids de blé n'était fait environ qu'en fin de mois. Ce système a perduré jusqu'au début des années 60. J'ai pu conserver l'un de ces carnets des années 1955-1956, qui indique notre consommation de pain sur plus d'une année et montre ces modalités de règlements à l'ancienne en ces temps-là.

Les repas de midi de ces séances de battage étaient dignes des festins des dieux de l'Olympe autant par la quantité des mets servis que la qualité « maison » de leur choix. La traditionnelle soupe brûlante de légumes était, de l'avis de tous, l'incontournable tradition malgré les 35 à 40 degrés de température ambiante de ces mois d'été, mais il faut avouer qu'elle était suivie de l'irremplaçable et reconfortant chabrot, cérémonial ancestral traditionnel tout indiqué pour délier les langues et insuffler du dynamisme à l'appétit. Les lapins et volailles, proposés sous différentes préparations, faisaient les frais de ces festivités. Les légumes de nos jardins, le vin de nos vignes et de notre cave, le fromage du lait de nos vaches, tout était présent et apprécié à nos tables. Le dessert ne pouvait se concevoir sans la traditionnelle fouace aveyronnaise, succulente mais bourrative pâtisserie qui nécessitait immanquablement quelques rasades de bon vin blanc pour faciliter son transit de la bouche à l'estomac.

Les après-midi de dépiquage, lorsque le soleil « tombait en nappes d'argent des hauteurs du ciel bleu » comme l'avait si bien chanté le poète, ma grand-mère faisait le tour du chantier ; elle proposait les fameux échaudés au vin frais, délicieux petits gâteaux tricornes à l'anis, relativement tendres quand ils sont frais mais durs comme des cailloux après une semaine. Aussi l'astuce consistait à les imbiber pendant une journée entière dans un mélange équilibré de vin et d'eau sucrée pour les rendre souples, moelleux et rafraîchissants.

L'heure des « tsaoudèlous », c'était leur nom, était attendue avec grand succès !

Les travaux terminés, Ernest démarrait son tracteur, attelait batteuse, botteleuse et remorque, et mettait en branle son convoi vers la place basse du village ou une autre destination. Il laissait le quartier entièrement « empaillé », les rues jonchées de brins de paille, des détritiques piquants de la balle de blé à la grande joie de toutes les poules du voisinage qui venaient les picorer.

Ainsi se déroulaient les jours de battage, moments de durs travaux, car très souvent effectués aux plus fortes chaleurs de l'été, mais moments festifs et conviviaux rassemblant cousins et voisins pour la tâche noble et enrichissante de la préparation du blé, « fruit de la terre et du travail des hommes ».

L'arrivée des moissonneuses-batteuses vers le début des années 60 a mis fin à ces activités rurales traditionnelles.

Après la moisson de nos champs, c'était au tour des poules de « partir en campagne ». Notre grand-mère amenait un petit troupeau de nos gallinacés parcourir les chaumes et y becqueter à loisir les grains tombés à terre. Elles restaient une dizaine de jours à glaner en totale liberté et remplir leur gésier à volonté. Elles avaient pour résidence estivale une confortable cabane à deux étages dont le rez-de-chaussée leur était attribué. Ce cabanon, recouvert d'une belle lauze sombre, servait d'abri au berger en cas d'intempérie et était muni d'un portillon en bois donnant accès de plain-pied au premier étage dans lequel étaient engrangées des rations de foin en cas de sécheresse et pénurie d'herbe verte en été. Cette bâtisse, encore très bien conservée, est adossée au talus du ruisseau jouxtant le champ de la Plantade et sous les frais couverts de chênes centenaires.

Matin et soir il fallait aller ouvrir et fermer la porte de ce poulailler en plein champ. Les poules s'habituèrent très vite à leur nouvelle résidence. Il suffisait au départ de les amener un soir, après le coucher du soleil, dans leur nouvel environnement, les y enfermer jusqu'au lendemain matin pour qu'elles prennent possession des lieux et rejoignent par la suite automatiquement leurs perchoirs de campagne à chaque coucher de soleil.

Cette « mise au vert », ou plutôt à « l'éteule », de nos poules n'a, selon mes souvenirs, jamais posé de déconvenue particulière du genre visite importune du renard. Il suffit de rappeler qu'à cette époque notre vallon bénéficiait d'un entretien soutenu et permanent de la moindre surface exploitable, que ses bois et châtaigneraies étaient nettoyés et essartés annuellement ce qui, avec une présence humaine et animale domestique permanente, avait pour effet d'éloigner les prédateurs. Ce qui n'est plus le cas de nos jours. Renards et sangliers ont de beaux jours devant eux, mais moins de poules en liberté à mettre à leur menu !