

Sannat Histoire et Patrimoine

Mens Sana in Corpore Sano

Souvenirs – Souvenirs

(Y'm rap'lo d'kokar)

Madame Renée Létang. (Née à Sannat en 1922)

En attendant le livre qui sortira l'année prochaine, et qui traitera particulièrement de l'évolution de l'agriculture au 20^{ème} siècle, voici les foins et les moissons d'autrefois racontés par Renée Létang..

Les foins, les moissons vers 1930

A cette époque là, les petites fermes ne possédaient pas de machines pour les foins et la moisson.

Les foins :

Tout se faisait à la main. On s'aidait, on se mettait à plusieurs. C'était moins pénible et on se donnait du courage les uns les autres. Chaque faucheur avait sa faux, avec une grande lame courbe au bout d'un grand manche. Les faucheurs se mettaient les uns à côté des autres et tranchaient l'herbe en cadence, au bout d'un certain temps il fallait s'arrêter pour aiguiser la faux, la rendre plus tranchante. Chaque faucheur avait, attaché à sa ceinture, un réservoir pointu à un bout qui contenait de l'eau et une pierre à aiguiser, c'était «la coudière» Ils passaient plusieurs fois la

Pierre sur le tranchant jusqu'à ce qu'il soit très coupant, puis on continuait. L'herbe tombait sur le sol en rangées régulières. On s'arrêtait de temps en temps pour faire une pause et boire un verre de vin rouge, puis on repartait. Vers midi, on sortait le casse-croûte et les bouteilles de vin. Une chance s'il y avait à proximité une source ou un point d'eau pour les maintenir au frais. De la «musette» (sac en toile) on sortait des œufs durs, un morceau de porc salé, du fromage, des fruits. On s'allongeait un petit quart d'heure à l'ombre puis on rangeait les provisions à l'ombre et on repartait. Le soleil «cognait» sur les têtes, on transpirait, c'était très dur. Le soir on rentrait, fourbus, vannés, mais contents, on avait bien avancé. On repartait à l'aube le lendemain chez le même propriétaire, ou chez un nouveau. Et cela durait jusqu'à ce que les foins soient tous coupés. On les laissait sécher sur le sol pendant quelques jours, puis il fallait les faner. C'était souvent le travail des femmes. On retournait l'herbe pour qu'elle sèche de l'autre côté. Puis on mettait plusieurs rangées ensemble pour faire la place à la charrette qui devait venir les chercher pour les emmener à la ferme. Une fois à la ferme, on les plaçait dans la grange, dans le fenil, tout en haut sous les tuiles. Mais il fallait les monter, cela aussi était pénible. Le foin servait à nourrir les vaches et les bêtes de la ferme

pendant l'hiver, quand il n'y avait plus d'herbe dans les champs, ou qu'il faisait trop mauvais temps pour les mettre dehors. On s'occupait bien des bêtes. On les rentrait au chaud tous les soirs. S'il pleuvait, on allait vite chercher les moutons pour qu'ils soient à l'abri et ne mouillent pas leur laine. C'était long à sécher.

La moisson:

Pour la moisson on procédait de la même façon que pour la coupe du blé, en s'aidant les uns les autres. La faux était différente. Elle possédait un genre de râteau sur lequel les tiges de blé se couchaient avant de tomber à terre. On en faisait des paquets qu'on liait ensuite avec de la ficelle ou des tiges de seigle tordues : c'étaient les gerbes. On les mettait ensuite en tas (les gourbières), pour qu'elles soient bien sèches avant de les entasser dans une autre partie de la grange. La gourbière se composait de quatre tas de 3 gerbes (ou 4) en croix, les épis en dedans. Plus une gerbe sur le dessus pour protéger les épis de la pluie. C'était le «coq». Quand elles étaient bien sèches, on les chargeait sur la charrette pour les emmener dans la grange où elles restaient jusqu'au jour où la batteuse venait s'installer dans la ferme et dont la tâche consistait à séparer le grain de la paille.

PS : Je voulais ajouter quelque chose: parmi ces souvenirs, qui sont «mes souvenirs», mais parfois très lointains, ce sont même des souvenirs de petite fille, il a pu se glisser quelques erreurs. Veuillez m'en excuser.

...à suivre...