

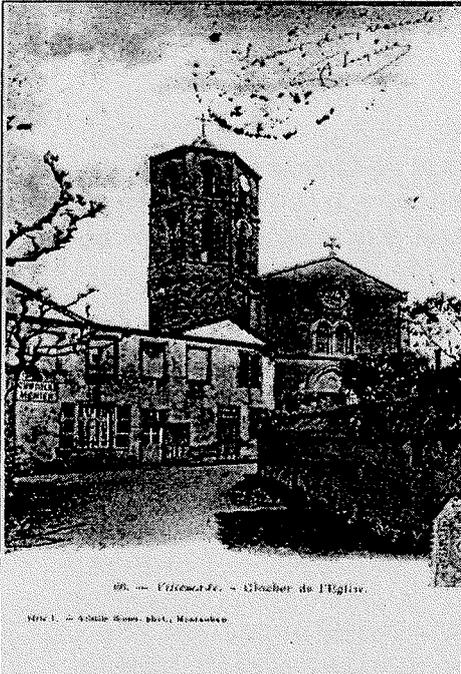


VILLEMADÉ D'ANTAN



numéro 1, juin 2004

les métiers anciens (1)



Avec le club des aînés, **l'âge d'or**, nous voudrions faire revivre le Villemadé d'antan, Ceux qui ont vécu dans la commune toute leur vie, ou une grande partie, seront intéressés sans doute par ces souvenirs, les leurs ou ceux qu'ils ont entendu raconter à d'autres, Et ceux qui se sont implantés depuis peu auront peut-être plaisir à imaginer ce qu'était la vie des Villemadais il y a 50 ans ou plus, Nous ne voulons pas faire un livre d'histoire seulement récolter des souvenirs, des anecdotes, Peut être que ce que vous allez lire n'est pas tout à fait exact, ou vous semble bizarre: n'hésitez pas à réagir, a nous faire part de vos observations, Il est parfois difficile de situer telle information à sa date exacte, et il arrive que les souvenirs s'enjolivent,

Nous commençons par les métiers qui étaient exercés entre les deux guerres (il nous arrivera de déborder), **Merci** à tous ceux, nombreux, qui ont bien voulu nous livrer leurs souvenirs : Marie-Jeanne Barragan, Roger Catusse, René Chambart, René Constans, Jean Contrasty, Emile Déjean et Odile Lesprit, Achille et Odile Delrieu, Francis Labruyère, Albert et Elia Laporte, Odette Miramon, Mme Segouffin, Et il y en a beaucoup

d'autres à rencontrer, La petite équipe qui s'est chargée de récolter et rédiger ce que vous aller lire, et ce qui viendra par la suite, est composée de Christiane et Serge Boulais, Gisèle Coustaux, Sylvie Fallières (qui ne fait pas partie de l'âge d'or, mais qui a bien voulu partager les recherches qu'elle a déjà faites sur Villemadé), Gaston Contardo, qui a assuré la mise en page, et Georges Marrou, A vos lunettes, bonne lecture,,,

les épiceries :

Avant la guerre 39-45, il y avait 2 épiceries : Bournet, à la place du café actuel, et Garrigues.

Toutes les deux faisaient aussi café, l'un plutôt fréquenté par les gens politiquement de droite et l'autre par ceux de gauche! Quand il y avait un mariage, toute la noce allait boire l'apéritif au café. L'épicerie Bournet faisait aussi bal une fois par mois avec un orchestre local (deux frères Constans jouaient, l'un de la trompette, l'autre de la batterie, que l'on appelait grosse caisse) Le cinéma a fait son apparition avant la guerre dans ce même café. Il y a eu 2 ou 3 séances de cinéma publicitaire pour les produits MOP qui tuaient les doryphores des pommes de terre. Le vrai cinéma n'est venu qu'après la guerre.

L'épicerie Garrigues a commencé en face de la boulangerie actuelle avant de s'installer ancienne route de Moissac (maison appartenant actuellement à M. Peluse) à la place d'un charron du nom de Mispouillé. Un M. Garrigues faisait aussi le relevé des compteurs pour une société privée, la Pyrénéenne, qui, à l'époque, fournissait l'électricité aux habitants de la commune, sauf certains écarts qui ne l'auront qu'en 1948/50 (Montauban était alimenté par une autre société, la Montalbanaise). M. Garrigues père exerçait également le métier de tonnelier. Sa femme était non seulement épicière et marchande de tabac mais aussi cuisinière, excellente paraît-il, à domicile pour les mariages et chez elle pour un petit groupe d'enfants à midi pendant la période scolaire.

M. Garrigues avait aussi installé un moulin où les Villemadais venaient faire moudre du grain pour nourrir leurs cochons; c'était beaucoup plus commode que d'aller au moulin d'Ardus.

Plus anciennement, il est question d'une autre épicerie (voir carte postale) Unal-Serres, sur la place de l'église, actuelle maison Debrouse. Un Villemadais se souvient que quand il allait à l'école, à midi, il allait chercher un petit pain à la boulangerie et un peu de confiture de fraise à l'épicerie Unal, c'était son repas.

On nous a signalé aussi l'existence d'un marchand de tabac (à priser, à chiquer) à l'entrée du village, route de Falguières, qui aurait disparu vers 1920.

Il est question aussi de au moins deux épiciers ambulants avec un cheval et une jardinière bâchée (pour ceux qui ne le sauraient pas, la jardinière est un véhicule à deux roues, tracté par un cheval, servant au transport des personnes, 4 au maximum, où du matériel peu encombrant, par exemple les légumes ou la volaille pour le marché). L'un s'appelait Cufeto et l'autre était appelé le caifa (du nom d'une réclame de café sur la carriole, mais il y avait aussi "y a bon Banania"). Les bidons d'huile, en fer blanc, pendaient à l'arrière pour éviter qu'ils ne se renversent.

les boulangeries :

La boulangerie a débuté à Villemade dans les années 1925 sous forme de coopérative (créée par M. Forest). Avant cette date, c'était la boulangerie Bonis, de Falguières, qui approvisionnait les Villemadais : Mme Bonis faisait des tournées avec un cheval et une jardinière bâchée, tournées qui ont continué après le démarrage de la coopérative. Le premier boulanger de la coopérative a été M. Ver, suivi par M. Noris, puis M. Segouffin (suivis par d'autres jusqu'à M. Raynal, l'actuel). M. Segouffin, briquetier ou maçon d'origine, a tenu la boulangerie de 1933 à 1952. Il a eu plusieurs commis : M. Verlac, puis M. Foissac, fils du forgeron, et M. Montet, sourd-muet, fils de la "peillarote". L'eau était prise à un puits qui se trouvait derrière la boulangerie et dans lequel venait se déverser l'eau pluviale par un caniveau. Mme Segouffin travaillait avec son mari : il assurait le pétrissage (à la main évidemment) et le façonnage, elle faisait la pesée du pain et quelques gâteaux secs, et aussi les pièces montées pour les mariages (pour lesquels il fallait fournir le blé et les œufs). Elle faisait aussi l'élevage de canards et engraisait, comme à peu près tout le monde, un cochon. Son mari a été mobilisé en 1939 et c'est elle, avec l'aide de commis, qui a assuré la fabrication du pain.

La coopérative était propriétaire des murs et payait le boulanger comme salarié. Elle ne devait fournir en pain que les coopérateurs, qui assuraient un certain nombre de services, en particulier l'approvisionnement en bois, et qui fournissaient le blé. C'était ce qu'on appelait "l'échange blé-pain" : pour un sac de blé de 80kgs, on avait droit à 50kgs de pain (mais cet échange pouvait être plus avantageux s'il y avait de la concurrence entre boulangeries; il paraît que l'échange de 1kg de blé pour 1kg de pain a existé, mais pas à Villemade) Celui qui avait fourni du blé ne payait donc pas son pain, mais la boulangère inscrivait sur un cahier la quantité de pain qui était prise. En face de la boulangerie, il y avait un local pour stocker le blé et la farine. Le boulanger fabriquait des pains de 2,5kgs et de 5kgs. Pendant la guerre, il y a eu pénurie de farine de blé, qui fut remplacée par de la farine de maïs, beaucoup plus difficile à travailler "ça ne montait pas, ça faisait de la bouillie".

A l'époque, il n'y avait pas de congé. Lever à 2 heures du matin pour préparer la pâte, faire chauffer le four, au bois, enfourner et faire cuire. Une voisine actuelle de la boulangerie a été pesée, à sa naissance, dans la balance du boulanger.

Vers 1900, la grand-mère d'une Villemadaise actuelle était vendeuse de gâteaux sur la place de l'église le dimanche pour le compte d'un boulanger de Lagarde. Elle était en même temps domestique dans une épicerie de Villemade. Il paraît qu'elle aimait plaisanter : un jour, des jeunes du village l'ont assise dans son panier sur les gâteaux (ils lui ont quand même payé les gâteaux mis à mal par l'opération!)

photo de la marchande de gâteaux,.....

à suivre,...

proverbe occitan

Quand te marides, tot es blat et farina,
quand ses maridat y a ni blat, ni farina !
quand tu te maries, tout est blé et farine,
quand tu es marié, il n'y a ni blé, ni farine !





voici donc le n° 2. Nous avons eu quelques réactions, après le n° 1 (si, par hasard, vous ne l'avez pas eu, demandez-le à la boulangerie, au café, à la mairie ou à quelqu'un de l'Age d'or) et nous avons reçu aussi des encouragements pour continuer. N'hésitez pas à réagir, à nous donner des compléments d'information, et aussi des idées sur des événements ou des anecdotes passées intéressants à raconter. Transmettez « Villemadé d'antant » à des anciens Villemadés qui pourraient être intéressés. Pour ceux qui n'ont pas vécu ce passé de Villemadé et, à plus forte raison, ceux qui n'ont pas vécu dans le monde

rural, n'hésitez pas à demander des précisions ou des explications.

Merci encore à tous ceux qui acceptent de raconter leurs souvenirs. A la liste du numéro précédent, ajoutons Simone Astoul, Henriette Bonnenfant, Fernand Gary, Jean-Pierre Nègre et Robert Poulain.

Forgerons ou maréchaux-ferrants. Il y en avait deux : Benet (85, rue des Ecoles, on peut voir encore, place du Cimetière, 6 anneaux qui servaient à attacher les animaux) et Foissac (actuelle maison Delcassé, en construction). Plus anciennement, il y en avait un aussi là où s'est installé l'épicerie Garrigues. Ils travaillaient le fer, principalement l'aiguisage des socs de charrue et le ferrage des chevaux, bœufs et vaches de travail. Les deux avaient un travail, c'est-à-dire l'armature en bois qui permettait d'attacher solidement les animaux pendant qu'on fixait les fers. Chez Benet, il était à l'intérieur, et il y est toujours, ainsi que la forge et le soufflet en état de marche ; chez Foissac, il était en bas de la maison, côté rue du Fossé (d'où il a disparu il n'y a pas tellement longtemps). Foissac, que l'on surnommait « Julien del Faure » ne ferrait que les vaches, car il était tout seul, tandis que Benet ferrait aussi les chevaux, avec l'aide de sa femme (avec qui il n'était pas toujours des plus patients, paraît-il). Quelqu'un raconte qu'on avait mené un jour chez Benet une mule à ferrer particulièrement rétive et remuante. Le maréchal-ferrant allait déclarer forfait quand un maître-valet du château, ancien employé du cirque Pinder, (lequel hivernait à La-Ville-Dieu-du-Temple) a proposé ses services : il est monté à crû sur la mule et l'a fait courir jusqu'à ce que, épuisée, elle accepte de se laisser ferrer.

Grainetier, courtier en primeurs : M. Clément Ouvrié, qui habitait au 7, rue des Ecoles, avec un grand hangar en face, à la place de la mairie actuelle. Il marchait souvent pieds nus et quand il portait des sabots ou des galoches, c'était sans chaussettes. Certains assurent même qu'il se rendait ainsi à la préfecture quand il était maire. Il vendait des graines, des engrais, des produits de traitement (que l'on appelait les sulfates). Il achetait et revendait les œufs, les fruits, les légumes, et aussi les alouettes et autres oiseaux. En dehors de la poste, il était le seul point téléphone de la commune et les anciens se souviennent de son téléphone en bois à manivelle. Il vendait des prunes, et plus tard des pêches jusqu'en Belgique. Il existe une vieille carte postale publicitaire (que nous reproduisons ci-dessus) proposant un engrais (de la cyanamide) pour fraise vendu par la maison Ouvrié.

Vers 1880, à la place de l'ancienne mairie, il y avait un marchand de produits de traitements, surtout pour la vigne.

Maçon, charpentier : l'entreprise Contrasty était située chemin de Lestang (dans la maison occupée actuellement par la famille Magny). Il y avait derrière la maison le hangar dans lequel était la scierie et la machine à vapeur qui la faisait marcher. Il coupait les arbres, les amenait à la scierie avec des bœufs et un moyen de transport appelé un « diable », les débitait en planches, il fabriquait les portes, les fenêtres, les lambris et parquets, la charpente, et aussi les cuves et cuiviers, construisait les maisons, les hangars et granges et faisait les réparations. En fait, il y avait plus de réparations que de constructions, sauf à certains

moments : en 1930, pour répondre à une forte demande après les inondations, il a employé jusqu'à 25 ouvriers (au lieu de 3 ou 4 habituellement). Il a refait la charpente de l'église et le toit du clocher, tout cela sans grue et sans garde-corps. Il a fait les trottoirs du village. L'été, il allait faire la réserve de gravier à l'Aveyron au fond de Pradès. Il ajoutait à cela la fabrication des cercueils et des caveaux et assurait la mise en bière des défunts. Ses enfants se souviennent des quelques cercueils préparés d'avance qui leur servaient de terrains de jeux (y enfermer un copain consentant arrivait de temps en temps !). Ils se souviennent aussi que, quand c'était urgent, il fallait travailler la nuit pour finir ou arranger un cercueil. Pendant la guerre de 1939, par pénurie de ciment, la famille Contrasty a cultivé la terre et élevé des cochons et s'est lancé dans l'entreprise de battage.

D'autres charpentiers ont exercé à Villemade avant la guerre : M. Brel, qui a quitté la commune pendant la guerre. Et aussi M. Justin Serres, qui habitait 159, rue des Ecoles : il était charron et faisait des cuiviers, des charrettes (on raconte qu'un dimanche matin, au moment où il partait à la messe un lièvre poursuivi par des chasseurs est entré dans sa cuisine ; il est d'abord allé à la messe et ce n'est qu'après qu'il a tué le lièvre).

Sabotier et coiffeur : c'est le même homme, M. Marconié, dit « le Chirre » qui exerçait cette double profession, plus quelques terres à cultiver (en particulier une sur les bords du Tarn, dans lequel il a laissé échapper, paraît-il, un motoculteur), plus des jougs qu'il fabriquait. Il avait 2 « magasins » différents pour la coiffure et pour les sabots, rue de la Mairie, la vieille maison inhabitée à côté du n° 53). Il coiffait hommes et femmes, plus exactement il coupait les cheveux, il n'était pas pressé, il boitait parce qu'il avait un pied-bot et il remontait souvent ses pantalons qui avaient tendance à tomber ! Quelqu'un se souvient qu'un dimanche après-midi il se faisait couper les cheveux quand il a entendu la dernière sonnerie des vêpres : comme le curé n'était pas commode, il est parti dare-dare aux vêpres, les cheveux à demi-coupés et ce n'est qu'après les vêpres que le coiffeur a terminé son œuvre. Un autre se souvient se souvient lui avoir fait une blague : « M. le curé vous demande de l'aider à descendre une statue » et il est parti immédiatement et en claudiquant à la recherche du curé, qui n'était au courant de rien. Celui qui avait transmis le faux message s'est évidemment fait tirer les oreilles.

Sur une carte postale ancienne (reproduite dans cette page), au milieu de tout un groupe de gens chaussés de sabots, il est le seul à être chaussé de souliers, à cause de son infirmité ! Il fabriquait les sabots à la demande et, en cours de fabrication, il fallait aller les essayer ; puis il les mettait à sécher, attachés à un fil de fer. Il y avait ceux de chaque jour et ceux du dimanche, ceux pour hommes, ceux pour femmes (décorés, vernis et cirés) et ceux pour enfants. Il y avait ceux d'hiver (plus fermés) et ceux d'été. Jusque vers les années 30 sinon 40, pratiquement tout le monde, petits ou grands, portaient des sabots, pour travailler, pour aller à l'école, pour aller à la messe ou à Montauban. « C'était une joie quand on achetait une nouvelle paire de sabots », nous dit quelqu'un de 83 ans. Au tout-début, les sabots n'étaient faits que de bois et on les mettait avec de la paille ou du foin à l'intérieur. Avec le progrès, on a ajouté une bride de cuir sur le dessus, que l'on fixait avec de petits clous, appelés les « guingassous ». Cette bride les rendait beaucoup plus confortables, et on les mettait avec des chaussons en feutre (appelés les esperteilles) et des chaussettes. Quand il n'y a plus eu de sabotier à Villemade, il a fallu aller les acheter à Montauban, au Sabot Rouge..



proverbe occitan :

val mai pagar faure que faurillon
 il vaut mieux payer un (vrai)
 forgeron qu'un petit (ou mauvais)
 forgeron
 c'est-à-dire il vaut mieux payer un
 vrai professionnel qu'un incapable.

à suivre....



VILLEMADAIS D'ANTAN



numéro 3, septembre 2004

les métiers anciens (3)

Les agriculteurs

Jusqu'à la guerre de 1939, et même après, les agriculteurs étaient la quasi-totalité de la population. Même ceux qui exerçaient d'autres professions, à quelques exceptions près, avaient des champs à cultiver ou à faire cultiver. Certains avaient des fermes importantes et employaient du personnel : ils faisaient plutôt des céréales (blé, maïs, parfois du lin) ou de la vigne (le château avait une vingtaine d'hectares de vignes, en particulier à la place du lotissement communal et sur le chemin de Lestang) les vendanges duraient presque un mois et employaient une trentaine de personnes. Avant la guerre de 1914, il y avait de tout petits champs de chanvre (le « cannabal ») : le chanvre, après avoir été trempé, passait dans une machine qui récupérait les fibres d'où on tirait des écheveaux puis des pelotes et enfin, grâce à un métier à tisser, de la toile. **M. Chambart** se souvient de sa grand-mère travaillant au rouet.

L'Annuaire du Tarn-et-Garonne de 1939 donne une liste des principaux propriétaires : **Buzenac, Combebiac, Dastarac, Ferret, Fourest, Gineste, Fournié, Lafforgue, Ouvrié A., Ouvrié J.B., Ouvrié J., Padié G, et Padié A.** Il y avait les moins importants, qui faisaient toujours du blé (pour le pain), de l'avoine, de l'orge et du maïs pour les animaux, de la vigne et aussi des fruits (des guigniers, quelques poiriers et pruniers dans les prés ou les vignes), des petits pois à rames, des haricots, des fèves, des fraises et de l'élevage de poulets, canards et oies, plus quelques vaches à lait et de travail, sans oublier l'indispensable cochon. **M. Contrasty** se souvient de ce que cultivait son oncle avant la guerre : petits pois, fraises, cerises, guignes, chasselas, blé, maïs. Il vendait des poulets, des œufs (le mercredi au marché de Lafrançaise), il gavait des oies et des canards et engraisait un cochon. Plus tard, sont venus les pêcheurs et, avant la plantation, il avait préparé la terre à la « bincadelle », sorte de pioche à plusieurs dents.

Mme Bonnenfant Henriette se souvient de la culture du maïs à balai. On allait le couper tard dans la saison (ça lui est arrivé de le faire sous la neige). Il fallait le couper à la base, ensuite couper le haut qui devait servir à la fabrication des balais, enlever quelques feuilles et le rentrer à la maison. Là on le « dépiquait », c'est-à-dire on récupérait le grain en passant la tige entre les dents d'une fourche de bois, puis on vendait séparément le grain et les tiges à balais sous forme de fagots. Elle se souvient aussi qu'on cultivait des topinambours pour l'alimentation animale, « mais on en a mangé pendant la guerre ». Labourer avec des vaches ne lui faisait pas peur : 10 jours avant de se marier (c'était en 1940), son futur mari était venu lui rendre visite et elle était précisément en train de labourer. La charrue avait 2 roues : à chaque bout du sillon, il fallait tourner la charrue, puis les vaches se débrouillaient toutes seules, au point qu'en suivant tranquillement l'attelage, elle pouvait se permettre de tricoter.

Un jour, elle a ramené à la maison un cheval un peu nerveux en le montant à crû, il a passé la porte de l'écurie très rapidement et il a fallu que sa mère le calme avec un peu d'avoine pour qu'elle puisse descendre de sa monture. Son père a eu aussi un temps une espèce de poney qui tirait une petite carriole, il était très rétif et n'en faisait qu'à sa tête. C'est là qu'on retrouve l'ancien employé du cirque Pinder qui, seul, savait le calmer : il lui arrivait de se tenir debout sur son dos et de courir ainsi à fond de train. C'était lui aussi qui se chargeait de l'amener au maréchal-ferrant et de le calmer (ce poney avait renversé une enclume par une ruade). Ses parents avaient une presse à vin qui servait pour eux et pour les voisins

Un agriculteur d'aujourd'hui (**M. Nègre**) se souvient de ce que cultivaient ses parents : des prairies, du seigle, de l'orge, de l'avoine, du blé, du maïs, une vigne, quelques cerisiers, avec 4 vaches de travail et une jument. Chez **M. Barroso** : blé, avoine, orge, maïs, haricots, fraises, guigniers, vigne (les légumes et les fruits étaient commercialisés chez **Clément Ouvrié**). Un autre : du blé, du maïs, une vigne, du maïs à balai, quelques guigniers, quelques pêcheurs, des cerisiers et du chasselas, 4 vaches de travail et un cheval. (pas pour travailler mais pour tirer la jardinière, une carriole qui servait aux déplacements avec de grandes roues cerclées de fer puis, avec le progrès, d'une bande de caoutchouc). Chez **Bonnenfant**, on travaillait avec les chevaux, et il y avait une jardinière avec des brancards en ébène. (l'avantage de ce bois, semble-t-il, était qu'il était à la fois solide et souple, donc moins cassant). Chez **Chambart** : des petits pois, des haricots, du seigle, du maïs, quelques cerisiers, quelques guigniers, 2 cochons, 5 ou 6 oies, 2 vaches de travail et un cheval qui servait surtout au transport des gens et de la marchandise.

Tous les samedis, on partait avec le cheval et la jardinière au marché de Montauban, on déchargeait les produits de la ferme à vendre et on allait remiser la jardinière sur le quai Montmurat (devant St Théodard) et le cheval dans une écurie rue Delcassé (pour les **Barroso**, l'écurie était côte de l'Oulette et le stationnement de la jardinière place des Marronniers). Les animaux de trait les plus utilisés étaient donc les vaches de travail (il semble qu'il y avait peu de vaches laitières), les bœufs étaient rares, les chevaux servaient surtout au transport et à certains travaux comme le sarclage à la houe où une seule bête était nécessaire. Certains, quand ils n'avaient pas de cheval, attelaient une seule vache, avec un petit joug adapté à une seule bête.

Il existait une coopérative de battage : elle avait du matériel pour dépiquer le blé : batteuse et engin pour la faire marcher, et la petite carriole dans laquelle on remisait les cales, les crics et tout ce qui était nécessaire au fonctionnement de l'ensemble. **André Barroso** se souvient de son père qui s'occupait de la machine.

Au tout début, ce qui faisait marcher la batteuse était une machine à vapeur qui marchait au bois et qu'il fallait tracter avec deux paires de vaches. Ensuite, il y a eu une machine à vapeur autotractée que l'on appelait la routière. En 1945, c'était un moteur électrique que l'on branchait directement sur les fils à l'aide de grandes perches. Puis il y a eu un tracteur à chenilles de marque Claytrack. Ceux qui n'utilisaient pas le matériel de la coopérative faisaient venir **M. Terme**, de Falguières, (remplacé par la suite par **M. Pujol**).

La saison des battages était une période de travail très dur et en même temps un temps où on s'entraidait avec les voisins, car il fallait du monde pour faire marcher tout ce matériel. Au préalable, il avait fallu moissonner : la faucille et la faux remontent à longtemps. Les anciens se souviennent de la javaleuse, qui fauchait le blé et faisait des gerbes non attachées ; il fallait ensuite les attacher à la main ou avec un système d'une aiguille sur un bâton. Ensuite est venue la moissonneuse-lieuse, qui fauchait et faisait des gerbes. Il fallait ensuite mettre les gerbes en tas, que l'on appelait les « dizaines » : trois gerbes dont les épis se faisaient face en se croisant légèrement, puis trois autres, puis trois autres et la dixième qui clouait le tout et empêchait la pluie de couler à l'intérieur. En fait, la moissonneuse-lieuse faisant des gerbes plus petites qu'à la main, on entassait plus de 10 gerbes par dizaine. Il paraît que le nom de dizaine vient de la dîme, la dixième gerbe était la dîme, l'impôt versé à l'église.

Puis il fallait rentrer la moisson et faire la gerbière, un grand tas de gerbes dans un endroit approprié proche de la maison, là où se ferait le dépiquage. Evidemment on ne mélangeait pas les céréales et éventuellement on faisait des gerbières différentes, en commençant par l'avoine, de très bonne heure, parce qu'avec l'humidité du matin elle glissait moins et était donc plus facile à transporter et aussi parce que les champs étaient très dispersés et qu'il fallait donc du temps pour assurer les va-et-vient. La construction de la gerbière était tout un art, ronde ou ovale, avec un « chapeau » qui clouait l'ensemble et l'empêchait de prendre la pluie. Un « spécialiste » surveillait les opérations avec une grande perche pour faire rentrer les gerbes qui sortaient un peu trop.

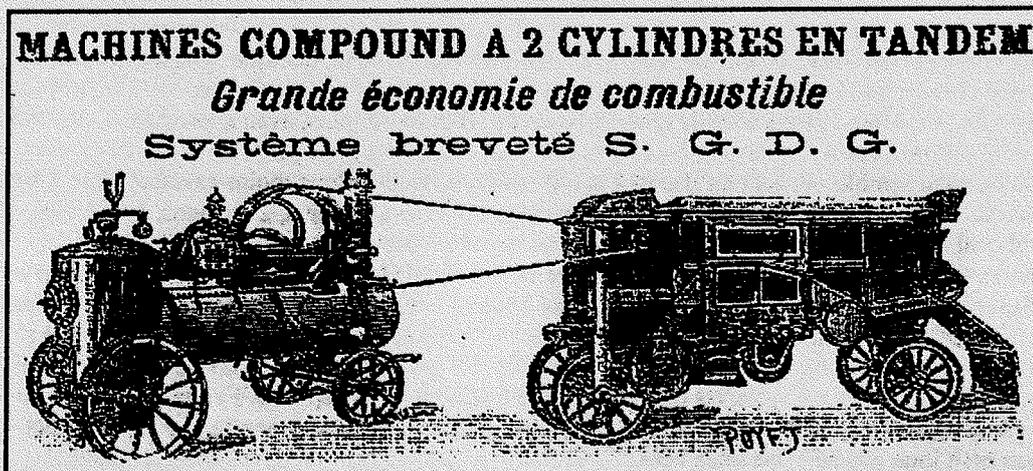
Et il ne fallait pas oublier, à une certaine hauteur, de planter dans la gerbière une petite plate-forme qui permettait de faire monter les gerbes au plus haut. Venait le grand jour du dépiquage, selon un tour de rôle fixé en accord avec le propriétaire du matériel.

Déjà la veille, les femmes avaient commencé à préparer les repas en tuant poules et poulets. Il fallait d'abord installer le matériel : la batteuse bien calée pour qu'elle soit horizontale, installer le monte-paille, mettre l'engin moteur dans l'alignement et installer la longue courroie croisée. Vers les 7 1/2h. -8 heures, tous les voisins arrivaient : il en fallait 2 ou 3 sur la gerbière, 3 sur la batteuse (1 qui faisait passer les gerbes, 1 qui coupait les ficelles et 1 pour alimenter la batteuse ; pour ce dernier, il fallait du savoir-faire pour que ça ne « bourre » pas), il en fallait un pour surveiller le remplissage des sacs, et 3 à 4 pour monter les sacs (80 k) à l'endroit où le grain sécherait, souvent au grenier où on avait accès par des escaliers ou des échelles bancales.

Enfin, il en fallait un sous le monte-paille pour récupérer tout ce qui tombait, un ou deux pour récupérer la balle dans un drap et aller l'entasser à proximité (avec le progrès, ces emplois ont été remplacés par un long tuyau), et 3 à 4 pour faire le pailler, dont un spécialiste qui veillait à ce que le tas soit solide et bien régulier. Là aussi, avec le progrès, le monte-paille a disparu, remplacé par une presse qui faisait des balles de paille. Cela demandait quelqu'un pour mettre le fil de fer et des manutentionnaires pour entasser les balles.

Pendant ce temps, les femmes s'affairaient à la cuisine pour préparer un petit déjeuner vers 10 h. (menu type : haricots en grain, charcuterie), le repas de midi et le repas du soir (soupe, pâté, jambon, volaille, souvent à la braise, salade, macaroni au fromage, fruit, café et eau-de-vie); s'il y avait deux repas dans la même maison, on servait aussi un pot-au-feu. Il y avait aussi les pauses pendant lesquelles on allait se rafraîchir, au vin rouge et à l'eau.

Comme il ne fallait rien laisser perdre, quand la batteuse était partie, on ramassait les grains qui avaient échappé aux sacs et on les passait au « trico-traco », c'est-à-dire au ventilateur, actionné par une manivelle que quelqu'un faisait tourner. Ceux qui avaient trop peu de récolte ne faisaient pas venir le matériel chez eux mais apportaient leurs gerbes sur une charrette chez un voisin..... à suivre.....



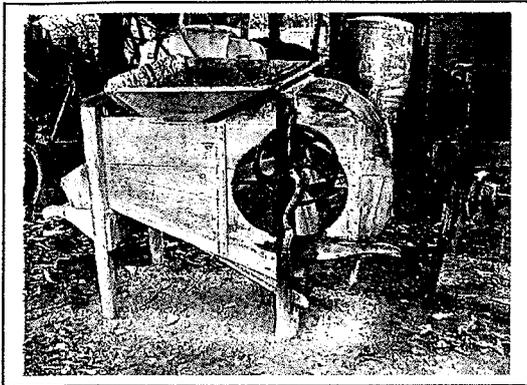
proverbe occitan :

Quand lo pol es sur la garbiera, pensa pas à la misera.

Quand le coq est sur la gerbière, il ne pense pas à la misère.

Les agriculteurs (suite)

Nous continuons à vous parler du travail des agriculteurs d'avant la guerre de 1939 qui, nous le rappelons, étaient la quasi-totalité de la population.



A la fin de l'été, il fallait ramasser les petits pois, les haricots et les fèves, qui servaient à nourrir la famille pendant l'hiver. On les arrachait, on les laissait sécher sur le champ puis on les rentrait. Pour les dépiquer, on n'utilisait pas le gros matériel à céréales mais tout simplement un fléau, c'est-à-dire deux morceaux de bois reliés par une pièce de cuir, et par un maniement assez savant (attention, les maladroits pouvaient s'assommer !), on tapait sur la récolte pour séparer les graines des fanes (là aussi, le progrès a fait disparaître le fléau pour le remplacer par des petites batteuses), puis il restait à les passer au « trico-traco » (photo ci-contre), autrement dit le tarare, voir Villemadé d'antant n° 3, et à les mettre au sec pour

l'hiver. Les anciens se souviennent avec délices des bonnes soupes de haricots, accompagnées du « chabrot ». Certains cultivaient aussi des vesces (les « garrofas ») pour l'alimentation animale. Les Annales de l'Office agricole de 1929 (que nous a transmises **M. Bazailles**) citent Villemadé comme une commune où l'on cultive du cornichon.

Un autre travail occupait beaucoup de temps à partir des beaux jours : la récolte de l'herbe pour les vaches et les chevaux. Il y avait les prairies naturelles, dans lesquelles on faisait paître les animaux ou que l'on fauchait une seule fois. Il y avait le sainfoin, la luzerne, le trèfle incarnat (le « ferrouch »), que l'on fauchait à trois reprises, si le régime des pluies était satisfaisant. On se servait de la faucheuse (une Puzenat ou une John Deere), après avoir pris soin d'aiguiser la lame, puis on laissait sécher. Si la couche de fourrage était épaisse ou s'il y pleuvait dessus, il fallait faner, manuellement avec la fourche, ou avec la faneuse tirée le plus souvent par un cheval (cette machine était munie de quatre fourches articulées qu'un mécanisme faisait monter et redescendre afin d'éparpiller le foin). Une fois sec, le foin était râtelé, c'est-à-dire, grâce à la râteleuse, mis en andains, puis il était mis en petits tas, que l'on appelait les « patocs ». S'il pleuvait sur les patocs, il fallait les éparpiller à nouveau pour les faire sécher. Si la récolte n'était pas très abondante, on repassait dans le champ avec un râteau à main pour ne rien laisser perdre. Enfin, on rentrait le tout sur une charrette (tirée par les bœufs ou les vaches) ou sur un charreton (tiré par un cheval) : il fallait que le chargement soit bien fait afin qu'il ne se renverse pas en chemin (ça arrivait, à la grande honte du chargeur). Il restait à entreposer le fourrage dans la grange, ce qui n'était pas toujours très commode et qui dégageait beaucoup de poussière, et il faisait chaud sous les toits. Il fallait le tasser (quand il y avait des enfants disponibles, on leur demandait d'assurer ce rôle). Souvent, le lieu de la grange où était entreposé le foin était juste au-dessus de l'étable. Ainsi, pour nourrir les bœufs et les vaches, il suffisait de faire descendre le fourrage par des trappes aménagées juste au-dessus des crèches.

Cette récolte, et tout ce qu'on pouvait se procurer en plus (topinambours, fanes de maïs...) servait donc à nourrir les gros animaux, matin et soir. Il fallait aussi, si on en avait, traire les vaches laitières, enlever le fumier que l'on allait mettre au tas (ce fumier qu'il faudrait porter et éparpiller dans les champs avant les labours) et remettre de la paille propre, sans oublier d'étriller les animaux, c'est-à-dire de les brosser.

Pour le sarclage du maïs, les agriculteurs s'entraidaient et mangeaient ensemble. **Mme Bonnenfant** se souvient que les soirs de sarclage en commun, on se réunissait pour danser au son du violon (« c'était bien, mais le travail était quand même dur »). **André Barroso** se souvient du sarclage chez son voisin **Coyne** qui avait affermé 7 hectares pour y faire du maïs. Comme c'était loin de la maison, à midi on mangeait dans le champ et le soir on mangeait ensemble à la maison. **M. Gary** dit que le sarclage, c'était dur pour les femmes. Il se souvient aussi que, par une après-midi de grande chaleur, un sarclageur, qui n'avait pas de short (ça n'avait pas encore été inventé !) s'est enlevé le pantalon (derrière une haie) et s'est attaché la

chemise, qui était fort longue et avait des « pantarels », avec une épingle à nourrice entre les jambes. Cela valait le coup d'œil !

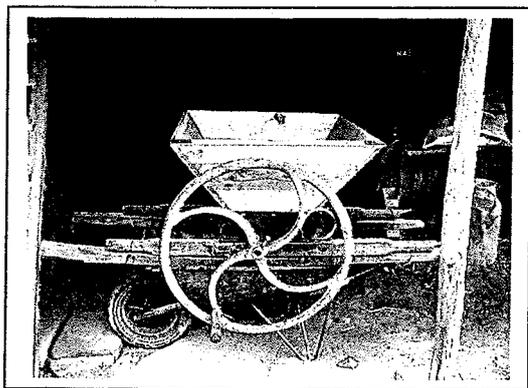
En septembre-octobre, venait le temps des vendanges et, là aussi, on s'entraidait entre voisins et parents. **M. Laporte** se souvient : vers les 8 heures et demie, une quinzaine de personnes se rassemblaient à la vigne, avec chacun un panier en bois et un petit sécateur. Même si le temps menaçait ou s'il y avait une faible pluie, on assurait la vendange parce que le repas était en partie préparé (il n'y avait ni frigo ni congélateur) et aussi, parce que, les jours suivants, il fallait rendre le travail chez les voisins et parents. Donc on se mettait au travail, deux par rayon de vigne, chacun d'un côté. Au bout de la vigne, ou au milieu si elle était trop longue, il y avait le cuvier sur une charrette et, sur le cuvier, le fouloir. Quand le panier était plein, on appelait le porteur, celui qui était chargé de vider les paniers dans le fouloir (photo ci-dessous), et de fouler le raisin. L'ambiance était détendue dans la vigne, on parlait, on racontait des histoires et les jeunes se « moustaient » (si quelqu'un avait oublié une grappe, on la lui écrasait bien gentiment sur la figure...) Quand le cuvier était plein, on l'amenait à la maison et on le vidait dans la cuve ou le foudre (ce dernier était une cuve couverte avec simplement une petite porte pour faire passer la vendange). On le vidait à l'aide d'une « casse », une casserole au bout d'un long manche. La cuve étaient en bois ou en ciment. Comme elle n'avait pas servi depuis les vendanges précédentes, il avait évidemment fallu la laver et, si elle était en bois, la faire tremper. A midi, on s'arrêtait pour le repas à la maison (il arrivait que si la vigne était loin de la maison, on pique-niquait sur place). La veille, les femmes (elles étaient deux ou trois) avaient tué les poules et poulets. Le menu ressemblait à celui des battages : soupe au vermicelle, poule farcie ou pot-au-feu, haricots en grains, poulet rôti, salade, gâteaux secs, café et eau-de-vie.

Les cépages étaient mélangés : gros noir, blanquette, mauzac, othello, noah, hybride. **M. Laporte** se souvient que son grand père foulait à part avec les pieds quelques grappes d'un bon cépage pour faire du bon vin. Dans la cuve ou le foudre, la vendange se mettait à bouillir et, au bout de 5 ou 6 jours, il fallait transvaser le vin de la cuve dans les barriques (qu'il avait fallu laver). On commandait alors le pressoir pour presser ce qui restait dans la cuve (les rafles) et faire un vin un peu plus âpre que l'autre. A la lune vieille de mars, et pas un vendredi, il fallait soutirer le vin, c'est-à-dire le changer de barrique pour éliminer le dépôt qu'il laissait. Si les barriques étaient mal lavées, le vin devenait « pic », aigre et bon à faire du vinaigre. Mais il arrivait, dans certaines maisons, que l'on s'en débarrassait en le servant au dépiquage, ce qui évidemment n'était guère apprécié des convives...

Il se souvient aussi avoir travaillé au château de Villemade pour les vendanges pendant trois semaines. D'autres aussi y ont travaillé : **Mmes Astoul, Bonnenfant, Lesprit**. Là on était payé mais pas nourri. Comme dans les grands domaines, il y avait des porteurs avec des hottes. Le raisin n'était pas foulé à la vigne mais transporté dans des comportes sur des charretons tirés par des chevaux et foulé dans le chais du château. Les vignes se situaient autour du château, à Nauzelongue et tout le long du chemin de Lestang. Comme la plupart des vendangeurs étaient des jeunes, il y avait une bonne ambiance, même si le chef de culture (à l'époque **M. Maurabis**) veillait au grain.

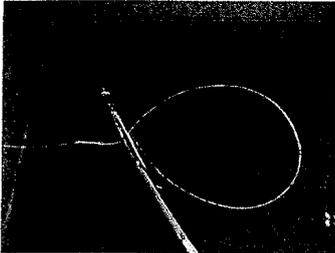
On se retrouvait aussi le soir, entre voisins, pour « despélouquer », c'est-à-dire séparer la panouille de maïs du pied et de la fane qui l'entoure. Tout le maïs était entassé dans un hangar, on s'asseyait sur des bancs ou des balles de paille et, au fur et à mesure, on jetait la fane derrière soi. A la fin, il y avait un tas impressionnant de fanes dans lesquels il faisait bon se rouler ou y jeter quelqu'un (les anciens veillaient quand même à la morale !) Quand le travail était fini, on mangeait des fruits, des châtaignes et on buvait du vin nouveau. Ce travail n'était quand même pas de tout repos car il durait parfois fort avant dans la nuit et il tombait en même temps que les labours et semailles qu'il fallait assurer dans la journée. Quand on ramassait le maïs, on récupérait les feuilles et les tiges avec lesquelles on faisait des fagots et que l'on gardait pour l'alimentation animale en hiver.

Il arrivait aussi que l'on récupère des branches de peuplier dans le même but.



proverbe occitan : L'arcada de la matinada tira lo boier de l'arada, l'arcada del ser fa pas mal à res.
L'arc-en-ciel du matin fait partir le laboureur du champ, celui de l'après-midi ne fait mal à rien.

Nous continuons à parler des agriculteurs de Villemadé avant la guerre de 39-45, avec un sujet bien particulier : la **chasse aux oiseaux**, que certains pratiquaient en plus de leur travail des champs, pour arrondir leurs moyens de vivre mais aussi par passion.



Nos informateurs sur ce sujet ont été MM. Gary, Yves Constans, Chambard, Delrieu, Barroso et Albert Laporte dont les familles pratiquaient cet art (à qui il faut ajouter les familles Miramon, Valès, Maury, Marty). M. Constans se souvient que, quand il était écolier, il lui tardait que le jeudi arrive pour accompagner son grand-père. Il fallait un permis, que délivrait la mairie, valable pour les lacets. Les autres manières d'attraper les oiseaux, surtout la nuit, n'étaient pas tout à fait légales, tolérées à certains moments, ou carrément interdites et considérées comme du braconnage, donc passibles des poursuites des gardes-chasses et des gendarmes. Donc, on se servait de lacets, les « cedous », photo ci-dessus, faits avec des crins de queue de cheval mâle (ceux des juments, imprégnés d'urine, étaient moins solides) et montés sur un petit piquet en osier (ce qui explique la présence de très nombreux osiers sur les bords des champs). On récupérait des crins chez le maréchal-ferrant qui les mettait de côté quand il taillait la queue des chevaux. On les préparait à l'avance à la veillée s'il y avait suffisamment de lumière et on en plaçait un maximum au moment où les alouettes passaient à partir de la St Michel (fin novembre) ou quand elles repassaient, vers la fin février (quelques-unes restaient tout l'hiver mais celles-là étaient difficiles à attraper). On faisait, à la charrue, des sillons tordus et on installait les lacets, à 50 cm ou 1 mètre les uns des autres, jusqu'à 500 dans le même champ. Il fallait évidemment veiller à remplacer ceux qui avaient servi ou ceux qui avaient été endommagés par un hérisson ou un chat (la présence de ce dernier était formellement interdite sur le terrain de chasse). Il arrivait aussi que, pendant une partie de chasse, le lièvre ou le lapin traverse une « cédonière », c'est-à-dire le champ où des lacets avaient été posés ; si en plus il était poursuivi par quelques chiens, bonjour les dégâts et les « engueulades ».

On se servait aussi de grands filets (de dimensions variables, l'un se souvient d'un filet de 6 mètres de large et 14 mètres de long, un autre d'un filet de 25 mètres de long sur 2 à 3 de large) tirés par 2 personnes pour attraper les alouettes en hiver la nuit surtout quand il y avait du brouillard sur les chaumes ou les luzernes (c'était là que les alouettes se posaient pour dormir). Il fallait à l'avance repérer l'endroit et pour cela il fallait observer si leurs crottes étaient dispersées ou en tas (dans ce dernier cas, cela voulait dire qu'elles étaient restées longtemps à la même place). Les deux porteurs du filet avançaient tout doucement et quand les alouettes réveillées voulaient s'envoler, ils laissaient tomber le filet. On en attrapait cinq ou moins, dix avec beaucoup de chance. On les mettait dans un sac et on repartait. Il arrivait que des groupes de chasseurs se rencontraient sans le vouloir, et cela donnait lieu à quelques algarades. Parfois aussi on accrochait un brabant laissé en bout de champ par son propriétaire, ou bien un plaisantin mettait sur le parcours un églantier et il fallait démêler le filet des branches et des épines. D'autres, perdus dans le brouillard, ont mis beaucoup de temps pour retrouver le chemin de la maison.

Ou bien il s'agissait d'un filet de 3 ou 4 mètres de long à côté d'un arbre sur lequel on attachait 2 oiseaux vivants et sous lequel on mettait des grains de millet. Les oiseaux qui servaient d'appeau et le filet étaient commandés par le « lauzetaire » (chasseur d'alouettes) dissimulé dans une cabane, faite de branchages et de paille (il valait mieux qu'elle soit le moins inconfortable possible parce qu'il faisait parfois très frais). On utilisait aussi de petits pièges en grillage (les « matoles »). Il y avait des « matoles » de toutes les dimensions : il s'agissait d'un grillage qui coiffait les oiseaux attirés par du grain ou par un oiseau vivant attaché à une ficelle. Ces pièges étaient commandés par une ficelle sur laquelle le chasseur, camouflé, tirait pour faire tomber le piège. Souvent, il y avait beaucoup de pièges et donc autant de ficelles, et le chasseur devait veiller à ne pas les mélanger. Avec le progrès, les « matoles » sont devenues automatiques et c'est l'oiseau lui-même qui commandait la chute du piège. Un spécialiste affirme que les alouettes prises au filet étaient bien meilleures que celles prises au lacet, parce qu'elles s'étaient moins débattues et donc plus grasses. Plusieurs Villemaçais ont encore en leur possession des modèles de ces pièges. En plus des

alouettes, on chassait les serins, les verdiers, les chardonnerets (ces derniers étaient très fragiles), les pinsons, les linots, les bergeronnettes, les pinsons des montagnes appelés « montagnols », les « titouets », les « pétaris », les bruards et aussi les merles, les tourdes et les pigeons. Et il fallait veiller à ce que le faucon ne vienne pas attraper les oiseaux, avec le fusil si nécessaire. Pour chaque espèce, il y avait un sifflet spécial pour les appeler, le « piulél », que l'on plaçait savamment entre les dents et la lèvre supérieure. Une Villemadaise se souvient que, quand la chasse avait bien marché, c'était par douzaines que l'on ramenait des oiseaux dans les sacs. Un autre raconte qu'avec les voisins ils n'ont pas pu aller à la fête du quartier de Boy parce qu'il y avait 84 douzaines d'alouettes à plumer ! Quand même, on ne les vendait pas tous, on en gardait bien quelques uns pour les manger en famille, et il paraît que c'était très bon. Yves Constans affirme que les alouettes au gril avec des lardons ou, mieux, avec un peu de graisse d'oie et une pincée de sel étaient un délice.

Les mâles vivants, autres que les alouettes, on les vendait 1 F. pièce à **M. Cougoureux**, d'Orgueil qui venait les chercher une ou deux fois par semaine. Il arrivait que Pinpin le « peillarot » (on reparlera de lui plus tard) en achetait aussi ainsi qu'un **M. Martinez** qui allait les revendre à la foire de Carpentras. Un jour, dans cette ville, il eut un sérieux problème avec un garde-chasse : dans le Vaucluse, la vente des pinsons était interdite et il en avait un tout seul dans sa collection d'oiseaux, lequel s'est mis à chanter et a donc donné une preuve irréfutable de l'illégalité dans laquelle se trouvait le vendeur d'oiseaux. L'histoire ne dit pas s'il a été puni sévèrement ou gracié ! Et tous les autres oiseaux, on les vendait à **M. Clément Ouvrié**, grainetier au village, qui les revendait dans les restaurants de Montauban : il fallait qu'ils soient plumés (sauf la tête) par douzaines et par catégorie et accrochés à un bambou ou à une tige de jambe de maïs. On les vendait 2 F. la douzaine.

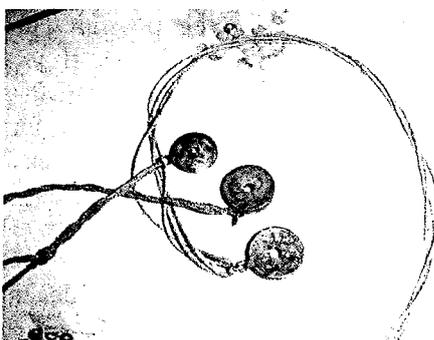
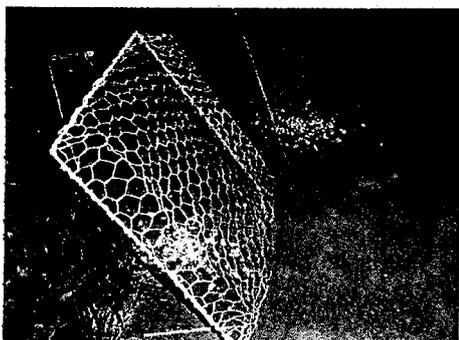
M. Constans raconte aussi la chasse aux cailles. On pose un filet de quelques mètres carrés sur un blé en herbe. On appelle le mâle avec un appeau spécial. Quand on devine celui-ci qui se faufile entre les pieds de blé sous le filet, on jette le béret sur le filet, l'oiseau effrayé veut s'envoler et se prend dans le filet. Il se souvient aussi d'un chasseur qui, en soufflant dans une coquille d'escargot munie d'un petit trou, était capable de faire venir le perdreau à quelques mètres. On dit qu'un Villemadais partait chaque année un mois dans la région bordelaise où il louait un champ uniquement pour attraper des oiseaux.

Il y avait aussi une chasse aux oiseaux à la palette : la nuit, avec une pile électrique, dans les arbres où ils nichaient, on allait les assommer. Cette méthode un peu barbare s'appelait « l'attucado ». Il valait mieux avertir le voisin de l'endroit où l'on pratiquait cette chasse, sinon ce dernier, intrigué par la lumière et le bruit, pouvait appeler les gendarmes ou plus facilement tirer un coup de fusil. Un Villemadais se souvient qu'une nuit où il s'adonnait à cette chasse illicite avec un voisin, il a cru entendre les gendarmes et s'est enfui à toutes jambes pour se réfugier dans une vigne dans laquelle, ayant trébuché au fil de fer, il s'est étalé de tout son long, puis sur un gros laurier sous lequel le chien du voisin est venu aboyer ; craignant un coup de fusil, il s'est finalement réfugié dans son lit. Le lendemain, il a appris que c'était deux voisins qui s'étaient déguisés pour lui faire peur. On nous a raconté aussi que « l'attucado » pouvait se faire avec une grande époussette (plusieurs mètres de diamètre), on la plaquait contre les arbustes où nichaient les oiseaux, quelqu'un effrayait les oiseaux avec un bâton et quand ceux-ci étaient pris dans le filet, on le rabattait sur le sol.

Proverbe occitan :

Los cocuts fan pas d'agassas.

Les coucous ne font pas des pies.



matoles à gauche

piulels à droite