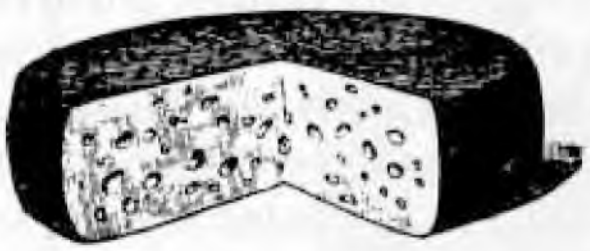
LA VIE D'AUTREFOIS

Avoir 10 ans, 20 ans en Rouerque dans les années 30

par Colette MARION

Noëlie de Vailhourles, près du village de Calcomier en Aveyron, a bien voulu évoquer pour nous son enfance, puis son adolescence sur les terres de ce Rouergue auquel se rattacha si longtemps notre ville.

« Placée » à 14 ans et pendant 7 ans chez un voisin de ses parents, paysan-maquignon, elle allait déjà dès 9 ans travailler chez lui tout l'été et bien souvent aussi pendant la période scolaire, ce qui ne l'empêcha pas d'obtenir son certificat d'études à 14 ans. Elle a parfois regretté plus tard de n'avoir pas accepté l'appui d'un notable qui voulait qu'elle continuât ses études ou acceptât un poste de fonctionnaire. Mais elle préféra rester près de sa famille et travailler aux champs chez son patron dont l'activité essentielle consistait à vendre et acheter des bêtes (bœufs, moutons et brebis, chèvres et parfois chevaux). Cet homme était veuf et ses deux enfants déjà partis (le garçon comme pilote de ligne) ; ils étaient bien plus âgés que Noëlie. Le patron faisait tous les travaux ménagers, la lessive, le ménage, la cuisine, excellente d'ailleurs, abondante et savoureuse. Il fabriquait aussi avec le lait de la chèvre de très bons fromages, tirait tout son vin de sa vigne, son eau de vie de ses prunes, son pain de la farine de son blé portée chez le boulanger. Avec les volailles et les lapins, avec le cochon surtout qui fournissait la graisse pour cuisiner et tous les morceaux savoureux, ainsi que le boudin et la saucisse, avec les pommes de terre et autres légumes qu'il cultivait, des pois carrés « geissas » par exemple, avec les fruits, pommes, poires, prunes raisins, figues, noix, il pouvait subsister en économie fermée mais il gagnait son argent « trébuchant » en tant que maquignon. C'est donc dans le cadre étroit des champs, des prés, des bois qu'il faut imaginer Noëlie mais aussi sur les chemins et routes des foires.



La ferme de ses parents était toute proche : aussi dormit-elle toujours chez eux et fit-elle toujours sa lessive chez sa mère. Mais elle mangeait les trois repas chez le patron. Très tôt le matin, sa mère l'appelait pour partir bien vite travailler. Les sabots de bois, « los esclops » n'étaient pas bien commodes et parfois écorchaient les pieds. Quand elle arrivait, elle n'avait pas toujours le temps d'avaler du café. Il fallait commencer par l'étable : d'abord donner, en toute saison, une ration d'herbe sèche aux bêtes, puis enlever le fumier et l'amener par brouettées sur le tas, récurer l'étable, étendre une litière de paille propre et tous les jours brosser, étriller les bœufs, les chevaux quand il y en avait et Noëlie n'en avait pas peur. Il fallait faire le « floc » à la queue des bœufs, cette houppe gonflée qui donne belle allure. Les bœufs étaient des Salers, 2 à 3 paires de bêtes magnifiques à la robe brun-rouge, aux cornes fines, largement ouvertes. Si les travaux l'exigeaient, elle savait placer et attacher le joug sur la paire et atteler à la charrette, mais jamais elle ne voulut apprendre à labourer, craignant trop que son patron lui demandât de le faire !

Les travaux à l'étable achevés, vers neuf, dix heures c'était le petit déjeuner, copieux et riche pour bien lester l'estomac : de la soupe au lard comme aux deux autres repas, de la ventrèche et même des pommes de terre.

Puis le travail reprenait, divers selon les saisons : en automne et en hiver par exemple ramasser les glands que l'on donnait secs aux cochons et leur préparer une bouillie cuite ; ou bien c'était ramasser des pommes de terre et des betteraves en les déterrant au « bigos » (sarclette à deux dents). La terre est basse et c'est dur de piocher, de ramasser puis de porter sur le dos des sacs bien lourds. Ou bien il s'agissait de « faire les buissons » c'est à dire débroussailler les haies. Nos paysans ont été les jardiniers de la France et nos paysages ont été modelés, préservés par la main des anciens. Il fallait aussi couper du petit bois pour les fagots et avant qu'elle ne tombe, « faire la feuille » – c'est à dire tailler des branches feuillues – qui serviraient de nourriture d'hiver aux brebis. La vigne était petite, juste pour les besoins de la

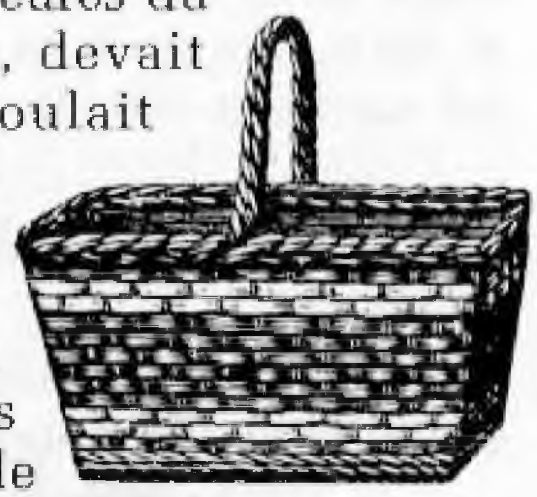
maison : vendange de l'automne, taille de printemps, arrachage des mauvaises herbes, Noëlie aimait ces travaux. Dans tous les champs autres que de céréales (blé, orge, seigle, maïs), il fallait longuement bêcher pour éliminer les mauvaises herbes et aérer la terre ; on devait ramasser les pommes de terre et quand on les ramassait, mettre de côté les pommes de terre verdies que l'on donnait aux cochons qui n'en furent jamais empoisonnés d'ailleurs !

A la saison des labours, Noëlie marchait devant l'attelage mais les deux grands moments, c'étaient la fenaison et la moisson. Les foins, si importants pour tout éleveur, étaient d'abord l'affaire des hommes avec leurs grandes faux ; mais Noëlie derrière devait bien éparpiller les andains, ces longs cordons de foin fauché qui sent si bon. Après un premier séchage, c'était le moment de faner. Madame de Sévigné disait à sa fille « Savez-vous ce que c'est que faner ? C'est retourner du foin en batifolant dans une prairie ». Les Noëlies rouergates ne batifolaient guère à retourner de jour en jour ce foin, à former des tas, à les lancer à coups de fourche sur la charrette où l'homme les équilibrait. Il s'agissait ensuite de le ramener à la ferme et de l'entasser dans le fenil d'où on le ferait tomber dans la crèche par une trappe. Quand le fenil était presque plein, Noëlie montait à son tour pour le tasser dans le moindre recoin sous le toit. Dans bien des fermes, le trop-plein était entreposé dans une pièce au rez-de-chaussée, à coté de l'étable : c'était « l'infern », l'enfer c'est-à-dire la zone inférieure mais ce terme évoque aussi la dure peine de ces travaux et une chaleur du diable !

Nos fêtes agricoles annuelles vous ont certainement appris comment se pratiquaient les moissons à l'ancienne : d'abord les traces « las traças » faites à la faucille pour que l'attelage et la moissonneuse puissent passer. La faucille de la main droite, les épis tenus serrés dans la main gauche, le blé était coupé en conservant la plus grande longueur de tige possible. On ramassait plusieurs de ces poignées de blé pour faire une javelle « gabela » et plusieurs javelles pour fabriquer une gerbe « gerba » que l'on liait à la paille de seigle. Il fallait ensuite placer ces gerbes en croix, épis au centre, tiges vers l'extérieur. Noëlie savait tout faire comme elle savait avec un « folhat » – une branche feuillue – chasser les taons qui harcelaient les bœufs, malgré la couverture sur leur dos, malgré « lo moscalh » un tissu lâche que leur couvrait la face et tombait

jusque sur la muselière en fil de fer à grosses mailles, « lo morrial », qui les empêchait de brouter. Puis Noëlie, le blé une fois séché (et, selon le temps, il fallait parfois quinze jours), aidait à charger la charrette, à la décharger dans la cour pour bâtir le gerbier. Dans beaucoup de fermes, l'espace était couvert de dalles, mais souvent on étendait à terre de très grandes pièces de chanvre « los linçols » ou « alivents »qui recueilleraient le grain battu au fléau, la paille légère restant au-dessus. Parfois le sol était recouvert de bouse séchée et lissée. Avant l'apparition de toutes les machines, le grain était passé au « trica-traca » ou « tarare » qui faisait s'envoler la balle et couler le grain. Noëlie se souvient aujourd'hui du poids des sacs de blé dont on chargeait la charrette pour les porter au meunier. La moisson c'est aussi la glane, le ramassage des épis tombés sur le champ et ramenés au propriétaire. La moisson c'est enfin construire ces meules de paille « los palhiers » pour la litière et parfois la nourriture des bêtes.

Une fois nus et propres, les champs de céréales allaient être laissés aux moutons. Car un des travaux de Noëlie, c'était de « garder », c'est-à-dire faire sortir, amener paître le troupeau, en été entre quatre heures de l'après midi et onze heures du soir. Noëlie, accompagnée de son chien, devait surveiller par exemple une brebis qui voulait s'échapper par un trou de haie ou une murette effondrée et entraîner tout le troupeau des moutons de Panurge : il lui fallait aussi empêcher les bœufs de se laisser tenter par les pommes qui pouvaient les étouffer. Il faisait si chaud que parfois elle allait téter la chèvre !



Et elle occupait ces longues heures à repriser, à tricoter surtout, même en marchant. En nos temps de stabulation libre été comme hiver, nous ne voyons plus ces fillettes et ces femmes et c'est au Musée d'Orsay qu'il faut aller admirer les glaneuses et bergères du grand Millet qui, bien avant Van Gogh, sut rendre la peine mais aussi la poésie des travailleurs de la terre.

Enfin il y avait les foires à Parisot, à Saint Projet, à Puylaroque, à Villefranche : des kilomètres à parcourir au pas lent des bêtes,

départ avant l'aube pour avoir une bonne place sur le foirail, retour dans la nuit après avoir longuement attendu, en surveillant les bêtes, que le patron ramène un client ou une bête achetée. Mais c'était l'animation d'un vrai village, d'une foire, c'était l'auberge pour le repas, c'était, avant de partir la danse au son du phono de Planty à Parisot avant de faire le trajet inverse et bien installer les bœufs dans l'étable.

Ces sept ans de jeunesse, Noëllie a gagné d'abord uniquement sa nourriture, puis la première année huit francs et deux brebis pour douze mois puis jusqu'à trente mille anciens francs annuels et même à sa demande, soixante mille l'année précédant son mariage. Que de sacs de pommes de terre, de blé, de betteraves, que de fagots elle a charriés sur son dos, que de kilomètres à faire les foires, à suivre ou précéder les bêtes, que d'heures à bêcher, biner, sarcler, tailler !

Jamais aucun jour de congé sauf pour la fête votive une fois l'an car il y avait si peu de fêtes ou bien on n'y allait pas.

Ah ! Noëlie pourrait en apprendre sur le travail de la terre à tous les amateurs de campagne, elle pourrait bien rire des hommes qui voient les femmes aux fourneaux, elle qui, avant de se marier, n'avait jamais fait cuire un œuf ! Ah ! oui elle valait bien un homme pour les travaux les plus rudes.

Mais cette vie-là, si dure, nous a donné nos solides anciens qui savent avec leurs souvenirs et leurs rires, ensoleiller encore nos vies.