

Maurice LANGLOIS

**AU RYTHME
DES VIEUX MÉTIERS..**
en Haute-Bretagne



Mémoires du pays de Fougères

Maurice LANGLOIS

**AU RYTHME
DES VIEUX MÉTIERS...**
en Haute-Bretagne

Mémoires du pays de Fougères

Ouvrage publié avec le concours de la revue

le pays
de fougères

et de la Ville de Fougères



Remerciements

L'édition de cet ouvrage a été réalisée grâce à l'aimable collaboration de la revue "Le Pays de Fougères" que je remercie tout particulièrement.

Je remercie également la Mairie de Fougères, l'Association Cantonale du Coglais, ainsi que tous les artisans et les personnes citées dans ce livre dont le concours m'a été précieux.

Remerciements sincères à Jean-Yves Bauge pour son aide efficace et très précieuse et à "Marie-Claire" pour la frappe des textes.

Tous droits réservés pour tous pays.

© M. Langlois

Photo de couverture : M. Harlais (sabotier) et M. Simon.

Préface

A partir de 1984, Maurice Langlois a fait paraître dans la revue "Le Pays de Fougères" une série d'articles, quelquefois repris dans "Gavroche", sous la rubrique "Petits métiers d'autrefois... grands services perdus". Le ton était donné : il s'agissait de faire revivre un ensemble d'activités qui s'étaient révélées fort utiles à une société rurale jusqu'à la fin des années cinquante et que "le fracas du progrès", comme le dit l'auteur dans un poème, avait plus ou moins fait disparaître. C'est ainsi que furent présentés d'abord le bourrelier, le taupiste, le faiseur de liens, les laveuses, les lingères. Puis, plus tard, en des textes plus conséquents, le tailleur de pierre, le chiffonnier ambulancier, le scieur à façon, le tonnelier, le meunier, le bouilleur de cru... Tout un patrimoine technique qui est particulièrement celui du Coglais où est né Maurice Langlois, où il continue à vivre, au pays, non loin du petit bourg du Châtellier : quelques demeures mêlées aux boules de granit dans un des plus beaux lieux qui se puissent rêver pour notre région que trop considèrent comme étant de plaine !

Le passant peut déjà aujourd'hui, s'il n'y prend garde, manquer Le Châtellier. Il le manquera d'autant plus aisément lorsque (bientôt ?) le parfait asphalte d'une autoroute le propulsera à grande vitesse d'un estuaire à l'autre, à l'ouest de l'hexagone. Que vaudra alors Le Châtellier aux abords de cette nouvelle saignée dans son paysage traditionnel ? Que vaudront les gens qui y vivent ? Qui prêtera l'oreille à ce qu'ils parlent : l'une de cette bonne quinzaine de grandes ou de petites langues, en comptant juste, qui restent vivaces sur l'arc atlantique, de l'Écosse au Portugal ?

En tout cas, les 300 mots "gallos" du lexique final auront eux été tirés de l'oubli. Ce ne sont jamais, au milieu d'une richesse inestimable, que

Liminaire

C'est bien ici ma terre, la vallée de mes Amours !

La haute Bretagne est mon terroir, le pays de Fougères est le lieu d'implantation de mes racines. C'est là que mon enfance s'est imprégnée du climat social spécifique à cette région.

Il m'a fallu quitter ce berceau pour prendre conscience de cette bretonnité particulière. C'est au cours de voyages à l'étranger (Algérie, Afrique, U.S.A.) que la culture propre aux gens de ma région m'est apparue aussi nettement. Quand vous vivez vos coutumes de l'intérieur et au quotidien, vous en êtes souvent très peu conscients. Le fait de vous en éloigner les met en valeur et leur donne une importance tout autre à vos propres yeux.

Quel plaisir par exemple de déguster une galette-saucisse avec une bolée de cidre après un séjour de six mois en Amérique, ou de danser un avant-deux sur un aire de bouéze. Autant de petites choses qui peuvent paraître banales mais qui représentent cependant une spécificité que les étrangers savent vous faire remarquer.

Savez-vous que je n'ai rencontré nulle part cette tradition de "tirer le jonc" à la St-Jean comme chez nous. Le son obtenu par frottement de brins de joncs au-dessus d'une grande bassine de cuivre, dont le fond est rempli d'eau vinaigrée et de quelques pièces de monnaie, se propage à deux ou trois kilomètres la nuit.

Est-ce pour communiquer avec l'âme des trépassés comme le suggèrent certains ? La signification se perd dans la nuit des temps.

A l'âge de dix ans, en 1956 j'ai vu arriver le progrès dans la campagne reculée où l'électricité n'était pas encore parvenue. Jusqu'alors la vie était simple mais rude. Les travaux journaliers s'effectuaient à la main, pas d'appareils électriques pour se raser, pour laver le linge, pour tirer l'eau, pour s'éclairer. Tous ces besoins quotidiens se faisaient manuellement.

Les hommes se rasaient avec un rasoir à lame pliable. Ils utilisaient le blaireau et le savon à raser. Les femmes lavaient le linge au douet près de la rivière. On tirait l'eau au puits avec un seau et les lampes à pétrole concurrençaient la lumière du foyer où chauffait l'éternelle marmite.

Dix ans plus tard je prenais l'avion pour m'envoler en coopération vers l'Algérie. Imaginez-vous le bond en avant que représentait cette évolution fantastique en

ceux que Maurice Langlois utilise dans son ouvrage : mots de tous les jours qui donnent naissance à une poésie simple comme la vie, à une prose porteuse des souvenirs les plus enfouis ; termes spécifiques des métiers qui ont souvent à l'analyse causé bien des surprises : c'est ainsi que **pléyon** qui désigne le morceau de fil de fer passé dans le sabot pour empêcher le bois de se fendre, figure bel et bien dans le "Petit Robert" - juste après **play-boy** - sous la forme **playon** ou **pleyon** avec le sens d'"armature légère que l'on adapte au manche de la faux pour la coupe des céréales". Que dire de **chevi** (du latin : capere), de **cuté** (racine gauloise présente aussi en breton), de **orceu** (du latin : urceolum) sinon qu'ils nous entraînent en un voyage à remonter le temps aux premiers siècles de notre ère où se façonnait notre carte linguistique ? Quant à **au l'mont** (voir catalan : amunt), **détourbè** (espagnol : disturbar, italien : disturbare et... anglais : to disturb, par l'effet de la conquête normande du XI^e siècle) ils sont un curieux guide, bien en marge du français qui n'a pas su garder ces formes, dans la grande Europe romane.

Maurice Langlois, professeur d'horticulture à Fougères travaille aussi au pays. Il s'est montré actif ces dernières années dans le développement de l'Association Cantonale du Coglais dans le canton de Saint-Brice, a joué un rôle dans la pièce de théâtre "Saint-Marc-le-Bleu" (création collective de cette même association dès 1979) qui relevait encore d'une belle démarche de mise en valeur d'un patrimoine culturel et participe aux débats relatifs à la protection de la nature qui, comme il le démontre dans ce livre, va de pair avec la défense de la langue et des traditions.

Jean-Yves BAUGE.



l'espace d'une décennie. Si dix ans plus tôt quelqu'un m'avait prédit cela je l'aurai cru dérangé. Le petit garçon que j'étais alors ne concevait pas encore le bouleversement incroyable que subissait la seconde moitié de ce XX^e siècle. C'était un peu comme le passage du Moyen-Age à la modernité. Les chevaux étaient remplacés par les tracteurs, la T.S.F. donnait une ouverture sur le monde jamais égalée. L'électricité fournissait des machines qui simplifiaient la vie quotidienne. L'eau était courante, plus besoin d'aller au puits. La lumière était obtenue en appuyant sur un bouton, pour nous cela était magique. Les moyens de transports automobiles se vulgarisaient. Ce n'était plus la même vie.

Subséquemment ce progrès entraînait des changements profonds dans la vie économique. Les métiers anciens subissaient de profondes métamorphoses et les artisans avaient tendance à disparaître au profit de machines modernes plus rapides parfois plus économiques, mais la qualité y gagnait-elle ?

Certains de ces métiers sont aujourd'hui disparus ou tendent à disparaître. Puisse ce recueil être un témoin de leur utilité et de la noblesse cachée de leurs artisans pour qui l'amour du travail bien fait conduisait à une légitime fierté. Au siècle de la vitesse ces valeurs n'ont plus cours ou du moins si peu. Il en est de même pour le parler gallo. Cette langue maternelle agonisante que je voudrais vous faire partager à travers quelques poèmes ou quelques textes inédits avant qu'elle ne disparaisse dans l'indifférence générale, écrasée par un langage standardisé.

Notre planète est un kaleïdoscope de coutumes et de traditions respectables si elles grandissent l'homme. Parmi cette grande variété sachons respecter et tolérer la différence des autres mais sachons également reconnaître et cultiver notre identité.

J'espère que beaucoup d'entre vous, amis lecteurs s'y reconnaîtront et que les autres découvriront. C'est le but de cet ouvrage.

Bon voyage à travers le temps !

Année 1992

Maurice LANGLOIS.

tirer le jonc



Le tirage du jonc, populaire dans le Pays de Fougères est une coutume ancestrale qui se pratique principalement à la St-Jean, au solstice d'été.

Dans une "pèle" en cuivre, celle des ramaougeries de Poumè, posée sur un trépied, on verse quelques litres d'eau pour emplir le fond. On peut ajouter des pièces de monnaie. Il est nécessaire d'être à deux personnes.

L'une tient 3 à 4 brins de joncs des marais au bord de la bassine de cuivre sans la toucher. L'autre par un mouvement de va et vient pince légèrement les brins sur leur longueur.

Avec un peu de doigté et d'adresse dans ce mouvement cadencé on obtient un son régulier monocorde qui fait vibrer la surface de l'eau du récipient.

SOMMAIRE

MÉTIERS

Métiers du pays	13
Saisons	49
Grands services perdus	55
Mémoires... de ma langue	65
Vie quotidienne	79
Lexique Gallo-Français	99



Monsieur Louis Labé, petit neveu d'Amand Dagriet, et son épouse, de La Landelle en Baillé...

Madame Labé aiguisse son couteau à la mode d'autrefois en frottant la lame sur le granit de l'entourage de la porte.

MÉTIER
DU
PAYS

le tailleur de pierre *le picaou*

Entendez-vous ce martellement synchrone et régulier assourdi par le feuillage du bois environnant ?

Pas de doute, une carrière ouvre ses entrailles à l'abri d'un taillis et les picaous s'affairent à modeler la pierre, fraîche sortie du trou. Non ! Ne vous prenez pas à rêver de vie d'artiste en plein air. Ce métier est rude comme la main du picaou affinant le grain du granit brut. Pourtant la dimension artistique n'est pas absente mais elle se cache sous la boucharde et la massette. Leur caresse vous rudoie avant de vous polir.

Bien-sûr le modernisme a simplifié et adouci ce travail pénible mais il n'en a pas toujours été ainsi. Un picaou, Monsieur Pierre AVRIL, de Coglès, conte ce qu'était sa vie entre 1945 et 1950. Faisons ensemble ce retour dans le temps.

De père en fils : au fil de la pierre

Pas question de longues études ; à 14 ans il est temps de goûter au travail et de "tremper son pain dans le jus de la pierre", comme dit la chanson. Le métier s'apprend souvent de père en fils mais les débuts sont souvent douloureux. Il n'est pas rare de travailler 10 heures par jour, 6 jours sur 7. Les

gestes maladroits du débutant lui font sentir la dure réalité. Que de mains endolories par des coups de massette déviés de leur trajectoire. La boîte à pharmacie n'est pas de mise et l'hygiène bien sommaire. On enveloppe la meurtrissure avec son mouchoir et on repart en essayant de faire attention mais... jusqu'à la prochaine fois. Le lendemain "les dérapages" enlèvent la croûte de la veille et les doigts crispés sur le burin pendant plusieurs heures ont du mal à s'ouvrir seuls ; il est souvent nécessaire de les aider à s'allonger. Puis à force de pratique l'adresse se précise. Les mauvais coups se font plus rares mais la fatigue ne vous lâche pas pour autant.

Un autre danger vous guette en permanence : les éclats de pierre dans les yeux ; les lunettes de protection sont souvent inexistantes ou inutilisées. Le risque de recevoir des éclats de granit ou de burin dans les yeux est donc grand et cela se produit souvent. Un ophtalmologiste distinguait facilement les yeux d'un picaou à cette époque. Quand cela se produit il faut prendre son mal en patience et il arrive qu'après ne pas avoir "fermé l'œil" de la nuit il faut se résoudre à consulter le "zieutiste" de la ville voisine. C'est à vélo que l'on s'y rend aussi inconfortable que puisse être l'état de votre vue.

Toute une organisation...

Le travail était souvent divisé entre les ouvriers. Le patron donnait les dimensions du morceau de granit à extraire. Le fendeur préparait les trous de mine et mettait la charge de poudre pour fendre le morceau. La pierre était hissée en haut de la carrière puis refendue. Les tailleurs faisaient la mise en forme. Le manoeuvre participait aux tâches diverses selon les besoins.

Extraire la pierre demandait un savoir faire que possédait le **fendeur**. Selon les dimensions demandées on pratiquait un, deux ou trois trous de mine au milieu du rocher afin que la force de poussée, lors de l'explosion, soit bien répartie. Les trous se faisaient à l'aide de la **chanteperce** au début du siècle. La chanteperce était une barre à mine d'acier. Deux fendeurs maniaient chacun une barre alternativement tout en chantant une mélodie rythmée. Dans les années 50 les trous se faisaient au burin tournant et à la masse. Un homme tenait le burin pendant que les deux autres tapaient alternativement à la masse. Lorsque le trou atteignait 10 cm, on enlevait la poussière puis on mettait de l'eau avec un sac autour du burin. On tournait le burin régulièrement en mettant de l'eau et en nettoyant le trou également avec une latte de bois ou cuiller. Pour une pierre de 3 m de hauteur il fallait un trou de 1,80 m environ. Après le perçage du trou rond il fallait donner un sens de fente, cela se faisait à l'aide d'un rayeur. C'était un burin plat dont le diamètre était supérieur de quelques millimètres à celui du burin rond. Son passage donnait un trou rayé. La fente suivait la direction de cette rayure.

Le trou pour la charge devait être propre et sec. Un sac en toile de jute servait au nettoyage et à l'assèche-

ment. On mettait parfois de la cendre de bois pour enlever l'humidité. La hauteur de poudre était d'environ 20 cm pour 1,20 m de trou. Un cordonnet de mèche lente partait de la poudre et dépassait du trou soigneusement bouché à l'argile sèche tassée à la barre. Le feu était mis à la mèche ; on s'éloignait un peu et quelques secondes plus tard on entendait une détonation sourde. La pierre était en principe fendue et décollée, sinon on remettait une seconde charge. Le décollement nécessaire au passage des chaînes pouvait se faire également à l'aide d'un coin d'acier. Les chaînes étaient passées autour du bloc afin de l'extraire. La remontée du bloc se faisait à l'aide d'un treuil fixé à une chèvre : 3 troncs de bois assemblés en triangle et fixés en terre. Le treuil avait un cliquet ou **renard** de sécurité. Arrivé en haut le bloc était refendu avec les **clous** et la massette selon qu'il fallait de la bordure ou du moëllon.

Le **tailleur** débitait et taillait la bordure. Cette bordure mesurait 1 m environ de long avec un parement de 20 cm et un tableau de 30 cm **en bivot** c'est-à-dire ouvert de 2 cm par rapport à l'angle droit. Un bon tailleur débitait 4 m de bordure en moyenne par jour. Il préparait lui-même ses outils avant le travail. Avant l'usage de la boucharde les bordures étaient dégrossies à l'aide du marteau à pointe. Le tailleur avait les bras musclés car ils étaient toujours à l'œuvre. La plupart avaient un surnom : **Colpet, Bourgeois, Pointu**... Ce surnom leur collait à la peau et ne les quittait plus, même en société.

Les outils étaient fournis par le patron à l'exception de la massette, la règle et le bois rouge pour le traçage qui étaient souvent personnels. La

tailleur affûtait ses outils avant son travail. Il avait à sa disposition une forge, une enclume et un bac de trempage. La préparation de l'outillage était faite en dehors du temps de travail.

Us et coutumes

En dehors de leurs fameux surnoms, les picaous avaient la réputation de bien boire quand l'envie leur en prenait. Le bistrot du bourg faisait recette certains jours et particulièrement en fin de mois au moment de la paie, souvent modeste. Il était de coutume pour ceux qui accédaient au chantier "d'apporter leur entrée" : vin rouge, goutte et collation. Les paysans qui venaient chercher les déchets de carrière pour empierrer les chemins le savaient. Le cidre était la boisson ordinaire ; on buvait dans des bols en bois peu fragiles à la casse lors des chocs. Certains chauffaient la gamelle sur le feu de la forge le midi et apportaient leur petit **barricaut** de cidre. La plupart rentrait manger à vélo le midi. Tous portaient des sabots en bois, matériau résistant à l'agressivité du granit. L'hiver, l'éclairage se faisait à la lampe à carbure mais les hangars n'étaient pas clos et le carbure pas toujours bon et il fallait allumer plusieurs fois.

L'Ascension était la fête des sabotiers et des picaous. Ce jour là le patron payait du vin et le casse-croûte-saucisse. Le travail s'arrêtait à 16 h. puis chacun racontait son histoire en buvant un café et une goutte. Puis la troupe se dirigeait vers le café du bourg où la fête se prolongeait tard dans la nuit ou tôt le matin. Certains n'arrivaient pas à rentrer seuls chez eux car l'alcool avait embrumé plus d'un cerveau. Mais ces ouvriers si la-



Le picaou et ses outils.

borieux pouvaient s'offrir un écart à cette occasion, d'autant que leurs 15 jours de congés n'étaient pas toujours payés et les jours chômés souvent ignorés.

Le modernisme a bouleversé cet état de choses. Les machines, notamment le compresseur déjà en usage en 1950, ont évité bien des peines à ces travailleurs besogneux. Les conditions de travail se sont nettement améliorées. Le granit n'est pour ainsi dire plus extrait dans la région du Coglais ou de Louvigné ; il est importé pour la plus grande part. Cependant, si les machines soulagent la peine, elles diminuent en contrepartie la main d'œuvre. On ne fait pas toujours d'une pierre deux coups !

Propos recueillis auprès de M. Pierre Avril de Coglès.

le scieur à façon

Situé à dix kilomètres de Fougères, perché sur son pic rocheux et boisé culminant à 186 mètres, le petit bourg du Châtellier, ancien lieu fortifié et important centre protestant pendant les guerres de religion, mène aujourd'hui une vie paisible. Il abrite secrètement l'un des derniers scieurs à façon (il en resterait trois en Ille-et-Vilaine). Nous allons donc nous rendre chez Louis Chalopin...

Ça va débarder !

L'automne est le début de l'abatage qui est fait par des professionnels jusqu'en mars. Il faut ensuite enlever les **grumes**. C'est alors qu'intervient Louis Chalopin, d'abord en tant que **débardeur**. Cette opération peut être champêtre ou forestière. Les troncs sont enlevés du champ jusqu'au bord de la route ou de la pleine forêt vers les chemins afin que le camion grumier équipé d'une grue puisse les charger. Si les pieds sont peu nombreux et situés dans un rayon de trente kilomètres, ils peuvent être transportés avec le **diable** à deux roues derrière le tracteur vers la scierie. Le débardage en

forêt est parfois délicat. Dans certains cas il est nécessaire d'avoir recours au **mouflage** qui est une manipulation à l'aide de poulies et d'un treuil pour changer la position des troncs afin d'opérer un tirage indirect quand l'accès est difficile. Il faut du savoir-faire pour ne pas casser le matériel et opérer à la fois en douceur et en force. Le débardage en forêt au compte d'un marchand est rétribué au mètre cube. Il convient également de ne pas abîmer l'écorce des arbres restants ni d'endommager les jeunes semis. Le débardage ne se fait donc pas toute l'année. De plus les coupes se font par parcelles qui sont délimitées par un numéro. Ces parcelles sont préalablement vendues à Fennes par adjudication publique et au rabais dégressif. S'il y a des ex-aequo ils sont tirés au sort.

En campagne le débardage se fait surtout au printemps car les **coupelles** et le **triquage** c'est-à-dire fagots et bois de chauffe sont préparés par les fermiers en hiver. Cependant ce débardage rural pose parfois problème. Il n'est pas rare que des discordes de



Le diable à deux roues.

voisinage compliquent les opérations d'enlèvement des troncs tombés sur le champ d'un voisin. Il faut utiliser la ruse et la diplomatie mais parfois la présence d'un huissier est requise.

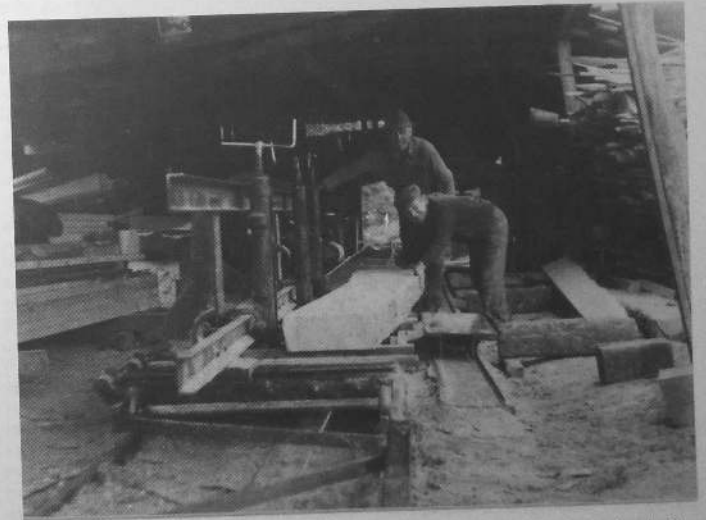
Les billes ou troncs d'arbre ont parfois des formes tourmentées et il ne s'agit pas qu'elles **fassent le cierge** pendant le transport en vous immobilisant sur la route. Le diable peut supporter de quatre à six mètres cube selon la forme. L'arrimage doit être sérieux et les pieds ne doivent pas traîner. Ceux-ci mesurent de dix à douze mètres maximum. La signalisation arrière est donc impérative : disque et étoffes rouges ou lanterneau. Quand l'arrimage est bien assuré grâce au chapelet de fer (chaîne), il est possible de regagner la scierie à la vitesse folle de 22 km/h ! Il est bon de rentrer au bercail après une journée passée en campagne ou en forêt.

Un métier qui sent le sapin

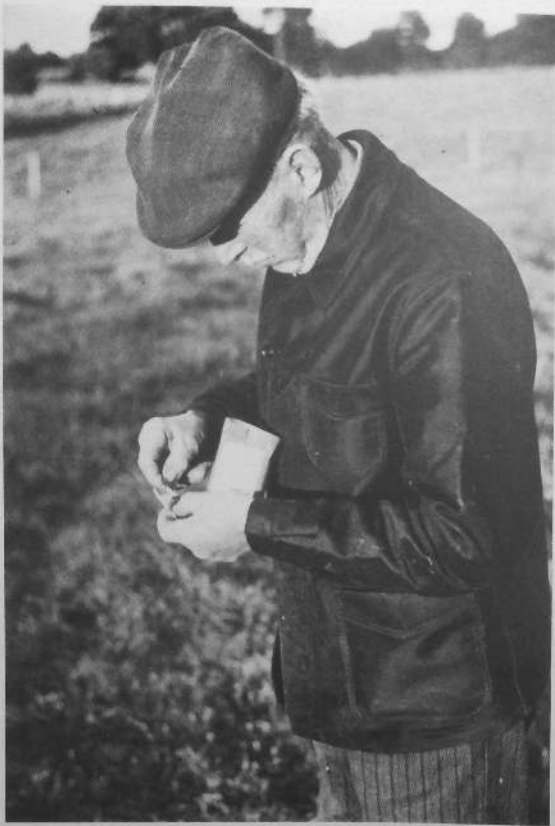
Le chantier ou scierie est l'endroit où les troncs vont être écorchés, sans être écorchés, puis débités en plots ou en planches ou tout autre élément de charpente et même des chevrons ou poteaux. Un moteur diésel CERES 40 CV. entraîne une scie à grumes et un chariot sur rail à avance réglable. Cette scie à ruban longue de quatre mètres, large de dix centimètres, en acier spécial, est équipée de dents au carbure de tungstène. Elle est tendue sur deux grands volants dont le bombage est un travail d'orfèvre. Le bois sec ou le mélèze et les résineux par temps chaud mettent la lame à rude épreuve car la résine colle. Le bois de forêt est plus facile à scier que le bois de haie ou le bois champêtre plus noueux et comportant plus d'aubier.

Ce qui distingue Louis Chalopin de ses homologues c'est qu'il n'achète pas le bois mais qu'il se contente de l'abattre, de le transporter et de le débiter pour le compte de quelqu'un d'autre. Il n'a pas de stock ; il fait du "sur mesure". Le débit se fait au mètre linéaire ou au mètre cube. Le bois de pays est rarement utilisé pour la construction d'habitations mais plutôt pour les bâtiments agricoles. L'industrie du granit implantée dans la région nécessite également beaucoup d'emballages en bois. Les espèces les plus courantes sont le châtaignier, le hêtre, le chêne et les résineux. Mais le sciage tend à diminuer et l'avenir devient incertain.

Combien de souvenirs sont attachés au fier FIELD MARSHALL de Louis Chalopin ! Lors des hivers enneigés de 1985 et 1986, c'est lui qui déneigeait les petites routes du Châtelier à l'aide de sa **pelle** avant. Lorsque les voisins sont enlisés avec leur tracteur ils font toujours appel au "grand costaud"... Pourtant ce métier disparaît. Les complexes industriels traitent maintenant le bois à grande vitesse en dimensions standard et séchage artificiel. Quand le "sur mesure" aura tourné court nous mesurerons alors toute son utilité. Souhaitons que cette heure vienne le plus tard possible et, en attendant... touchons du bois !



Temps humide, bois frais : la scie rit...



Quand même le temps d'en rouler une le soir "à la brune" !

le tonnelier

Dans les brumes matinales d'octobre, des formes évanescentes provoquent les aboiements du chien, gardien zélé, de la ferme où se rendent à pied les tonneliers dans la fraîcheur du petit jour. Bardés d'outils pesants, ils arrivent du bourg. Leur journée est chargée. Il leur faudra mener à bien une tâche dont ils possèdent l'art et les secrets : la fabrication d'une tonne en bois du pays. Les pommes rougissent au dernier soleil d'automne et il est temps de penser au prochain cidre...

A la mesure de la soif

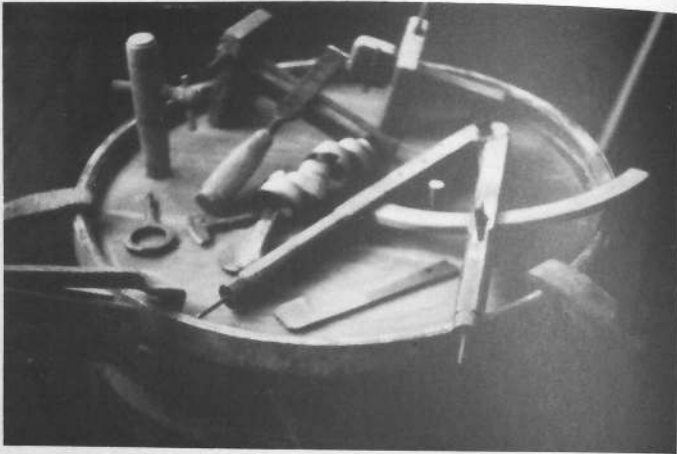
Être tonnelier ne s'improvise pas et tout le savoir des anciens est indispensable pour obtenir un travail soigné et efficace. La fabrication d'une tonne est un jeu de construction très précis obéissant à des règles strictes. Pour obtenir un assemblage parfait, il est nécessaire que le travail de préparation soit minutieux. D'autre part, il faut prévoir assez longtemps à l'avance car le bois des fonds de tonneaux mesure 4 centimètres et il faut compter un an de séchage par centimètre, sinon il y a risque de tannin et, par voie de conséquence, modifica-

tion du goût du cidre. Un tonneau peut avoir une contenance variable de deux à six barriques, une barrique mesurant 240 litres. Le volume est fonction de la grandeur du verger ou de la soif des habitants. Les bois utilisés sont le chêne ou le châtaignier.

Les fûts comportent trois parties : le corps, les fonds, les cercles. Le corps est formé par les **douves** ou **douvelles**. Elles mesurent entre un mètre et deux de longueur, 11 centimètres de largeur au milieu et 7 à 8 centimètres aux bouts, sur 3 centimètres d'épaisseur. La largeur accentuée du milieu permet, lors du resserrage, de donner le **bouge**, la panse ou le galbe. Le bouge est proportionnel à la longueur. Les fûts **en armoire** n'ont pas de bouge et sont difficiles à relier.

Les douvelles sont préparées sur l'établi à la varlope et assemblées à plat joint, c'est-à-dire sans rainures ou bouvetage. Le galbe est donné par calage avec un coin de bois en côté de l'établi.

Le montage est l'opération la plus délicate. Les douves sont mises à la verticale autour d'un cercle situé à leur base. La première douve est calée par



La panoplie du parfait tonnelier.

un couteau ; la dernière est faite sur mesure. Le fût est alors en éventail et il faut le resserrer. On passe un cercle puis deux et trois. La première moitié étant reliée, on passe un cercle par la bonde puis on l'enfile en biais pour rassembler le bout. Ensuite on passe un cercle par le bas et on resserre.

Le cerclier fabrique les cercles avec des **gaulles** refendues de châtaignier, bouleau ou saule. Les ligatures sont faites à l'osier jaune, refendu également. Cependant une ligature provisoire est souvent faite avec les **plis-ses** (écorces) de châtaignier. Les cercles comportent une extrémité aplanie à l'aide d'une **plane** sur 60 centimètres de longueur afin d'éviter une surépaisseur au recouvrement.

Sur le fût, les cercles sont assemblés par six de chaque côté de la

bonde. Ils forment ainsi deux **torches**. Deux autres torches sont situées aux extrémités et deux autres au milieu. Pour ajuster le cercle à la circonférence, à partir d'un repaire sur le tonneau, on applique le cercle autour du fût, puis à la jointure on fait une encoche. On lie le cercle à l'osier fendu avec un peu de **tire** pour l'ajustage.

Les paysans mettent parfois les **chantiers** (sortes de madriers carrés en bois visant à surélever le fût) sous les torches du milieu et cela fait **platir** les tonneaux. Les **poulains**, instruments en bois destinés à faire glisser les tonneaux lors d'une manutention, abiment parfois les torches.



La préparation des douvelles sur l'établi.

A la cadence des hachettes

Après l'assemblage il faut égaliser les bouts car les douves ne sont pas toujours exactement de même longueur. Le **dressage** se fait à la varlope qui demande alors à être souvent aiguisée ou affûtée. Le dressage est parfois commencé à la plane. En bout, le cercle doit être parfait en longueur et en épaisseur. Cette épaisseur peut être affinée à l'aide de la hache à pied. Il faut alors préparer la

rainure ou **jabe** destinée à recevoir les fonds. Cette rainure est pratiquée à 4 centimètres du bout vers l'intérieur à l'aide du **jabeloir**. Elle mesure 10 millimètres de large pour une profondeur de 8 millimètres.

Il reste à découper les fonds sur mesure. Ils sont taillés dans des **pièces de fond**, morceaux de planches de 30 à 40 centimètres de largeur, 4 cen-



Le calage des cercles.

timètres d'épaisseur et larges de un mètre à un mètre trente. Le fond est composé en général de trois à cinq pièces. Celles du bord s'appellent les **chantiaux**.

Pour mesurer les fonds on utilise un compas en bois à pointes sèches. On prend les dimensions à fond de rainure puis six poses de compas tracent

la circonférence du fond. On détermine le rayon et on procède au traçage sur les fonds bruts, ensuite on trace un second cercle, en retrait de 5 centimètre du premier, afin de délimiter le biseau du jabe pour que les fonds entrent dans la rainure.

On procède à la découpe des fonds avec la scie à chantourner. On utilise la hache pour biseauter à l'intérieur,

La finition du **moulé**, partie entrée dans la rainure, se fait au rabot. Le moulé est tracé au trusquin et **abattu** à la hache. Les fonds sont dégauchis à plat-joint sur le chant.

Pour poser les fonds, il faut délier la première torche pour que les douvelles s'ouvrent. Juste avant, on prend la précaution d'enduire le jabe d'une pâte de farine et d'eau. Le fond est mis en place et resserré à l'aide d'un **chien** ou grand serre-joint en fer. La torche est remise en serrage et le bruit régulier des hachettes de tonnelier sur les **chassouës** (cales) est un délice pour les oreilles sensibles à cette cadence. Parfois, deux ou mieux encore quatre tonneliers frappent ainsi en accord.

La même opération est effectuée pour l'autre fond. Notre artisan peut savourer avec une légitime fierté le fruit de son travail.

Au cul de la tonne

Il reste cependant à percer les trois orifices. La bonde est percée au beau milieu du bouge, au centre du tonneau. Ayant un diamètre de 6 à 8 centimètres, elle sert à déverser le cidre dans le fût.

Le trou de clé percé dans un fond à 10 centimètres de la base a un diamètre de 3 centimètres. Il permet l'introduction d'une clé à cidre en bois servant à **tirer** le cidre.

Le fausset, petit orifice de 12 millimètres, percé à 30 centimètres du haut du même fond, à l'opposé du trou de clé, permet de tirer un cidre clair, sans lie, et évite aussi de briser la fine pellicule qui pourrait recouvrir le breuvage ; ce qui n'est pas le cas du tirage au siphon. Le fausset est bouché par une cheville de bois. Le marteau à **hanté** (battre pour aiguïser) les faux

Ainsi fût fait !

(Un jour
aux
Coglaises).



sert à tirer au fausset en tapotant de chaque côté, permettant ainsi de ne pas crever la lie en surface.

Les tonnes ne sont jamais les mêmes. Elles sont courtes, longues, pan-sues, étroites, petites ou grandes. Mais quel savoir-faire ! Si le bois n'est pas assez sec, le cidre prend parfois goût de tannin la première année. Certains enduisent l'intérieur d'huile d'olive ou de table. Le soufrage avec des mèches de soufre à brûler évite le développement de maladies du cidre par les champignons microscopiques.

Par la suite, tous les ans, une fois le tonneau vide, il est **défoncé** par le fermier puis lessivé à grande eau et frotté au balai de bouleau, enfin passé à la brosse à chiendent. L'intérieur est propre comme un meuble.

Le charron prend parfois des fermiers pour une saison de septembre à décembre pour l'aider. Il contrôle les fonds et vérifie les torches. Parfois les fûts sont faits à l'atelier mais c'est assez rare...

Un tonnelier m'a raconté son dépit de voir s'abîmer des tonneaux en plein air : "Le soleil tue mes tonnes". Les douvelles abandonnées à leur sort s'échappent des cercles vermoulus. C'est un triste spectacle. Mais le temps tourne et son cercle est parfois vicieux. Vous qui parcourez parfois la campagne, vous ne verrez plus le tonnelier s'en aller la nuit à la lueur d'une lampe à pétrole Sécuritas, chargé de ses lourds outils : silhouette d'un temps révolu. Ne vous attendez pas non plus à être hélé par une voix amicale vous invitant à partager le temps d'une courte complicité **un coup au cul de la tonne**.

Propos recueillis auprès de M. Pierre Langlois, tonnelier à Poilley.



le meunier le mongnè

*"Qu'il fait bon chez vous Maître Pierre
Qu'il fait bon dans votre moulin
Le froment vole dans la lumière
Et partout ça sent le bon grain..."*

Le moulin s'est endormi enveloppé d'un silence pesant. L'eau a interrompu sa danse laborieuse dans les aubes de la roue ou les pales de la turbine. La Loysance emprunte le déversoir et sans détour va rejoindre le Couesnon. Les courroies assoupies près des poulies regrettent le mouvement d'antan : plus d'animation bruyante des charretiers livrant leurs lourdes cargaisons. De l'odeur de froment moulu le temps est révolu ! Pourtant le moulin de Pierre Férard est toujours là, lové au fond du petit bois du Bas Châtellier et, si le chemin vous agrée, laissons parler les us et coutumes du passé, le temps d'oublier la hâte du progrès.

DES RUSES DONT ON PARLE ENCORE

Le moulin du Bas Châtellier est en fait situé sur la commune de Saint-

Germain-en-Coglès. Agé de deux à trois siècles il a fait ses preuves. Les meules en pierre de 750 kg, étaient battues tous les quinze jours environ à l'aide de marteaux à pierre en acier et le cœur de meule bouchardé. L'ensemble comportait une meule fixe et une mobile. En général on attendait quatre jours après l'affûtage avant de moudre du blé noir assez courant à l'époque. Dans l'intervalle il était préférable de moudre du blé. Le réglage de la finesse de mouture se faisait à l'aide d'une vis déterminant la hauteur de la meule mobile. Un étang de 33 ares constituait la réserve d'eau nécessaire à la marche du moulin. Au siècle dernier le mécanisme était entraîné par une roue à aubes en bois de hêtre. Un **no** en bois en forme de grande gouttière canalisait l'eau au-dessus des aubes et l'ouverture de la vanne de l'écluse ou bonde permettait de régler la vitesse de rotation.

Dans les années 30, une turbine beaucoup plus gourmande en eau a pris la relève. En fait, la roue et la turbine pouvaient fonctionner en alternance quand cela était nécessaire. La turbine mettait en mouvement deux broyeur à marteaux en remplacement des meules. Ensuite est venu un moteur électrique de 20 cv. On pouvait ainsi mouler 300 à 400 kg de céréales à l'heure ou 800 kg de tourteaux alors que la meule n'avait qu'un débit de 150 à 200 kg de céréales à l'heure.

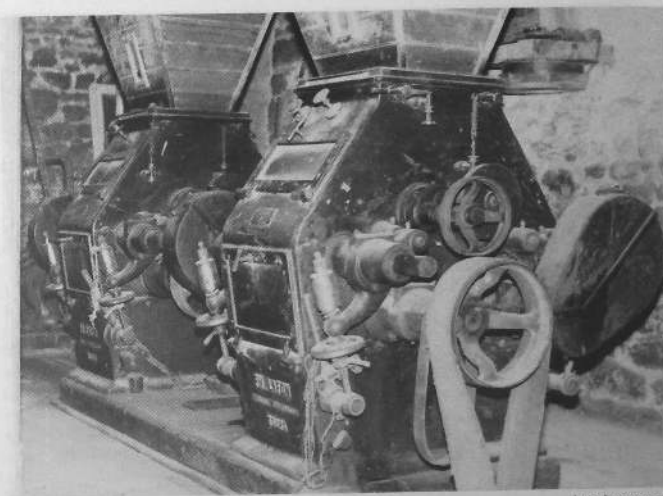
Les céréales étaient soumises à des contrôles deux fois l'an, mais pendant la guerre c'était toutes les semaines : les gendarmes étaient à l'affût et les tracasseries nombreuses. Les sacs en toile de jute étaient étiquetés et plombés. Il fallait un acquit pour le transport. Mais on pouvait faire confiance aux gens pour utiliser des ruses dont on parle encore...



La turbine.

Une tonne de blé donnait 700 kg de farine plus 250 kg de son et des résidus : de la poussière, des **écholles** (bourses), du **païssard** (gaillet), des bouts de paille et du petit grain. La mouture était payée au quintal : en 1950, 2,50 F. pour le blé, 1 F. pour l'orge. Le blutage se faisait à 70% en temps normal, soit 70 kg de farine pour 100 kg de blé, sauf pendant la guerre où le blutage obligatoire était de 90%. Les sons produits tels que la farine basse ou **recoupe** contenant du petit son devaient être inclus dans la farine. Ceci donnait à peu près le pain complet d'aujourd'hui. A cette époque sont apparus les tickets de rationnement. Chaque habitant disposait de trois quintaux par an. Il ne fallait pas gaspiller ou bien "en mettre à gauche".

Les cultivateurs apportaient leurs sacs au moyen de plateaux ou tombeaux tirés par un cheval. Ils pouvaient



Les broyeurs.

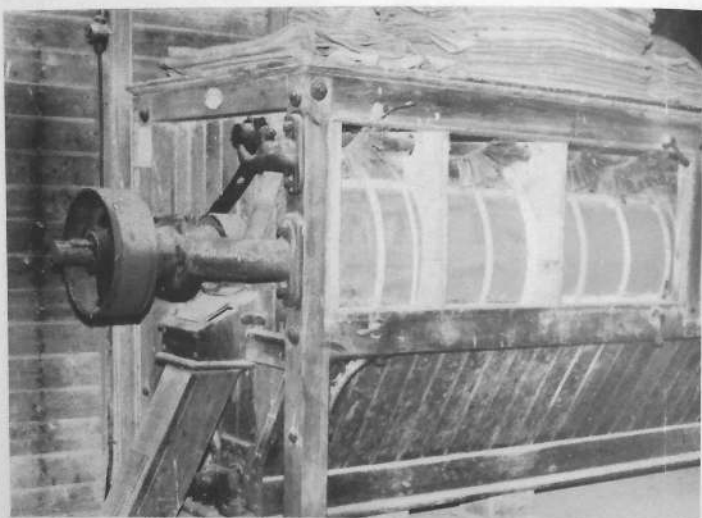
soit repartir avec de la farine déjà moulue en échange du poids de céréales amenées, soit repasser trois à cinq jours plus tard récupérer leurs produits moulus. Le meunier emportait parfois lui-même la farine de diverses familles chez le boulanger. Celui-ci se faisait payer 70 F. le quintal pour la panification. Il existait également une possibilité de ne pas utiliser d'argent mais de procéder à un troc équitable pour payer les services du meunier et du boulanger. Les sacs de toile de jute étaient fournis par les cultivateurs ; le meunier avait également un stock en cas de besoin.

QUAND LE MEUNIER BROIE DU NOIR

L'organisation du moulin suivait une chronologie précise.

On a vu que la turbine, grande consommatrice d'eau, en engouffrait 300 litres à la minute. L'inclinaison des ailettes étaient réglable pour maîtriser l'entrée de l'eau et donc la vitesse de rotation. Une écluse elle aussi réglable donnait de la souplesse aux mouvements transmis.

La rotation-turbine était de 300 tours/mn. La deuxième transmission, grâce à des engrenages avait un régime de 250 tours/mn. et la première transmission de 150 tours/mn. En 1943 le manque d'eau a nécessité



Les soies.

l'achat d'un moteur électrique pour pallier au défaut de force motrice.

Les mécanismes s'étagaient sur trois niveaux en sous-sol, les transmissions avec roues dentées métalliques puis jeux de courroies en cuir dessinant d'innombrables ballets autour des poulies non moins nombreuses. Ces poulies s'éparpillaient sur deux étages afin de répartir cette rotation dosée au gré des diamètres variables que se disputaient les poulies en bois ou en fonte. Autant de têtes folles montées sur un arbre en acier dont l'axe de roulement à billes devait être graissé deux fois l'an... La circulation de la farine se faisait sur trois étages grâce à des cheminées en bois munies de trappes transparentes permettant de surveiller le transit des chaînes à

godets. A présent cette circulation se fait par ventilateur. Les courroies passent toujours d'un étage à l'autre par des ouvertures aménagées à cet effet. La bonne qualité du cuir fait qu'elles sont changées assez rarement et la résine est peu nécessaire pour leur adhérence même si le mouvement détend légèrement le cuir.

Auparavant les sacs étaient déchargés à dos d'homme. A présent ils sont hissés par un treuil au fronton. Une poulie à courroie débrayable transmet le mouvement au treuil commandé par une corde.

Les sacs étaient transportés par un petit chariot à deux roues appelé diable ou **caberouet**. Ils étaient vidés dans une trémie au deuxième étage

au niveau de la réserve. Le blé passait au trieur pour éliminer les grains cassés ou défectueux ainsi que les impuretés ; ensuite, chaque grain passait à la brosse à blé rotative afin d'enlever la poussière de la rainure centrale : c'est seulement alors que se faisait la mouture. Actuellement le blé n'est plus brossé mais lavé.

A la sortie des broyeurs, la farine était tamisée à l'aide de **soies**. Ces grilles en soie véritable étaient tendues sur des cylindres et leur mise en place était une épreuve de patience et de dextérité. Leur serrage à l'aide de filets servant à les tendre était un véritable travail d'orfèvre. Les raccords des filets étaient recouverts d'une toile fine collée pour ne pas faire de reliefs où se seraient logés la farine et les vers susceptibles de percer la soie. Les soies étaient changées tous les deux ans et leur installation demandait deux jours !

La farine était ainsi conduite par les chaînes à godets vers la chambre à farine qui était la réserve. A partir de là des trémies pour l'ensachage facilitaient l'opération. Chaque sac portait le nom de son propriétaire marqué au charbon de bois. Les semoules étaient fabriqués dans des **moulins à reprise** qui comportaient une meule à aspérités ou à crans et une autre meule lisse.

Le blé noir était un aliment assez prisé jusqu'au milieu du siècle. Sa farine était utilisée sous forme de gruaux ou de galettes. Le meunier choisissait souvent le jeudi pour moudre le blé noir car la galette se faisait spécialement le vendredi. La mouture demandait des réglages spéciaux. On passait les grains au trieur le mercredi. Après la mouture, la farine était pas-



L'ensachage.

sée au crible pour enlever le **greusset** ou grosse coquille et tamisée au **sâ**. Le sarrasin était... la bête noire des meuniers, sa poussière étant un ennemi redoutable des poumons. Le jeudi le moulin se noyait dans un brouillard épais : le voisinage savait que le meunier "broyait du noir" !

L'orge servait d'aliment au bétail et à l'engraissement des porcs ou à la nourriture des chevaux, employée à sec ou avec de l'eau chaude.

L'avoine, parfois mélangée au seigle ou à l'orge, était utilisée pour les chevaux. Dans ses dernières années d'activité, Pierre Féraud produisait des céréales applaties : orge, avoine, maïs.

Le XX^e siècle aura été celui de la vitesse, du changement trop rapide des habitudes sociales. L'homme peut-il s'adapter à des rythmes aussi rapides sans conséquences pour sa santé et son environnement ? Le progrès nous a mis de la poudre aux yeux. A tout prendre on préférerait celle du meunier...

Propos recueillis
auprès de M. Pierre Féraud,
meunier au Bas Châtellier.



Maître Pierre, du Bas Châtellier.

le bouilleur *le bouillou*

Des panaches blancs dans les brumes matinales, des arômes alcoolisés envoûtant nos sensations olfactives. Plus de doute, l'alambic dont la taille incite au respect s'est installé dans l'un des trois ateliers dont il dispose sur la petite commune du Châtellier. Cependant ce métier a bien évolué, allant vers une disparition quasi certaine.

Le "privilège" a été institué par Napoléon en 1806 permettant à chaque récoltant de faire distiller 10 litres d'alcool pur (100° c) par an, soit 20 l. d'eau de vie à 50° ou 14 l. à 70° c, qui équivalent aux 1000° c autorisés. Depuis décembre 1960 les privilèges ne sont plus accordés, sauf aux anciens combattants d'Algérie. Les jeunes exploitants n'ont plus le droit de faire distiller pour leur compte. En conséquence les bouilleurs ambulants se raréfient.

UN DRAGON CRACHEUR DE FEU

Monsieur Balluais a commencé le métier en 1938 à l'âge de 20 ans ; il

accompagnait son parrain. A l'époque certains étaient "loueurs d'alambic" car le bouilleur de cru est celui qui fournit le cidre, c'est-à-dire le fermier.

La guerre de 39-45 a interrompu le métier, repris en 1946. A cette époque l'alambic était tiré par des chevaux et transporté d'une ferme à l'autre par des chemins peu praticables en morte saison. Mais on bouillait à domicile soit sous un hangar, et la perte était de 3% du volume, soit en extérieur où la perte était de 10%. On commençait à 6 h. du matin par chauffer la machine avec du bois fourni par le fermier. Ce bois était parfois débité au fur et à mesure et pas toujours sec. La chauffe était moins bonne, sauf chez les fermiers avertis ayant mis de côté du bois sec à l'écart de la convoitise de leur femme qui souhaitait le garder pour la cuisine.

La journée finissait à 18 h. le soir, heure de l'enlèvement de l'alcool par les différents bouilleurs.

Le travail consistait à chauffer la machine à l'aide de la grosse chaudière gourmande en bois, approvisionner la cuve en cidre et surveiller le

circuit qui pouvait avoir un "bouchage de lie" (une manette permet d'éviter ces incidents).

M. Balluais était payé 5 F. par jour en 1950, la distillation d'une barrique coutait 3 F., il fallait une heure et demi de chauffe par barrique.

La machine, la **bouillotte**, ce dragon cracheur de feu aux cuivres rutilants était de marque Gasagne et pesait 5 tonnes. Elle coûtait à cette époque 2 millions d'anciens francs, sa fabrication "fait main" demandant un savoir faire et une précision qu'un artisan de Lécouste Monsieur Hemeter avait acquis sur les conseils de M. Balluais. Le cuivre est le matériau par excellence car il n'est pas attaqué par le cidre ni l'alcool.

La chauffe se fait en continu de 6 h. du matin à 18 h. le soir. Il faut que la colonne de chauffe atteigne 100° c. Pour cela une heure est nécessaire le matin ; ensuite il faut 1 h. 1/4 ou 1 h. 1/2 pour bouillir une barrique de cidre. Un cidre pur jus de 4 à 5° c donne environ 17 l. d'alcool à la barrique.

Cependant la contenance d'une barrique peut varier selon les communes, à Louvigné-du-Désert 220 l., à Romagné et au Châtellier 240 l.

D'autre part la qualité du cidre varie également. A Villamée le cidre pèse 4° c alors que le Châtellier, réputé pour son bon cidre, atteint 5° c. Le **petit cidre** tiré des lies fournissait 7 l. d'eau de vie pour 230 l. de liquide. Si l'eau bout à 100° c l'eau de vie bout à 60° c. Pas étonnant que l'alcool fasse de l'effet dans un corps à 37° c !



La bouillotte.

LES QUATRES FERS EN L'AIR

Le cidre est déversé dans une cuve au pied de la bouillotte, puis pompé par une pompe à bras vers un bac qui surplombe la machine. Le liquide descend au ralenti dans la colonne de rectification. Il est conduit par des tubes vers les 42 plateaux ou **assiettes** de la colonne où le cidre est chauffé à 100° c.



Le pèse-goutte indique le degré de l'eau de vie.

Cette colonne est souvent isolée à l'extérieur par des cartons ou des gros sacs en papier afin de conserver une température constante. C'est là que se fait la distillation.

Les vapeurs d'alcool vont dans le réfrigérant (colonne de 40 cm de dia-

mètre où se trouve un groupe de 40 petits tubes de 3 cm de diamètre). Ces tubes reçoivent les flegmes, les vapeurs d'eau et l'alcool. L'eau tombe par condensation alors que l'alcool plus volatil s'évapore. L'alcool se condense à son tour et coule dans le décalitre où se trouve le pèse-goutte ou alcoomètre indiquant le degré de l'eau de vie.

L'alcool peut titrer à 97° c. La bouillotte est donc équipée d'un robinet gradué permettant de régler la densité de l'alcool en fonction du degré souhaité. Pour obtenir un alcool d'appellation contrôlée type "eau de vie de Bretagne" il faut 71,9° c maximum, ceci à partir d'un cidre sans lie et "pur jus" de 4,5° c minimum. Si l'on désire **rectifier** l'alcool c'est-à-dire faire baisser son degré, par exemple amener un alcool de 80° c vers 70° c, il faut mettre l'eau (eau de pluie de préférence) dans l'alcool et non le contraire, sinon l'alcool se trouble. A noter que dans les alcools de plus de 70° c les flegmes disparaissent.

Les utilisations de l'alcool étaient et sont encore nombreuses. (Liqueurs de cassis, prunelles, etc.).

Vers les années 50 dans les deux cafés du Châtellier comme dans les communes environnantes il était de coutume que la bouteille d'eau de vie se trouve sur les tables du café pour que les hommes puissent boire un **mic** (café arrosé de goutte) et cela bien sûr sans supplément de prix.

Mais l'alcool était aussi un médicament pour les animaux. Il passe les coliques aux vaches et aide à la délivrance lors du vêlage. Un verre de goutte dans un litre de café peut faire oublier les douleurs de l'enfantement. De nos jours il est question de vaches folles. Autrefois elles n'étaient pas si folles, elles connaissaient les "bien-faits" de l'alcool et si vous leurs laissez de l'alcool à 30° c dans une assiette, elles en prenaient tout leurs saoul et pouvaient se retrouver "les quatre fers en l'air" !

Dans cette profession deux dangers vous guettent. En premier le risque de goûter un peu trop souvent au nectar distillé par le dragon apprivoisé que vous surveillez, en second les contraventions infligées par les **rats de cave** ou contrôleurs en cas d'infraction.

Dans le premier cas, résister... en verre et contre tous n'est pas toujours facile car les sollicitations sont nombreuses au cours de la journée.

En ce qui concerne les contrôles, cette profession est sous haute surveillance. Tous les faits et gestes ainsi que les déplacements sont étroitement surveillés.

BIEN MAL ACQUIT...

Le bouilleur de cru doit prendre un acquit chez le buraliste et déclarer la quantité de cidre à bouillir ainsi que la quantité d'alcool à transporter, mais avec un maximum de 1000° c. Le délai de transport, souvent une demi-heure, est donné par le buraliste ; il est évalué en fonction du moyen de transport (cheval ou tracteur). L'eau de vie reste dans la bonbonne ou le barril avec le

nom du propriétaire apposé dessus jusqu'à 18 h. pour contrôle éventuel.

Cependant des écarts d'horaires étaient parfois constatés par les contrôleurs qui se déplaçaient eux aussi à vélo autrefois. Les contraventions étaient sévères pour tenter d'enrayer le trafic car certains fermiers transportaient l'alcool en dehors des délais autorisés. Parfois, tout simplement, le propriétaire s'étant arrêté au bistrot du village lors de la demande d'acquit, arrivait à la bouillote en retard et un peu éméché.

Pourtant, combien de litres d'alcool ont effectué des promenades champêtres par des sentiers de traverse pour échapper à tout contrôle ! Parfois des bonbonnes se sont retrouvées en morceaux avec leurs précieux contenu pour éviter une contravention plus lourde encore. Ces faits de bonne guerre étaient contés hauts en couleurs lors des veillées de nos aïeux.

Le bouilleur ambulant tient le livre-journal "10 ter" où sont consignés les copies des déclarations journalières. Autrefois ce journal couvrait l'année entière du 1^{er} septembre au 31 août. A présent l'activité s'étale sur six mois à temps partiel. Ce livre-journal permettait un contrôle précis des quantités distillées ainsi que l'identité des bouilleurs de cru répartis sur 52 communes de la région de Cuguen à Châtillon et de St-Rémy-du-Plain au Ferré. En cas d'arrêt d'utilisation de plus de 24 h. les scellés étaient apposés sur l'alambic. La régie mettait des plombs sur les sorties du cidre et de l'alcool ; des plaquettes de bois serties de plomb obstruaient les orifices.

N° 657 1er. — DISTILLERIES, n° 10 ter. [Interc. n° 2.]

N° 5
Distillations effectuées le 5-12-52 194
à (1) domicile
par M. Balluier bouilleur ambulant à La Forêt profession de cultivateur
pour le compte de M. Rougeau commune de Villamie

HEURE (1) de commencement de l'alambic	MATIÈRES Cidre et alcool		HEURE (2) de fin de l'alambic	QUANTITÉ d'alcool en litres	
	Nature (3)	Quantité en volume		Volume	Degré
8h	Cidre travail 3.76	3	11h30	18	49

Les énonciations ci-dessus sont certifiées exactes par les soussignés.

Le bouilleur ambulant,
Balluier

Le récoltant,
Rougeau

N° 6

Distillation effectuée le 5-12-52 194
à (1) domicile
par M. Balluier bouilleur ambulant à La Forêt profession de cultivateur
pour le compte de M. Rougeau commune de Villamie

HEURE (1) de commencement de l'alambic	MATIÈRES Cidre et alcool		HEURE (2) de fin de l'alambic	QUANTITÉ d'alcool en litres	
	Nature (3)	Quantité en volume		Volume	Degré
8h30	Cidre travail 3.76	4	5h30	18	40

Les énonciations ci-dessus sont certifiées exactes par les soussignés.

Le bouilleur ambulant,
Balluier

Le récoltant,
Rougeau

(1) À l'adresse prévue de.
(2) Heures liges de 0 à 24 heures.
(3) Vin, cidre, poires, maris, lies, pressés, pressés, etc.

Extrait du fameux livre-journal "10 ter"

De même en cas de réparation un acquit rose était nécessaire pour emmener la partie à réparer chez le chaudronnier. L'artisan emportait l'acquit à la régie à réception de la pièce. Ensuite, pour ressortir la pièce réparée, il fallait un acquit à caution n° 10 qu'une tierce personne devait signer pour accompagner la pièce vers la machine. Le transport pour aller d'un client à un autre était également soumis à acquit.

A présent ce transport est simplifié puisque la bouillotte ne va plus à domicile mais se déplace sur les lieux des "ateliers publics". La commune du Châtellier compte trois ateliers, à la Cloison, Pater et la Chauvinais. Au moment de la distillation les bouilleurs de cru convergent vers l'alambic réduisant ainsi les déplacements de l'appareil.

Les bouilleurs ambulants seront-ils obligés de noyer leurs soucis dans l'alcool ? La législation actuelle met leur métier en péril. Leurs jours sont comptés. Le but officiel de la réglementation est de réduire l'ivresse. Il est douteux que la jeunesse ait encore une attirance pour l'alcool pur ; ses goûts vont davantage vers les boissons alcoolisées comme bière, vin et autres breuvages plus doux, mais tout aussi dangereux quand ils sont consommés en grande quantité.

En contrepartie, les services multiples que l'alcool pouvait rendre en milieu rural disparaissent au profit de soins plus coûteux, mais pas forcément plus efficaces.

Une profession moribonde donc, mise sous perfusion. Au "goutte à goutte" en quelque sorte...



M. Balluais, Lécousse : bouilleur de cru a recyclé son alambic en cheminée.

Renseignements collectés auprès de M. BALLUAIS, de Lécousse.

le sabotier

*Les sabotiers de Fougères
Les taillent dans la forêt
Les paroïrs et les tarières
Virevoltent sans arrêt*

Oh, oh, oh, oh...

*Mes sabots ne sont pas riches
Mais je suis dans mes sabots*

Oh, oh, oh, oh.

Louis XIV en 1669 par ordonnance royale interdit à tous les métiers utilisateurs de bois : sabotiers, verriers, cercliers, potiers de "tenir atelier à moins d'une demi-lieue de la forêt" soit deux kilomètres, afin sans doute de prévenir les incendies.

Les sabotiers de Fougères continuèrent cependant à loger dans leurs huttes en forêt dont ils ne sortaient que le dimanche. Ils étaient considérés comme des marginaux et se mariaient souvent "dans la famille". Leur mouance éveillait soupçons et méfiance.

Les frères Chéenne de Fougères sont issus d'une longue lignée de sabotiers et perpétuent ce métier. Ils ont reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1961 et 1965.

Un autre artisan du Coglais, M. Harlais, a bien voulu retracer l'histoire de ce long chemin parcouru en sabots.

De quel bois je me chausse ?

Dans les années avant guerre un passant aurait pu vous demander : "Voulez-vous savoir de quel bois je me chausse ?" car pour fabriquer cette chaussure rustique les essences étaient variées. Chaque région utilisait le bois le plus courant sur son terroir : frêne, érable, bouleau, merisier, peuplier voire pin. Cependant le bois préféré des sabotiers de Fougères était sans nul doute le hêtre si répandu en forêt. Un fayard ou **futeau**, autre appellation du hêtre, met entre 80 à 100 années pour devenir adulte mûr. Les grumes se conservent un an.

Les sabots de hêtre ont tendance à mal supporter l'alternance humide-sec et à fendre dans ces conditions. Chaque essence a ses qualités et ses défauts. La densité du bois varie selon les espèces, ainsi que le "retrait" c'est-à-dire la rétraction du bois lors du séchage (2 à 3 mm). Il faut en tenir compte pour le calcul de la peinture.



M. Harlais, un long chemin parcouru en sabots...

Le peuplier, bois tendre, permet au sable et au gravier de s'incruster ; ceci augmente sa dureté et empêche de glisser. Il était donc utilisé pour chausser les marins-pêcheurs et mariniers mais aussi les fendeurs et mineurs. Les tailleurs de pierre du pays en usaient 3 à 4 paires par an. Leurs sabots étaient fabriqués plus épais pour résister aux morsures du granit. Les fendeurs d'ardoise portaient des sabots particuliers dont la face interne était épaisse et verticale afin de permettre le blocage du schiste entre les deux sabots à la manière d'un étau. Ces sabots de labour étaient taillés dans la partie du tronc la plus proche des racines, réputée plus dure que la partie du haut du tronc. De même que les hêtres des champs sont plus durs et lourds que ceux des forêts. La question du poids du bois avait également son impor-

tance étant donné que les personnes ne quittaient pas leurs sabots de la journée. Le frêne donnait des sabots plus résistants à l'eau pour les paysans et le merisier des sabots vernis pour les dames.

Dans les années trente, tout artisan mettait un point d'honneur à présenter un travail bien fait. La fabrication des sabots suivait une chronologie précise. Tout d'abord le choix du bois sur pied et son cubage. Le dimanche était souvent le jour réservé à cet usage. On se rendait en campagne sur l'invitation d'un cultivateur désirant vendre son bois, ou en forêt pour examiner un lot à vendre. A l'abattage on prenait garde aux culées **éjobelées** c'est-à-dire celles dont les racines formaient des contreforts saillants et on coupait au-dessus.

Ne pas saboter le travail !

Le bois était travaillé vert. La première opération était le tronçonnage au passe-partout, ou découpe de billets dont la longueur variait en fonction de la taille du sabot prévu et aussi de la grosseur du tronc. En second il fallait fendre le billet en quatre quartiers minimum en tenant compte des fentes naturelles du bois. Venait ensuite l'ébauche ou dégrossi à la hache de sabotier, outil à lame recourbée, à manche court terminé par une loupe de bois permettant de poser l'outil sur la hanche lors du travail. Cet outil existait en option droitier ou gaucher. Lors du dégrossi on déterminait déjà le sabot gauche du droit en veillant à ce que l'écorce soit à l'intérieur et le cœur à l'extérieur. Il

fallait avoir le coup d'œil car si les dimensions étaient les mêmes pour les deux pieds, elles n'en étaient pas moins inversées. On affinait l'extérieur avec le paroir et le talon à l'aide de la gouge.

Pour creuser le sabot on utilisait d'abord la vrille puis des cuillers de différentes tailles. L'intérieur du talon était creusé au bouterolle. Enfin la semelle intérieure était aplanie à la rouanne. Les femmes effectuaient parfois ce travail appelé la **creuse**. Il reste à percer un petit trou dans chaque sabot à la percette pour lier la paire. C'est ensuite le moment du séchage pendant un ou deux jours dans un séchoir à claies suspendu au-dessus du feu de copeaux.



On affinait l'extérieur avec le paroir, comme le fait ici M. Chéenne.



Travail à la gouge, sur un sabot parmi tant d'autres !

Dès que le bois blanchit il est prêt pour la finition. Celle-ci, la **pare**, est souvent l'œuvre des femmes. A cheval sur un chevalet elles bloquent le sabot entre une cheville de bois et leur ventre, puis, à l'aide d'un grattoir à fil retourné, elles lissent le bois.

Pour terminer, chaque artisan dessine des motifs décoratifs à la **rainette** sans oublier la rainure profonde de 2 à 3 mm qui ceinture le cou-de-pied pour tendre le **pléyon** : fil de fer trempé destiné à éviter la fente du bois et couté à ses deux extrémités.

Les sabots sont ensuite stockés en piles deux mois environ ou un été, mais à l'ombre et loin des courants d'air ; car le vent **halite**, fait hâler le bois.

Pour l'expédition on utilise la **gaulée** pour dix paires. Une planchette supporte deux gauls verticales chevillées où sont enfilées à cheval les paires de sabots en position opposée talon dans talon ; une seconde planchette coiffe l'ensemble qui est ficelé. La gaulée pouvait être vendue au même prix mais avec des quantités différentes selon les tailles.

Le plus grand choix

Cette chaussure en bois nécessitait des protections diverses contre les intempéries. Le sabot breton, tout bois pouvait s'utiliser avec des chaussons de feutre à l'intérieur mais très souvent on se contentait de met-

tre un peu de paille. Le dessous était clouté de **maillettes**, clous très courts à grosses têtes disposés sur quelques rangées sous la semelle, mais jamais au milieu pour éviter la fente du bois.

Pendant la guerre les maillettes n'étant plus fabriquées furent remplacées par des crampons ferrés provenant des usines de chaussures de Fougères. Puis vinrent ensuite les semelles caoutchouc moins bruyantes. Le sabot demi-couvert comportait une bride coussin en cuir enveloppant le cou-de-pied et fixée sur les côtés à l'aide de pointes fines. Les brides étaient fabriquées en Bretagne. La taille des sabots se mesurait en pouces à l'intérieur à l'aide d'une **bauge**, règle graduée : de 3 pouces 1/2 pour les bébés à 9 pouces ou plus pour les adultes.

Les sabots de bébé comportaient une talonnette en cuir fixée à l'intérieur du talon et s'élevant au-dessus de façon à former une tige de botte montante lacée autour de la cheville.

Les sabots étaient souvent teints en noir, brun ou en orange pâle, puis cirés ou parfois vernis. Les femmes portaient des sabots découverts ou **clagues** beaucoup plus légers et élégants, encore appelés galoches ou "Marie-Christine". Certains sabots étaient faits sur mesure pour les pieds déformés ou handicapés. Ils étaient modifiés à la demande. On creusait un logement pour un durillon ou pour des doigts de pieds superposés.

Un sabotier pouvait fabriquer trois à quatre paires de sabots à la main par jour. Mais en général le travail était organisé à la semaine. Le lundi : tron-



L'intérieur du talon était creusé au butoir.

çonnage des billots et fente des quartiers, mardi : dégrossi et **rondi** etc... Cependant dans les années trente des machines ont fait leur apparition, transformant lentement les anciens gestes. Après la guerre la mécanisation s'est généralisée.

Le labeur des sabotiers n'anime plus la forêt, pas plus que la résonance des pas de sabots sur les chemins empierrés du pays de Fougères, ou sur les sols en terre battue des maisons des années d'après-guerre.

Les habitants ont troqué leurs sabots ou galoches contre des chaussures moins rudes au pied. Restent quelques incondionnels qui préfèrent acheter vingt paires de sabots à leur taille pour que l'ouvrage soit rentable plutôt que de marcher en bottes ou tous autres godillots.

Les sabotiers travaillent à présent pour les touristes et diversifient les ob-

jets en bois qu'ils proposent afin de ne pas devenir eux-mêmes des "va-nus-pieds".

"Hêtre ou ne pas hêtre" :
une question vitale !

Dans cette Bretagne riche en contes et légendes, que deviendrait le Père Noël s'il ne trouvait plus de sabots dans la cheminée ?



Le moment du séchage.

le chiffonnier *le chiffié*

"Peau, peau, peau d'lapin !"

Cette exclamation est la carte de visite de notre homme. En arrivant dans la cour de la ferme, avant même de frapper à la porte, il s'est présenté. Le chiffonnier jouait un rôle économique non négligeable dans les 50 premières années de ce siècle. Ce métier est maintenant moribond, du moins dans sa forme ancienne, mais examinons de plus près ce qu'il fut.

Sac au dos

Jusqu'en 1935-40, en Bretagne, le chiffonnier se déplaçait à pied. Il parcourait une aire géographique couvrant plusieurs communes et parfois un canton. Il passait une fois par trimestre environ. Pour transporter la marchandise il utilisait un grand morceau de toile, porté à dos, dans lequel il enveloppait les chiffons et les peaux, parfois aussi les papiers assez rares en campagne à cette époque. Souvent il possédait une petite remorque à bras. La collecte était tantôt bonne, tantôt moins fructueuse (variant entre 25 ou 60 kg de peaux). Le repas de midi était emporté dans une musette avec le sac à monnaie, mais souvent l'hospitalité était offerte dans une ferme. En morte saison les bottes étaient de rigueur car les chemins n'étaient pas goudronnés, tout juste **encaissés** de pierres. En 1920 les bottes étaient rares, on utilisait des guêtres coiffant les sabots de bois, ou des bandes molletières. En été les **sacotins** ou galoches à maillettes étaient plus légers à porter.

Travailler pour la peau

La marchandise la plus répandue était la peau de divers animaux. En hiver 1928, la peau de taupe se vendait cent sous (5 F.). C'était de l'or pour cette époque. La peau de lapin valait aussi cher que la viande de l'animal. Vous achetiez un lapin 25 ou 30 F. ; vous vendiez la peau à ce prix-là. Vous aviez la chair en prime car le lapin n'était pas une denrée très recherchée. Les peaux étaient de meilleure qualité et pesaient plus en hiver. Les saisons avaient une influence sur la qualité des peaux et il fallait compter avec ce facteur. Les peaux blanches étaient plus chères que celle de couleur.

Cependant les peaux d'animaux sauvages ou "sauvages" étaient recherchées tout autant : renards, loutres, martres, putois, blaireaux, foinnes, belettes, hermines. Les rats musqués ne sont apparus que vers les années 60. Ils ont été importés d'Amérique. Il fallait dépecer les animaux sans abimer la peau, puis tendre celle-ci avec un brin d'osier courbé en arc. Les peaux de taupe étaient cloutées sur une planche pour le séchage.

Troc et marchandage

La marchandise était payée soit en liquide, soit en nature. Le prix à fixer donnait lieu à des marchandages et chaque partie défendait son morceau. Pour le paiement en nature il s'agissait



le plus souvent de mouchoirs de Cholet que le chiffonnier apportait en rouleaux enveloppés soigneusement dans un linge. Ces mouchoirs étaient de trois sortes : pour dames, pour hommes et d'une couleur jaunemarron réservée aux hommes utilisant du tabac à priser. La toile était imprimée en carré de façon à faciliter la coupe. Il fallait ensuite ourler les bords. Souvent notre homme jouait les généreux et disait à la fermière : *"Vos peaux valent 5 mouchoirs et demi mais je vous donne la moitié supplémentaire"*.

L'après-guerre

En 1948 le chiffonnier se déplaçait à vélo équipé d'un porte-bagage avant et arrière. Les gens mangeaient plus de lapins, les peaux étaient plus nom-

breuses. Le vélo était parfois chargé au maximum de ses possibilités. La hauteur de la charge avant laissait juste la visibilité au cycliste et le spectacle était souvent pittoresque en fin de journée. Mais ce moyen de transport diminuait la peine du portage et les passages étaient plus fréquents, environ toutes les 6 semaines.

Au niveau denrées, les sacs en toile de jute faisaient leur apparition, précédant de quelques décennies les sacs en papier pour aliments du bétail ou céréales.

La ferraille provenant d'anciens outils était aussi plus importante. Les manèges en fonte, servant au battage des céréales à l'aide de chevaux, étaient démodés, les moteurs étant plus rapides. Ces outils étaient cassés



à la masse et vendus au poids. Par contre les machines à vapeur étaient souvent revendues en l'état. Cette période fut cependant une hécatombe pour certains objets d'art en fonte légère comme les suspensions d'éclairage au pétrole servant de lustre en quelque sorte.

Parmi les métaux le cuivre et l'étain tenaient une bonne place. Les **pêles** ou bassines à confiture en cuivre furent liquidées à cette époque ainsi que les clystères ou seringues en étain servant à soigner les bovins.

Les statuettes en porcelaine et les horloges comtoises furent bradées également. Les ruraux n'avaient pas conscience de leur patrimoine et de nombreux meubles en bois furent tro-

qués contre du formica au grand bénéfice des antiquaires. L'automobile facilita cette hémorragie de chefs-d'œuvre.

A présent

A présent la toison des lapins est laissée à son sort. Notre chiffonnier ne passe plus. Les habitudes ayant changé, le recyclage ne se fait plus ou se fait autrement. Une page est tournée mais, sur la dernière feuille du livre des petits métiers, on peut lire cette phrase fatidique :

"Chiffonnier de mon enfance, le progrès t'a fait la peau"

Renseignements recueillis auprès de M. PRIME, de Montours.



Le portage des seaux, corvée pénible, était souvent allégé par une technique simple consistant à utiliser un cercle usagé, de tonne à cidre, pour répartir le poids plus loin du corps et faciliter ainsi le transport.

SAISONS

Lé baou jours

Le kio ne r' couné pu la mousse de sa bariër
 L' kieuraïge ërpouss ê s' esmille dans lé chariër
 L' iaou ne regale pu la guernouille dans lé foriër
 L' chârra voudrê ben quittê sa jambëriër
 Que ya ti don d' changê dans lé ongniër ?

Le braou é bé galand o la plisse de la ragole
 I yî monte au l' mont, il l' etringn ê pi s' y païss
 Lé limars se cutent vra au fond dé rigoles
 Un pitit bérruchê sér une âchée dans sa peck fraïch
 Le vent adlaïzi, du picaou découaïff la haïch

Le temps s' embernaoudi juch pour une ernaoupée
 Mé siteu une équiercie amène une reyée
 Ouëyë vous rouadoudê lé marcaou, verzouné lé guipiaou ?
 La mouche à miê chatouille le zieu du pissenlê tou begaou
 Au travé lé tassées d' reuchê le païsson ribote dans l' iaou

Le russê voudrê ben changê son lê
 Lé pataches amochouné dans le solîe
 Se font poussê dé pattes qui you font du dê
 Le terzi frê recaoupi bruche su la conni
 La traï ëbobi ërvërge dans le courti

L' solâ r' coumence a raïde
 Au travé la branche cor bé raïde
 Gallaou, gallaou...
 Èyou cours tu o té sabiaou ?
 Sieutt ta don au piê dé feukiaou
 L' printemps é si baou...

LES BEAUX JOURS

Le cloz ne reconnaît plus la mousse de sa barière
 La renouée repousse et s' éparpille dans les charnières
 L' eau ne régale plus la grenouille dans les fossés
 Le tombereau voudrait bien quitter sa béquille
 Qu' y . a . t . il donc de changé dans les ornières.

Le lierre est bien galand avec l' écorce de la ragole.
 Il y grimpe en amont, l' étreint et s' y accroche
 Les limaces s' entrent au fond des fossés.
 Un petit roitellet pince un ver de terre dans son bec fraïch
 Le vent enjoué, du vaïleur de pierre décoiffe la hutte

Le temps s' assombrit juste pour une averse
 Mais aussitôt une éclaircie amène un rayon de soleil
 Entendez vous roder les chats, voler les moustiques
 L' abeille chatouille l' œil du pissenlê tout étonné.
 A travers les touffes de molinies le poisson barbote dans l' eau.

Le ruisseau voudrait bien changer de lit
 Les pommes de terre amoncées dans le débaras
 Se font pousser des germes qui les fatiguent
 Le roitellet fraîchement ragaillardî louche sur le corbeau
 La truie déboussolée remue la terre dans le courtîl.

Le soleil recommence à brûler
 A travers les branches encore raïdes
 Gallo. gallo
 Ouï cours. ke avec tes sabots
 Assieds. toi donc au pied d' un hôte
 Le printemps est si beau...

Basse saison

Quand appèrche la fin du mois d'Aou,
le vent fait trembiè l' caraou.
On ouaïe subiè la frède chànson
dè feuilles qu' èmeuille la basse saison.

On n'ercouné pu lé feukiaou,
yeu qu' l' été faisè si baou.
La frè d' octob l' z' a surprì ;
i nn' ont rougi-jaouni-roussi.

Vla lé rôtes bordées d' tassées d' kieud
ou nos gens chminingn o lou sabiaou.
On avè bé du dè a lé sieud
nous qu' on tè petit keniaou

Lé fouquè ont ramassé lé naïsettes.
Astour lé vla qui bouign aprè lé finne ;
i vont lé fourrè dan lou cachette,
ben cutè auprè dé chatingn.

Vla bourdè l' temps dé ferdingn...

Belous, contous, chântous,
de dire vos boniments, dépéchou.
N' oublîè point d' mézon :
le gueroua n' dure qu' une saison.

Le printemps ramèna lé janottes
qu' on yira sérè au l' mont lé rôtes.
Mém lé ptiit qu' airont tout juss yeu quenottes,
pour ava yeu drè tenront lou menottes...

LA BASSE SAISON

Quand approche la fin du mois d'août
Le vent fait trembler le blé noir
On entend siffler la froide chanson
Des feuilles qu' effraie la basse saison

On ne reconnaît pas les hêtres
Eux que l'été faisait si beaux
Le froid d'octobre les a surpris
Ils ont rougi, jauni, roussi.

Voilà les sentiers bordés de noisetiers
Où nos parents cheminaient en sabots
Nous avions du mal à les suivre
Nous qui étions petits enfants.

Les écureuils ont rentré les noisettes
Maintenant les voilà qui rentrent les fèves
Ils vont les mettre dans leur cachette
Bien serrées auprès des châtaignes.

Voilà fini le temps des amusettes
De dire vos boniments dépêchez-vous
N'oubliez pas de maison
Le froid ne dure qu' une saison.

Le printemps ramènera les noisettes de terre
Qu' on ira cueillir le long des sentiers
Même les petits qui auront tout juste leurs dents
Pour avoir leur part tendront leurs mains.

l'été, les foins *l'ètè, lé fingn*

Lé gens d'la tēr livingn aout fai ô lé sézons é en ètè s'tè bé piézânt. Mé i avè du pain su la pianch pasque en Juin fallè fènè. On attlè lé juaou su la faoucheuse é aie donc ! i fallè qu'ça berouait, qu'ça ch'mine é qu'ça treule ! On mettè dé brâches de chatègnè su la tèt é juaou pour les empêchè d'mouchè. I n'en fallè souvent un bounoume ou une ménaïgère dans lé coins pour degaigè les ândins é empêchè la faoucheuse de bourrè.

Quând lé juaou coumâncingn a tirè au r'nard i fallè jouè du foua é huchè un p'tit ca ; ça lé ravigotè.

Pour callâsiunè on arrètè yeuk temps, on bourdè pour erposè lé bêtes é les houmes. Lé ménaïgères v'ningn ô un pegniè ou y'avè du lard é du pain dans un teurchon é bé sur une boutaill de cid. La bolé restè dans l'champ pasque i faisè chaou é l'eau montè su la couinn.

Une fa l'champ fini on detlè é on donnè a baïre é juaou qu'on lachè aprè dans l'prè. Là i fallè lé va s'roulè su l'dos lé quatre fers en l'air. On disè «I gagne l'avingn».

Le lendemain s'tè l'tour de la feneuse. On enfilè l'chapè d'paille é on egaillè l'fin a la feneuse qui gigotè tout s'qu' é savè en envoyânt le fin balè.

Si l'baou temps durè on n'avè pas l'temps d'faire mèriuunn durant la raïcié. Le fin une fa sec tè arrouè ô la ratteuse ou a bras a la fourche ou l'picoua ou bé l'ratè d'bois.

I n'estè pu qu'a attlè su la grosse chârte é fourcheiè le fin en vrac. Mé le sien qui tè a faire la chârte d'vè bé sur ete adrè pour l'egalisè é l'empêchè d'versè en s'en n'allânt. A la fin on mettè yeuk fai une liaïre pour serrè l'fin é l'emposè d'dèkeroueillè.

Lé fenous portingn dé fai un mouchoùè autour du collet pour emposè la poussière de lou ché dans l'dos é au mitân d'la raïcié on bourdè un p'tit ca pour avalè un migè qui tè fait ô du pain grillè trempè dans du cid. Lé gens tingn bé adlaizi é ça rigolè de tous lé bords.

Aprè ça i fallè dechargè lé châtés. Ça n'tè pas l'pu facile pour ceus qui foulingn sous lé râtelières. I faisè chaou é lé ch'mises colingn a la piaou. I n'a un qui debourrè au fronton é i disè és aout quând i veyè les éch'lons é aprè lé rézes de la chârte. Sti la qui déchargè devè ava une boune pounasse.

Le boulot s'fèze dans la boune humeur malgré qu'les gens avingn du dè. Le sa on se r'trouvè autour d'un bon r'pas bé atabiè, souvent rossè, mé bé enjouè tout d'mém é pré a r'coumâncè l'lendemain s'i fallè...

GRANDS SERVICES PERDUS

La société rurale des années 50 possédait encore de petits métiers aux services innombrables et importants pour les populations laborieuses.

Ces métiers s'exerçaient tout au long de l'année selon un rythme défini par les saisons qui faisaient naître ou varier les besoins. Chaque équinoxe, chaque solstice annonçait la venue prochaine d'un artisan souvent humble et consciencieux dont l'œuvre s'associait à l'horloge du temps.

le temps du bourrelier

Le printemps annonce la venue du bourrelier. C'est le grand réparateur **d'équipages** de chevaux de trait. Les intempéries de l'hiver ayant mis à rude épreuve le cuir des attelages, ceux-ci ont souvent grand besoin d'être remis en état.

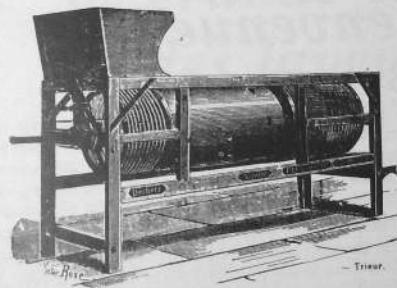
L'artisan arrive de bon matin, en vélo ou en solex, rarement en voiture. Il déballe ses alènes droites et courbes, son fil empesé, sa boîte de suif à l'odeur caractéristique et tous les ciseaux, marteaux et accessoires dont il se sert pour réparer de son mieux les accrocs et l'usure laissés par le labeur.

On apporte sur une grande table **de batterie** les équipages abîmés : licous, colliers, bas d'équipages, sous-ventrières, brides et guides. L'artisan passe la journée, si nécessaire, à la ferme et partage les collations de 10 heures et 17 heures ainsi que le repas de midi. C'est toujours un étonnement de voir en fin de journée l'air neuf et rajeuni du cuir...

Ainsi renouvés les attelages embellissaient les chevaux mais la sueur et les intempéries se remettaient à l'ouvrage et, l'année suivante, le bourrelier avait encore fort à faire.



le temps
du BOURRELIER



Extrait de
"L'agriculture à
l'école primaire
en 44 leçons".

Éditions
Lafolye & De Lamarzelle,
Vannes, 1935

quand le trieur se met en place

Les vents de l'équinoxe d'automne font tomber les fruits véreux ; les autres attendent leur mûrissement au soleil de la Saint-Michel ou de la Saint-Brice. Après les moissons voici le temps des cueillettes. Mais les récoltes entassées dans les greniers attendent leur nettoyage. En effet, le blé destiné à la fabrication de la farine panifiable doit perdre ses impuretés et ses graines étrangères. Ce travail se fait avec un **trieur**.

Le trieur est un appareil assez important composé de deux grands cylindres ajourés comportant des grilles de différents calibres destinées à séparer le grain et les impuretés. Ces deux cylindres horizontaux sont mobiles et tournent autour d'un axe. Leur mouvement circulaire continu est entretenu par un moteur à essence. Le tout est perché sur un **plateau à roues** et tracté par un cheval pour le déplacement d'une ferme à l'autre.

Le trieur est mis en place sous le fronton du grenier contenant la récolte. Un tuyau déverseur fait la jonction entre le grenier et la trémie du trieur pourvue d'une trappe à ouverture réglable. La rotation des deux cylindres effectue le triage.

Le conducteur du trieur est souvent un petit fermier à qui ce travail saisonnier apporte un petit pécule supplémentaire. Son travail consiste à surveiller l'ensachage du blé trié qui se vide par quatre déverseurs à la sortie desquels on accroche les sacs.

La poussière sèche les gosiers mais le cidre est là en abondance pour étancher la soif. Le blé ainsi trié est entreposé dans l'attente du voyage vers le moulin. Le meunier en fera de la bonne farine que le fermier transportera ensuite chez le boulanger. De ce fait il n'y aura que le travail du boulanger à payer étant donné que la farine est fournie...

Ce temps était celui d'une relative autarcie mais plus encore celui d'un contrôle possible de la qualité des produits de consommation. L'adage "Tu récolteras ce que tu auras semé" était véritable. Qu'en est-il aujourd'hui ?

bienvenue au père taupiste

Les frimas de novembre ont décroché les dernières feuilles rebelles. La nature prépare son hibernation. L'herbe devient rase mais en souterrain, la vie continue et s'accélère même. C'est en effet le mois de prédilection pour le regain d'activité des taupes. Leurs dégâts sont parfois gênants lorsqu'elles sont nombreuses et, si les taupinières fleurissent, il faut intervenir. C'est alors que le père taupiste est à son affaire.

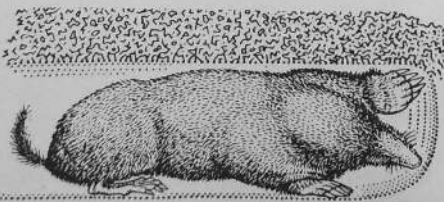
Le taupiste s'en va de ferme en ferme tendre les pièges innombrables qu'il possède et, le lendemain, il **relève** sa chasse. Mais ceci est tout un art : il faut savoir l'endroit de la **coulée** le plus propice pour **ouvrir** et tendre les pièges, puis recouvrir le passage en ayant soin de mettre un petit repère comme un morceau de branchage pour se rappeler les nombreux endroits où ils sont tendus.

Les taupes ont souvent des heures de passage et certaines sont malignes pour éviter les pièges. C'est donc une partie de ruse qui se joue parfois.

La chasse est une chose et la préparation des peaux en est une autre. Il faut dépecer la bête et étaler la peau sur une planche à l'aide de petits clous. Dans les années cinquante une peau se vendait de 20 à 50 centimes selon sa qualité.

Aujourd'hui les taupes peuvent creuser tranquilles. Le père taupiste s'en est allé. Notre société moderne l'a piégé : elle a eu sa peau !

Si les vers artificiels en appâts empoisonnés ont remplacé les pièges, il reste, pour les amoureux de la nature, un moyen simple d'éloigner les taupes : enterrer une bouteille à mi-hauteur inclinée à 45° vers le vent dominant sud-ouest. Les vibrations du vent dans le goulot éloignent les taupes sur 100 m². C'est efficace, mais ça ne vaut pas notre père taupiste...



Extrait des "Quatre saisons du jardinage"

la grande toilette des laveuses

Les premiers rayons d'avril émoussent dame Nature. Dans l'air on respire le renouveau. Cette époque est propice à la grande toilette de printemps. Les laveuses le savent bien et préparent donc les draps **savetés** (1) de l'hiver pour les laver au **douet**. Ce travail se fait aussi à la fin de l'été. Il faut beaucoup de courage, d'ardeur et de savoir-faire, qualités qu'ont bien souvent nos laveuses avec, en prime, un petit défaut : la langue bien pendue.

Le linge sale est mis à tremper la veille de la lessive. Tôt le matin on prépare la brouette en bois à roue ferrée sur laquelle on charge le matériel : lessiveuse, trépied, fagots, atelle, savon, brosse. Bien souvent le **carrosse** et le battoir sont à demeure au douet. Le

linge déjà trempé est amené sur une seconde brouette, sinon on revient le chercher.

Le douet est souvent situé sur la ferme et peut servir à plusieurs ménages, ce qui permet à nos laveuses de se donner du cœur à l'ouvrage et, tout en tapant sur le linge, d'"arranger" le voisin ou la voisine et de régler leur compte à tous ceux qui leur auraient déplu. Cette lessive là ne se fait pas en famille... Mais revenons à la lessiveuse !

Un feu est allumé sous cette lessiveuse posée sur un trépied et remplie d'eau. Ceci bien sûr juste à proximité du douet ou parfois à la ferme. L'eau provient d'une source ou d'un ruisseau. Pendant que l'eau chauffe le linge est **échangé**, c'est-à-dire prélavé avant





Reconstitution à Landéan du travail des laveuses

d'être mis à bouillir. Pour échanger le linge la laveuse revêt sa **devantière**, tablier de grosse toile ceint à la taille, et s'agenouille dans le carrosse disposé au bord du douet et dont le fond est couvert de paille. Entre l'eau et le carrosse se trouve une planche inclinée très large où le linge est battu, savonné, essoré au gré des besoins. Le savon, la brosse et le battoir sont toujours à portée de main.

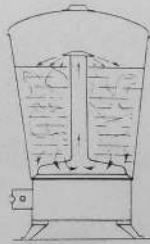
Lorsque l'eau est chaude on met la lessive et le linge blanc : draps, chemises, torchons, serviettes. On laisse bouillir 1 h 30 à 2 h en réglant le feu à la bonne mesure. Le linge de couleur n'est pas mis à bouillir. Il est simplement lavé à la main. C'est le cas des pantalons, vestes, bas...

Dans la lessiveuse le linge est soumis à un circuit d'eau provoqué par le **ouéyou**, tube central coiffé d'un champignon qui redistribue l'eau sous le couvercle. Une fois bouilli, le linge est rincé au douet.

Les mains dessinent un ballet de va-et-vient incessant entre la planche et l'eau. Le linge caressé par le savon,

frictionné par la brosse et exprimé par le battoir finit par exsuder la saleté dont il était pourvu. Après un dernier rinçage obtenu par une vigoureuse torsion, le linge lavé est mis à ressuyer sur des tréteaux ou dans des bassines en attendant d'être étendu sur des fils.

Après séchage, le linge est repassé avec un fer simple que l'on a chauffé préalablement près du feu ou sur le fourneau. Quelle joie d'étreindre un linge si propre et rajeuni. Cependant ne vous y fiez pas : si les laveuses vous blanchissent ainsi, il est fort à parier qu'au douet elles vous auront passé un savon !



La lessiveuse.
Au centre apparaît
le "ouéyou"

le faiseur de liens *le faisou d'liens*

Les rêves de l'été s'en sont allés au gré des vents d'équinoxe. La pluie met en suspens mille gouttelettes qui sur les branches font la fête. Pour le paysan l'automne vide les champs. Les animaux seront plus souvent à l'étable et, pour prévoir la mise en place, il est temps de penser au nombre de liens nécessaires.

Les jours raccourcissent et les veillées sont plus longues, ce qui permet de faire des travaux en intérieur. Le temps pluvieux est également propice à la fabrication des liens. Toutefois ce travail ne s'improvise pas.

Les ficelles du métier

Pour faire de bons liens il faut préparer les ficelles correctement. Ces ficelles proviennent des bottes de paille ou de foin distribuées au bétail. On prend soin de couper les ficelles au nœud afin de pouvoir supprimer celui-ci lors de la préparation des pelotes. Toutes les ficelles ainsi récupérées sont mises en bottes au fur et à mesure en attendant leur préparation. Les nœuds sont groupés en tête et supprimés pendant les veillées au couteau ou aux ciseaux, ce qui permet de **rabouter** les ficelles en faisant cette fois-ci un nœud en long. Ces nœuds sont plats et plus solides. C'est un coup de main à prendre et beaucoup de "mains noueuses" y ont laissé leur peau superficielle. Les ficelles ainsi raboutées sont enroulées en pelotes. Elles attendront sagement le **faisou d'liens**.

Le faisou d'liens

Le faiseur de liens est souvent un agriculteur qui a appris par un ancien ou un voisin et se déplace donc de ferme en ferme au fur et à mesure des demandes. C'est pour lui une occasion de contacts dans toute la commune et les environs. De plus, les liens étant faits à la veillée, la bonne humeur est souvent au rendez-vous ; on blague, on fait des crêpes et le cidre est abondant. Mais ceci n'empêche pas le travail et, si l'on est bien organisé



Le faisou d'liens

avec suffisamment de main d'œuvre, on arrive à faire une quinzaine de liens à l'heure. Pas mal, n'est-ce pas ?

Le matériel

La machine à faire les liens est originale. Elle est composée de deux chariots. Ces chariots sont fait de deux planches de un mètre assemblées en équerre. Chacun a son rôle. L'un est fixe et muni d'un crochet en fer, à manivelle sur la partie haute. L'autre est mobile, c'est-à-dire muni de deux roulettes de bois qui lui permettent d'avancer au gré

des besoins. Sa partie haute est équipée de quatre crochets à manivelle traversant la planche. Une planchette trouée permet d'assembler les quatre manivelles et de les tourner simultanément. Les deux chariots sont lestés de poids divers. Un outil indispensable : la navette. C'est un bois rond de dix centimètres de diamètre à tête conique et muni de quatre gorges pour permettre le passage des quatre cordons qui feront la trame du lien lors du tournage.

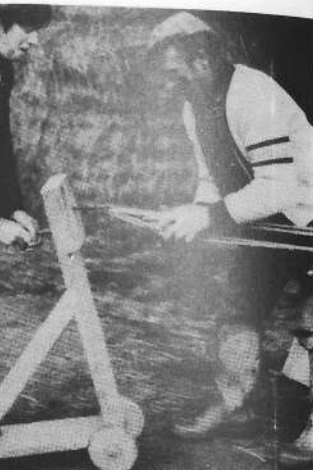
La mise en route

Les chariots sont espacés de trois mètres. Celui qui comporte un crochet est fixe. Une personne se tient debout sur la planche posée au sol et se trouve donc derrière la planche verticale tenant la manivelle du crochet dans une main. Un piquet est enfoncé dans le sol devant le chariot fixe. Le second chariot, mobile, supporte également une personne et un poids supplémentaire si nécessaire. Cette mise en place étant faite, on procède au déroulement de la ficelle. Le ficelage démarre à un des quatre crochets. L'accrochage se fait ensuite à chaque tour au crochet isolé. Chacun des quatre crochets doit comporter quatre ficelles, soit deux passages à double ; ce qui donne seize ficelles au crochet unique. La ficelle ainsi disposée on procède au tournage.

Silence on tourne !

La mise en route se fait doucement. Les quatre manivelles s'actionnent vers la gauche pendant que le crochet unique est maintenu fixe et que la navette près de ce crochet veille à la mise en torsade régulière des cordons par un va-et-vient. La torsion fait avancer le chariot mobile d'environ 35 centimètres. A ce moment le crochet unique est tourné vers la droite à la même allure que les quatre autres vers la gauche. La navette recule doucement en réglant la torsion.

Pour terminer on accroche toutes les ficelles au même crochet en fin de course et on enlève la navette. Il reste quinze centimètres à torsader à gauche. Puis on fait la boucle. Là aussi c'est un savoir-faire et si vous voulez en savoir le secret... allez donc voir un "faïsou d'liens" !



A l'ouvrage sur le chariot

Il reste enfin à passer les liens au-dessus d'une flamme afin d'éliminer les poils du lien qui devient ainsi bien lisse.

Un virage à la corde

Le "faïsou d'liens" n'a plus beaucoup de travail. Les cordes et liens en nylon ont remplacé le sisal. Autrefois chaque ferme utilisait en moyenne une trentaine de liens par an sans compter les cordes pour palan ou les liures pour les grosses chartes qui pouvaient atteindre vingt à trente mètres.

Certains liens étaient fabriqués également en corde. A partir d'une pelote de ficelle de lieuse ou botteleuse on pouvait obtenir quatorze à seize liens de deux mètres à deux mètres dix une fois noués.

La vie moderne n'a plus beaucoup de liens avec les traditions. Mais, dites-moi : "Qui donc tire les ficelles ?"

(propos recueillis auprès de M. et Mme Guérin du Châtellier).

ah, les lingères !

Ah, les lingères ! quel beau tableau du temps passé. Plus d'un peintre aurait aimé contempler les scènes paisibles de ces travailleuses à domicile. Des souvenirs peuplant mon enfance celui des lingères est sans doute l'un des plus doux. Leur travail se faisait dans le calme et dans une ambiance feutrée. Le bruit de la machine à coudre à main troublait à peine la quiétude du temps que ponctuait le tic-tac de l'horloge.

Cependant leurs conditions de travail n'étaient pas dépourvues de difficultés. Nous allions donc les accompagner le temps d'un retour en arrière et le temps de raconter aux enfants d'aujourd'hui quelle fut la vie de leurs grands-parents.

Par deux, comme les amoureux

La plupart du temps les lingères étaient deux. L'une était couturière, l'autre raccommodeuse. Elles étaient complémentaires mais pouvaient également exercer leur art indépendamment selon les circonstances et les besoins.

Leur journée commençait tôt. Elles étaient à pied d'œuvre entre sept heures et sept heures trente du matin, ce qui veut dire qu'elles avaient parcouru à bicyclette trois ou quatre kilomètres avant d'arriver à la ferme qui les employait ce jour-là.

Nous, les enfants, nous guettions leur silhouette sur le chemin si par bonheur elles venaient un jeudi. C'était fête pour nous car les chutes de tissu, souvent minuscules, nous servaient à faire des habits de poupées de chiffon.

La couturière

C'était l'ouvrière qualifiée. Elle apportait sa machine, de petite taille, sur son vélo. Cette machine se posait sur la table de la cuisine et l'entraînement se faisait de la main gauche qui tournait la manivelle pendant que la main droite guidait le tissu. Son travail était varié : elle pouvait coudre de grandes pièces sur

des vêtements usés, réparer de grandes déchirures ou bien fabriquer des vêtements neufs, des tabliers, des torchons... Elle recevait un prix fixé en fin de journée.

La raccommodeuse

Son travail était plus humble mais guère plus aisé. Elle s'asseyait auprès de la fenêtre pour bénéficier d'un maximum de lumière. Elle revêtait un grand tablier puis coiffait le majeur de la main droite d'un dé évitant de lui blesser les doigts lorsqu'elle poussait l'aiguille. Dans la position assise elle creusait légèrement son tablier entre ses jambes, ce qui lui permettait de déposer là ses ciseaux, le fil ou la laine et les aiguilles. Elle était absorbée par son travail et ce tableau paisible, en contre-jour, exprimait une douce quiétude dont je me surprends parfois à rêver.

Ses outils tenaient dans une petite boîte et se résumaient à quelques aiguilles, un dé, des ciseaux. Le tout tenait dans la poche. Mais à l'aide de cela elle accomplissait des prouesses. Les trous, les déchirures étaient reprises savamment. Elle faisait des videlles pour reboucher les accros. Ces videlles consistaient à retracer tant bien que mal la trame du tissu dans les deux sens et de façon serrée. Pour les chaussettes elle mettait sa main à l'intérieur et, à l'aide des doigts, tendait la partie à réparer ; cela lui facilitait la tâche.

Pour les habits de tous les jours les pièces rajoutées n'étaient pas forcément de la même étoffe, si bien que des vêtements un peu vieux finissaient par vous faire un habit d'arlequin. Mais personne n'y prenait garde car c'était l'usage. Le temps était à l'économie. De chemises usées on faisait des chemisettes, de pantalons longs des culottes courtes. Le fil et la laine ainsi que les étoffes étaient fournis par la maison.

Des journées bien remplies

La journée, commencée vers sept heures du matin se terminait vers six heures du soir et l'on n'avait pas chômé ! Chaussettes, pantalons, vestons, caleçons longs... Tout était passé au crible. L'humour n'était pas absent. Voyant un jour un petit trou dans une chaussette, notre raccommodeuse nous déclara : "Un grand jour se prépare". Et en effet ce petit trou pouvait donner, si on n'y prenait plus garde, un bel ajourement.

Ces ouvrières partageaient le repas de midi en famille et bénéficiaient également des collations. La raccommodeuse était payée souvent en nature.

En hiver on garnissait des **chauffettes** pour réchauffer les pieds de ces dames laborieuses qui ne bougeaient guère. Les chauffettes étaient des boîtes de fer ajourées au-dessus et équipées de deux lattes de bois sur le couvercle afin d'y poser les pieds. L'intérieur était garni de braises qui diffusaient leur chaleur sur les pieds immobiles. Le chauffage de la pièce était assuré par la cheminée ou le fourneau.

Dans les familles nombreuses les lingères venaient deux fois par mois environ. A présent on ne raccommode plus. De fil en aiguille les mentalités ont changé. Ces métiers sont tombés en désuétude. Pourtant la modernité ne pourra jamais raccommoder la déchirure du temps.

(Propos recueillis auprès de Mme Dubreuil du Châtellier).



La raccommodeuse

MÉMOIRES... DE MA LANGUE

Notre vie qui s'écoulait au rythme des métiers s'écoulait aussi au rythme des mots. Il me revient sans cesse de ces expressions enfouies qui resurgissent selon les circonstances.

FÊTES

Le dimanche était un jour convivial. Il fallait sortir nos beaux habits sans les froisser, **abdi lé hardes san(w) lé saftë**. On profitait aussi de ce jour pour bricoler : **mettre dé plëyons su lé sabiaou** par exemple, c'est-à-dire leur attacher un fil de fer pour empêcher le bois de fendre, **ëgusë** (aiguiser) **lé coutiaou su la pierre de la porte** ou encore **surveillë lé pomes à nijo**, celles que l'on mettait à **nijolë**, à conserver au grenier sur un lit de paille. En automne l'occupation favorite consistait à **sérë dé méles au l'mont lé ha** (cueillir des nèfles en montant sur les talus) et au printemps à **rvergë lé janotes** (chercher ces ombellifères de la famille des carottes en les remuant du même geste que les porcs avec leur groin). A propos de nèfles, je me rappelle que l'arbre qui les produisait, **l'mélië**, servait à faire des cannes solides : on courbait une branche rectiligne en automne, la cime attachée avec une ficelle vers le bas ; l'hiver suivant, on coupait la branche à la bonne dimension en gardant la courbe ; il restait à enlever l'écorce, **la plisse**, et à passer le bois au four pour le durcir...

Souvent les hommes revenaient éméchés en ces fins d'après-midi dominicales : **lé bounhoumes s'en rveningn chaou d'baïre apré la raiciëe**, quitte au temps du cidre doux à attraper une bonne **deripete** (diarrhée) !

A **Noua** (Noël) nous avions **une pome d'orange**, un Petit Jésus en sucre et un sabot **en chancolat**, rarement des jouets.

La plupart des familles récitait la prière du soir à **genoua** (agenouillées) au pied des **bancelles** face au crucifix accroché au manteau de la cheminée.

Quand les femmes étaient rétablies d'un accouchement on faisait **lé coumëres**.

Il y avait aussi les "rogations" qui étaient des fêtes religieuses de printemps avec processions dans les campagnes, au petit matin, pour demander de bonnes récoltes...

BÊTES

Pour suspendre le cochon tué on se servait d'un **pentouë** (pendoir) passé derrière les tendons du jarret. Pour savoir si les rillettes étaient cuites à point, la cuisson de la queue du cochon immergée dès le départ était un repère infailible. Avec la vessie du cochon on faisait des sortes de ballons, **dé bousines**. Un animal de petite taille était évidemment l'objet de railleries : **ce ptit pourcé-là c'é un dsous d'porté, un ptit kërivoton, un rastakouër**.

Quand un marchand de vaches achetait un vache en mauvaise santé il la laissait parfois chez un cultivateur pour qu'elle **grësse**. En contrepartie le paysan bénéficiait du lait... s'il y en avait. C'était **une vache à chata**. On disait :

- **Faut ceillë l'champ ë enheudë lé vaches pour lé emposë d'saoutë**. Il fallait, alors clore le champ et entraver les bêtes pour les empêcher de passer de l'autre côté.
- **Va mette la vache au kier** et on l'attachait à brouter à un piquet que l'on déplaçait de temps en temps.
- **La vache é en beu** (en chaleur)
- **Lësse la vache ringë** (ruminer)

Pour embellir les juments, on leur faisait une **gazaingn** (natte) avec la crinière du front. L'été on leur mettait aussi **dé fouillardes** (branches feuillues) pour les empêcher d'être affolées par les taons, en un mot : de **mouchë**.

Et l'on n'oubliait pas les chats, le plus souvent **bé tillons** (bien affectueux) et experts à se tapir jusque sous les lits : **l'marcaou é capi sous l'lé**.

PLANTES

Les tiges d'osier ou **hares** servaient à de multiples usages : lier le fagot, tendre le peaux de lapins fraîches, faire des panniers. Chaque ferme avait quelques pieds d'osier plantés dans un coin humide.

En mai on **dëpouillë dé pifs** sortes de flûtes rustiques faites d'écorces de châtaignier et émettant un son proche du beuglement. Les châtaigniers étant en sève en mai, il est possible de décoller l'écorce par simple torsion sur une branche d'un centimètre de diamètre, de 20 à 30 centimètres de longueur ; ensuite on pèle et on fend une extrémité sur deux centimètres : puis on souffle...

L'**enfëtaïge** de la barge après les batteries était fait par les anciens. Le pourtour des champs de blé était dégagé à l'aide d'une faux, **l'tio**, équipée d'une toile pour faire des brassées. Le reste des chaumes après la coupe s'appelait **lé pëcots**. On faisait **lé coupries** pour nettoyer, **dërati**, les talus.

Les sacs de blé en toile de jute, **lé pouches**, étaient récupérées pour se couvrir quand il pleuvait. On emboîtait les deux coins l'un dans l'autre et cela faisait une longue capuche qu'on se mettait sur la tête.

En hiver **lé ragoles**, troncs étêtés, élevés sur les haies nécessitaient une taille pour le bois à feu qu'elles produisaient. Pas question de tronçonneuse à cette époque ! Il fallait passer des journées dans les arbres souvent par temps froid ; y grimper n'était pas toujours facile, et beaucoup de **dëkerouëillées** (chutes) étaient mortelles... Par la suite il fallait fagoter. Le travail se faisait plus facilement avec le châtaignier qu'avec le chêne. Les grosses branches coupées à part étaient débitées en **atelles** pour le fourneau ou la cheminée.

Toujours en rapport avec les plantes, les arbres, les fruits, les récoltes, on disait : — **Mets la pierre à ëgusë dans le couyë** (corne contenant du vinaigre et servant d'étui pour la pierre à aiguiser).

- **Un arbe qui congne** (qui penche).
- **N'érusse pas la branche** (ne la dépouille pas de ses feuilles ou de son écorce).
- **L'païssard é païssé à mé hinnes** (le gaillet est accroché à mon pantalon).
- **Va t'en hobè lé pomes** (secouer les pommes pour les faire tomber).
- **Il a écaboui** (écrasé) **une pome.**
- **Va séré un maglè de sraïzes** (une grappe de cerises).
- **Faut èqueusté lé sraïzes** (leur enlever la queue).

NOURRITURE

Dans les batteries il y avait un grand bol de cidre pour quatre personnes lors des repas. On trempait en été du pain grillé dans du cidre, de la galette dans du **lait ribot** (sortie de la baratte) et en automne des châtaignes.

Dans les années cinquante, le laitier passait dans les fermes ramasser les bidons de lait. Ces bidons de vingt litres en aluminium étaient munis de deux anses latérales pour la manipulation. Un camion avec ridelles à double étage, aménagé spécialement par la firme Renault, servait au transport. Les quatre rangées superposées de chaque côté étaient séparées par un couloir central sur la plate-forme. On comptait 80 à 100 bidons, soit 2000 litres. Le tout chargé à la main. Le laitier prenait les bidons pleins et laissait autant de bidons vides. Ces bidons étaient enlevés soit à la ferme, soit au bout du chemin si celui-ci était en mauvais état.

Pour faire le **flip** en novembre-décembre : dans un litre de cidre doux mettre dix pierres de sucre, ajouter une louche de **goutte** (alcool de cidre), faire bouillir, remuer puis craquer une allumette pour flamber. A votre santé... C'est délicieux !

On disait :

- **As-tu fini d'piäché ?** (de mâcher)
- **Y a d'la queue d'rat dan l'gâtia** (filet de pâte de cuisson différente et d'aspect cartilagineux dans le gâteau).
- **Ne fais pas d'micaou** (ne laisse rien dans ton assiette).
- **Il me nn'a mis une bédaougée** (une grande quantité).
- **Va séré dé castilles** (cueillir des groseilles à grappes).



EXPRESSIONS

Il me revient encore pêle-mêle :

- **Ouaïe-tu l'lapin qui cuisse ?** (entends-tu le lapin qui couine ?)
- **C'é le ptit chiolé** (préféré, choucou).
- **Arrête de piogué** (tripoter).
- **N'apouye pas tu vas m'caqué l'da** (n'appuie pas tu vas me casser le doigt).
- **Fais min, fais une péce à la tantine** (donne-lui un baiser).
- **T'é tout hubi** (ébouriffé).
- **T'é bé càni** (tu fais mal, sadique).
- **Enlève té barassiaou, té marabis** (choses en désordre).
- **Y a lontemps que c'té abuté** (convenu).
- **I va t'laoudé** (te frapper). **Tu vas t'faire sèpillé.**
- **Si j'te daoube tu vas ouingnsé** (si je te frappe tu vas crier).
- **Tu vas t'faire vérdé** (frapper, toujours !).
- **On é bé grèyé** (on est bien lotis).
- **T'as écoinsté la paige** (écorné).
- **On é pas dépesté** (débarassé) **d'yéus.**
- **I nous ont détourné** (dérangés), **alobé** (retardés).
- **Arrête don d'lobé** (de regarder naïvement). **Tu va cor t'alobé.**
- **Arrête don d'piacoté** (patauger).
- **On ouaïe pété dans l'solié** (piétiner dans le grenier).
- **C'é une pignasse** (une pleurnicheuse).
- **Ton vélo guérdingse, trocsole** (grince, bringuebale).
- **Il é parti bouingné** (bricoler) **son vélo.**
- **La téque a rgibé** (la balle a rebondi) **cont' le mur.**
- **J'vas avolé l'moteur** (le lancer).
- **Nous v'là bé aroté** (bien partis).
- **Arrête de fourgoté** (farfouriller) **dans la cend'.**
- **Il a la clé du four** (se dit de quelqu'un qui a du noir sur la figure).
- **Ne fais pas d'bouingn** (nœuds) dans ton tricot.
- **Vas-tu t'chevi ?** (Vas-tu y arriver tout seul ?).
- **Carteyé vous** (écartez-vous)
- **I se r'trouvi berling-l'envé** (à l'envers)
- **Le poteau s'ecartéyi** (se fendit)
- **Ça pue la carvinn** (sentir mauvais)
- **I s'mi à pittlié** (pleurs rageurs)
- **Va faouché la trémingn** (couper le trèfle violet)

Et moi ? Suis-je venu à bout de tout ce que j'avais à dire ?
J'm'en sè-ti enjvi ?...

Entendons-nous bien !

Vous qui visitez le Coglais, peut-être serez-vous surpris au détour d'une promenade rurale d'entendre un parler d'une "autre bouche", un langage d'un "autre cœur". Non ne vous y trompez pas, ce n'est pas un français déformé. Cet accent campagnard riche de vieux vocabulaire m'est précieux. C'est ma langue maternelle : **le parler gallo**.

La Bretagne est trilingue, elle parle Breton, Gallo et Français. Le parler gallo et le français dérivent d'un tronc commun : le latin. mais, le latin a évolué de façon naturelle vers le gallo qui a son tour a été influencé par les parlers celtiques.

Le français a évolué de façon assez superficielle pour se créer pratiquement de toutes pièces au 17^e siècle en empruntant aux diverses langues d'oïl pour devenir la langue de luxe de la cour de Louis XIV. L'école s'est chargée du reste.

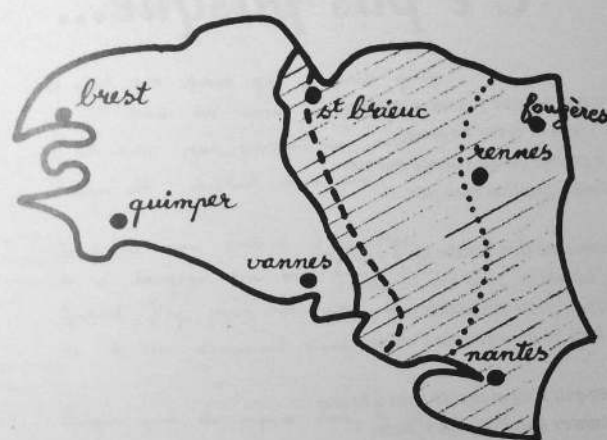
Le Coglais fait partie des "Marches de Bretagne". Cette aire géographique comprend l'Ille-et-Vilaine, la Loire-Atlantique, une partie des Côtes d'Armor et du Morbihan, dans l'axe St-Brieuc - Vannes. Le parler gallo était et reste vernaculaire (langue propre à un pays) dans cette région, malgré la guerre et les quolibets dont il a été victime de la part des gens "instruits" et de l'école depuis le début du siècle.

*dans le sillage
du grand écrivain*

Amand Dagniet (1857-1933)

Vers les années soixante-dix, l'Association du Coglais a redonné au parler gallo sa vraie place. Elle a contribué à réhabiliter cette langue. Le parler gallo n'était plus honteux, c'était une identité, une appartenance à un terroir. Une lente conscientisation a fait doucement disparaître l'humiliation subie face à l'administration, la ville et l'école. Parler le gallo n'était plus une tare.

L'Éducation Nationale prenait en considération cette forme d'expression et une charte culturelle gouvernementale en février 78 donnait au gallo et à la culture galloise "les moyens nécessaires à leur développement". Depuis, on l'apprend dans plusieurs établissements scolaires, au Centre National d'Enseignement à Distance et il est matière à option au baccalauréat.



- limite actuelle de la langue bretonne
- - - limite linguistique au XVII^e siècle
- expansion maximum de la langue bretonne (IX^e siècle)
- ▨ Zone d'emploi actuel du gallo

(Carte extraite de
l'"Anthologie de Littérature Galloise contemporaine".
Les Amis du Parler Gallo, 1982).

C'é pas pasquë...

C'é pas pasquë j'caouse gallaou
qu'i faut m'crëre begaou.
C'é coume ça qu'caousë ma mër
quând é paplinë mon pë.

Compernë don combé qu'j'y quien
à c'langaïge, pour ma, bé calin ;
quând j'yi pense, mon kieur se coti
de l'vâ bé doucement s'mouri

Pourqua sont-ti mussë sous l'braou
lé contes que j'trouvâ si baou ?
Si je r'dev' nâ petit keniaou,
c'é yeu que j'voudrà coume babaou

C'é pas pasquë j'caouse gallaou
qu'i faut m'crëre begaou.
C'é coume ça que j'caouse à mon kenia
quând i vient balossë à cotë ma.

CE N'EST PAS PARCE QUE ...

Ce n'est pas parce que je parle gallo
qu'il faut me croire nigaud
C'est ainsi que parlait ma mère
lorsqu'elle cajolait mon père.

Comprenes donc combien j'ny tiens
A ce langage pour moi bien calin
Quand j'ny pense mon cœur s'assombrit
de le voir doucement mourir.

Pourquoi sont-ils enfuis sous le lierre
des contes que je trouvais si beaux
Si je redevais petit enfant
C'est eux que je voudrais comme jouets

Ce n'est pas parce que je parle gallo
qu'il faut me croire nigaud
C'est ainsi que je parle à mon enfant
quand il marche à mes côtés.

la ferme de la toubiâ où... on rigole au piêd d'la hâ

Lé gens de tsé nous sont come ceuss de partout ailou, i n'a qui n'font pas d'bru, qui s'kienn coit.

D'un aout' keuté d'aoucin s'creie pu finfieurou, ventié ben bousinard.

C'é ben pour ça que j'vas vous conté d'la ferme de la Toubiâ. Autant vous dire que la Toubiâ pourrè s'trouvè n'importe eyou. Pour point génè lé couinne sensib on va s'contenté d'la piacè dans l'zalentours de Fougères.

Lé sien qui d'meurign à la Toubiâ du temps q' mon grand p'ér portè dé heinn courtes, tingn dé gens point mal fieuraou è qui s'creyingn. Il avingn tourjou fait bé mieux qu'lès aout, e veyé vous ça n'egacé pu d'un. Sans compté qu'cé nous, dé qué keuqun a une paire de sabiaou d'pu qu'on vaizin ça éguse lé envies. Si bé que dé qui s'passe d'qua un ptit qua pas ordinaire, ça s'trouve gonfié r'greussi è déchareyé. Ça finissè par douné d'qua vra étounant. Mé pour pas yet trop bagoulard j'va vous conté ça toud' sieut.

LE JOURNALIÉ

La ferme de la Toubiâ té la pu grand de la contrée. I n'avé pas une a l'egalé, è couvrè une petite coumune comme le Tiercent à lé toute seule. Pour faire l'ouvrage i yavé 18 coumis en pu du patron è d'sa bourgeoise. Mé tous lé coumis n'tingn pas au mém rang. Pour vous dire qu'une fâ le grand

coumis s'ennallè frambeyé, i charreyé du mâlaye dans la grand prée. Il avé un attlaige de 10 juaou pasque l'charra m'zurè 15 m de long è i fallé yet à trois pour tirè l'bondon quand on vlè aculé.

V'la ti pas, juss coum i s'appretè à parti i senti d'qua l'génè dans sa botte. I fut donc obligé d'bourdè è d'abdi sa botte pour va s'qui l'chagrinè. Eh ben figuré vous qu'i trouvi l'petit coumis qui ouinssé dans l'fond d'sa chaousure. I s'tè endormi la. Il avé yu baou huchè, le grand l'avé pas ouie, i t'è trop haou a vu li.

LA MANGEÏLLE

Pour nourri tout s'monde-la, ca t'è pas une mince affaire. I n'té point q'ession d'pain, d'deux liv, s'tè dé pains d'cent liv. I decoupingn lé beurrée o un s'ëyo. Quand on kué l'cochon s'tè impossib de trouvè une péle ou un orceu assè grand pour kière lé grillaou si bé qu'i fesingn une fouée d'feu directement sous l'doué. La soupe t'è faite une fa la seminn dans une grand marmite, è t'è si grande qu'i fallé descend o une échèlle pour nettoyé l'fond.

LÉ GENS

La patronne t'è une grand boune foume bé d'attaque, è fèsé sé besoins qu'une fa la s'minn, aussi i fallé ti pas 3 coumis pour egayé l'tout qui couvrè un journa.

Le patron t'è un solid gaillard è quand l'envie de gatè son iaou l'prèné i pouvè faire tournè la reu à aoube du moulin durant deux jours.

Au jardin lé arbes è la légume tingn maouïs. Au moment dé sraize, les coumis montingn a touâ dans l'mém sraizè, i pouvingn yet un coup' de jours sans s'va.

LÉ RECOLTES

Les guernazelles tingn grosses coum des œufs i n'ensuffisè d'quat pour rempli une bol.

Les bêttes, lé lisettes mesuringn aussi dé boun dimensions pèsquè un jour on r'trouvi ti pas une coche è sé 26 pourciaoux dans une bette creuse. Les rutabagas tingn lé pu baou de la région si ben qu'un jour les juaou qui tingn entrain d'charruè s'emballirent, le coumis yu baou courri aprè, i n'lé r'trouvi pas l'jour mém, ça n'é que l'lend'main qui lé découvri entrain d'tournè en rond dans l'creux d'un vieux rutabaga. Au moment du cit lé poum tingn si jouffli qu'i n'en fallé qu'deux pour dounè un lit' de pur jus.

Je n'vous è point conté d'la cour. S'té une cour à n'en pas fini. Pour vous dire quand il emningn la vache è torè, l'temps d'traversè la cour sans bourdè en r'venant, la vache t'è pré à abuté, pré à faire le viaou. Pour tirè lé vaches s'té pas une petite affaire. Sa t'è mém bé d'louvrage. Il avingn le pé si gros qu'i fallé deux coumis par terion. Le lait brozè tellement qu'i yavé un coumis employé à enlè la bro, è si jémé i bourdè, la bro passè par dessus l'chaoudron.

A RINGÈ

Tout ça pour vous montrè qu'i ya pas qu'lé guernouilles à voula s'gonfié coum un bé. Bé dé fai ya dé b'élous qui s'bouzzine jusqu'à n'en pète. Pèmez garde de vous n'apperchè, de peu qu'ça vous guègne. Mé s'que j'vous en dis c'é histouaire de n'en conté pesqu'on en caouse.



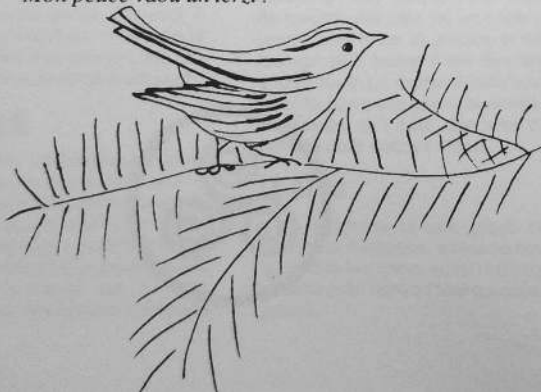
le roitelet le tērzi ou béruchê

Tērza, tērzi
Eyou é tu capi
Tērza, tērzi
Je ouaïe té ptit "pit-pi"

Tērzi, tērza
Té pas pu gros qu' mon da
Tērzi, tērza
Y a point grand cheuse de ta

Tērza, tērzi
Je saï ben que dans ton nid
Tērza, tērzi
Y ya pu d' crottes que d' petits

Beruchê s' é enallé
Gitê dans eune tâssé d' reuchê
Pourqua é ti don si ptit ?
Mon peuce vaou un tērzi !



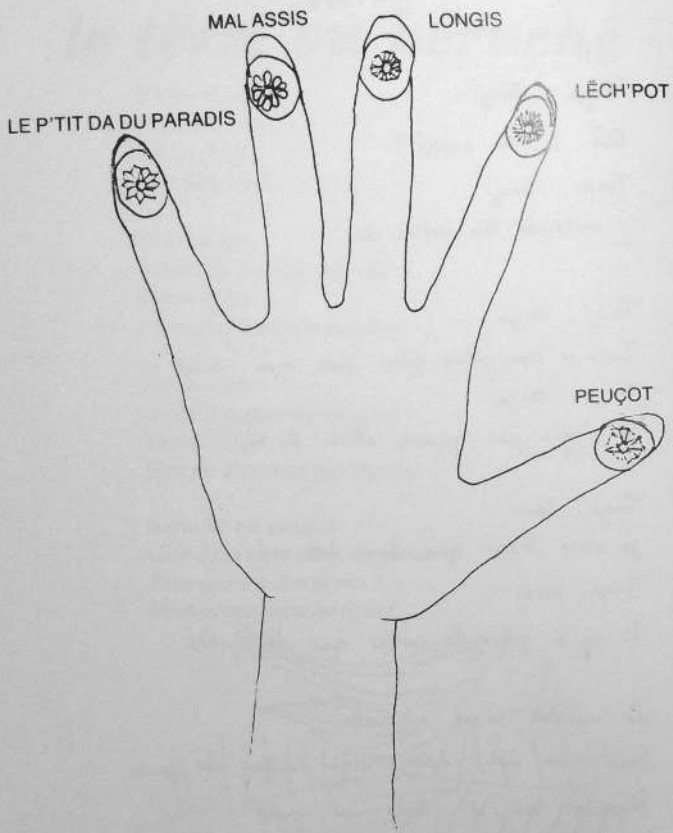
LE ROITELET

Tērza, tērzi
Où es-tu caché ?
Tērza, tērzi
J'entends tes petits cris.

Tērzi, tērza
Tu n'es pas plus gros que mon doigt
Tērzi, tērza
Il n'y a pas grand chose de toi

Tērza, tērzi
je sais bien que dans ton nid
Tērza, tērzi
Il ny a plus de crottes que de petits.

Le roitelet s'en est allé
Faire son nid dans une touffe de joues
Pourquoi est-il donc si petit ?
Mon peuce vaut un roitelet.



lé dai

VIE QUOTIDIENNE

du pain sur la planche

Autrefois, chaque famille rurale, souvent nombreuse, faisait son pain avec sa propre farine issue de la récolte de blé. Le seul intervenant extérieur était le meunier.

Boulangier n'était pas une mince affaire, d'autant plus que cette tâche revenait environ tous les dix jours. Il y avait... du pain sur la planche.

Pour réussir la fournée il faut prévoir. En effet, la pâte, pour être bonne, a besoin de levain. Celui-ci est soit acheté, soit fabriqué sur place. La veille du pétrissage, on met le levain à fermenter dans 2 ou 3 kg. de pâte (mélange d'eau et de farine) afin de pouvoir **ensemencer** la totalité de la pâte le lendemain.

Tôt le lendemain, la ménagère, c'était souvent son rôle, se met à l'ouvrage autour du pétrin. La farine est mise dans le pétrin et on additionne d'eau au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une pâte homogène, sans grumeaux. Le levain de la veille est délayé dans l'ensemble. Tout ce volume est battu à bras pendant environ 2 heures coupées de petits moments de répit bien mérités car la sueur est souvent abondante. On ajoute un peu de sel dans la pâte.

Cette pâte fin prête est ensuite séparée et morcelée en paquets de 8 à 12 livres car les pains sont ronds et lourds. Ces lots de pâte sont disposés dans des carrés de toile épaisse et grossière que l'on dépose dans des **ruchots** de paille tressée afin que la pâte se repose. On en profite souvent pour faire des petits dessins sur le sommet des boules.

Les enfants rôdent souvent dans les alentours au moment de faire le pain et leur plaisir est souvent de ramasser le fond du pétrin et de se confectionner ainsi des petits morceaux de pâte, soit plats en forme de galettes, **bagés**, dont la cuisson est courte et la mie moëlleuse, soit de forme plus ronde, **tourtés**, dont la cuisson est plus prolongée et la croûte abondante. Un délice pour les petits mitrons !

Le chauffage du four demande de l'observation. Il faut environ 3 à 4 fagots selon la grandeur du four pour en assurer la bonne chauffe. Les fagots sont mis un par un et la chauffe demande environ 1 heure à 1 heure 30. La gueule du four vomit toutes les flammes de l'enfer. C'est un spectacle extraordinaire apprécié en hiver mais plutôt redouté en été.

Le four est souvent situé dans le fournil, petite dépendance de la ferme servant à des travaux de ménage tels que la fabrication du pain ou de la galette. Il contient le pétrin. La réserve de farine et souvent la gueule du four donnent dans une cheminée où l'on peut faire la galette. Parfois le four est une petite construction indépendante et isolée sans fournil.

A la température optimale, visible au fait que la pierre de l'entourage de porte **blanchit**, on écarte les braises vers le pourtour du four à l'intérieur avec un rouable de façon à dégager le centre. La pâte des ruchots est alors disposée sur une pelle à pain en bois munie d'un long manche et enfournée en ordre. On



Four à pain actuellement en usage à Saint-Marc-le-Blanc

avance la pelle au fond du four, on la pose sur la brique et, en l'inclinant légèrement, on tire d'un petit coup sec pour que la boule se dépose sur le fond du four chaud. Se trouvent ainsi alignés une dizaine de pains de 10 livres.

La porte en fer est refermée et parfois enduite de terre glaise alentour pour faire l'étanchéité. La cuisson dure de 1 heure 30 à 2 heures. Il faut éviter d'ouvrir le four en cour de cuisson. Lorsqu'on défourne c'est un régal pour les yeux et le nez; les pains dorés embaument l'atmosphère.

Ce pain obtenu par un dur labeur était l'objet d'un grand respect. Sa conservation naturelle était très bonne. Il était disposé sur une échelle à pain, petite échelle en bois suspendue horizontalement à un mètre du plafond. Les pains

étaient alignés verticalement entre les barreaux dont l'espacement était prévu à cet effet. Cette organisation permettait d'éviter les moisissures éventuelles et les dégâts de rongeurs. De plus l'échelle à pain se trouvait souvent au-dessus de la table.

Le pain était un aliment primordial. Il servait à la soupe; il accompagnait tous les aliments y compris les fruits qu'il était inconvenant de consommer seuls. Une **beurrée de pommé** en hiver ou de cives au printemps servait parfois de collation vers 17 heures.

Pas question de gaspillage. On connaissait trop le tribut à payer pour obtenir cet aliment respecté qui avait coûté tant de labeur...

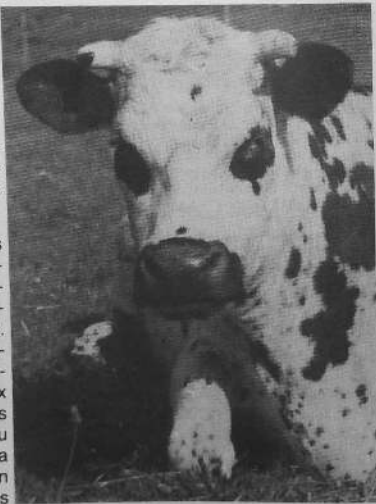
(1) chiffonnés et sales

quand la vache allait !

Lors de vos promenades dans la campagne fougèraise, vous avez sans doute remarqué le nombre impressionnant de troupeaux bovins pâturant paisiblement dans les prés. Si par hasard, vous vous trouvez entre 18 et 19 heures sur les chemins vicinaux il peut vous arriver d'être à la remorque d'un troupeau ou sinon face à lui. Il vous faut prendre votre mal en patience et vous écarter pour ne pas prendre un coup de queue intempestif. Les troupeaux actuels sont de 40 têtes environ pour une ferme de 20 hectares, ce qui représente 2 bovins à l'hectare. C'est donc une production intensive. Les quotas laitiers sont en train de mettre à mal cet état de chose et les agriculteurs de notre région s'interrogent sur leur avenir. Mais nous nous tournerons plutôt ici vers le passé afin d'observer cette vie d'élevage dans les années 50.

La ferme des années 50 est organisée en polyculture. Les productions animales sont variées. On compte une vache à l'hectare à peine, une porcherie avec truies et cochons "à l'engrais", un poulailler ou une basse cour avec poules, canards, oies, dindes souvent en liberté dans un parc clos. Les cultures sont diversifiées : orge, blé, avoine, blé noir, betteraves, choux, mais il n'est pas question de maïs à cette époque. La nourriture d'hiver du bétail est basée sur le foin et les betteraves.

Les races sont les normandes et les hollandaises ou frisonnes. La sélection n'est pas très répandue et l'insémination peu utilisée. On utilise la saillie par les taureaux encore nombreux. Chaque vache possède un nom : Bastille, Brungée, Volga... L'étable est organisée souvent pour contenir deux rangées d'animaux dos à dos. Les crèches en bois sont élevées à 1 m. du sol et servent à la distribution de la nourriture. Des râteliers à barreaux en bois sont suspendus juste au-dessus



de la tête des animaux et l'approvisionnement en foin se fait soit à la fourche soit directement par des trapèzes situées dans le plancher du grenier au-dessus de l'étable. Les animaux sont attachés à la crèche, à l'aide d'une chaîne qui leur enserre le cou ou d'un lien passé autour des cornes avec suffisamment de "libre" pour pouvoir manger. Lors de son arrivée ans l'étable le troupeau se répartit l'espace en se dirigeant vers un endroit déterminé car chaque animal à une place attitrée. L'étable est nettoyée régulièrement. On **frambeie** une fois par semaine en été et tous les deux jours en hiver. Pendant la mauvaise saison les animaux séjournent plus longtemps à l'étable. Ils sont mis aux champs le matin vers 10 h. et rentrés vers 18 h. pour être reconduits après les traites. Il est rare qu'ils passent la nuit à l'étable en hiver. Une cave à purin est souvent contiguë à l'étable. Le purin du caniveau central s'écoule souvent directement dans la cave prévue à cet effet. Elle est vidée régulièrement avec une tonne métallique sur roues réservée à cet usage et tirée par un cheval. Le purin est soit pompé à bras ou vidé à l'aide d'un **chon**, sorte de seau en fer emmanché latéralement permettant l'accès au fond de la cave. Deux ou trois madriers épais bouchent l'accès de la cave dont le dessus est en dalles de granit ou en bois. Ce purin est répandu dans les champs.

GARDER LES VACHES

La nourriture varie selon les saisons. Au printemps il faut veiller à la mise à l'herbe. Elle doit être progressive car la consistance des bouses est un guide précieux sur l'état de



santé des vaches. Dans les années 50 la clôture électrique n'existe pas. Les champs sont souvent petits, entourés ou séparés par des clôtures de barbelés. Il est parfois nécessaire de garder les vaches pour éviter qu'elles pâturent tout un champ à la fois. Les femmes, ou les enfants le jeudi, sont employés à cet ouvrage pastoral. Les enfants lors de ce travail sont souvent tentés de s'adonner à des jeux champêtres et les vaches en profitent parfois pour dépasser les limites autorisées, ce qui crée de petites explications lors du retour.

L'été est la saison la plus facile. Les vaches trouvent leur nourriture à l'extérieur. Pour l'hiver les choses se compliquent. Il faut prévoir des réserves. Les foins sont rentrés au grenier, les betteraves mises en silo couvert en prévision de la basse saison. Des champs de choux, de colza, de navets sont ensemencés pour pallier au manque d'herbe.

En après-midi, les crèches sont garnies à l'emplacement de chaque animal avec des betteraves coupées en morceaux soit au couteau soit au

mice-bettes. Les râteliers sont chargés en foin et la litière refaite. Une **margelle** remplie d'eau dans la cour accueille le troupeau.

Le matin après le foin, les vaches reçoivent la **posson**, mélange de grains cassés et de tourteaux distribué dans des **quenots** ou petites auges en bois munies de deux poignées latérales. La posson est légèrement humectée à l'eau tiède et chaque animal attend avidement sa part. Il est courant qu'une vache cherche à attraper le quenot de sa voisine si la longueur de sa chaîne le lui permet. Ah ! la gourmandise...

Rien n'est perdu. Les feuilles de betteraves sont distribuées dans les champs au moment de l'arrachage. Le marc de pomme est également donné en pâture et les navets nécessitent un arrachage préalable ou beaucoup de mains frileuses attrapent l'onglée. C'est une corvée dont plus d'un enfant de cette époque se souvient.

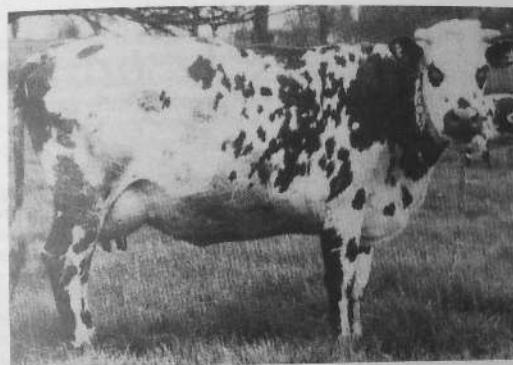
L'affourage est fait en saison d'hiver. Les vaches rentrent vers 18 h. On va les chercher au champ dont l'accès se fait souvent par des chemins creux défoncés par leur pas remuant la boue à chaque passage. Il faut donc se chausser de bottes et parfois choisir les **rotés** le long des talus quand c'est possible. Il arrive que les vaches mettent les pattes toujours au même endroit le long du chemin et cela dessine des creux et bosses qui font le jeu des enfants au printemps ; par temps sec ils sautent de l'un à l'autre. En été ces chemins sont très agréables car ils sont souvent bordés de frondaisons. Au printemps les primevères et boutons d'or sont autant de poussières

d'étoiles illuminant la pénombre de ces chemins-couloirs. Chaque champ porte un nom évocateur : champ de l'aire, la noë, la pallière, la prée, le clos-louvelais etc. Lorsque le **patour** arrive dans le champ les vaches sont parfois à la barrière de bois qu'il faut ouvrir en soulevant la lourde bille qui en fait l'ossature puis enlever du pilori afin de faire le passage. Si les animaux ne sont pas à la **brèche** il faut les appeler en faisant des "kio.o.kio.o" auxquels ils ne restent insensibles en principe.

UN MÉLANGE DE BRUITS ET D'ODEURS

Pendant la froidure de l'hiver l'ambiance de l'étable est quelque chose d'inoubliable fait d'un mélange de bruits et d'odeurs. Les animaux cafeutrés tirent à grandes goulées sur le foin, traversant les barreaux des râteliers. Le bruissement feutré des mâchoires accompagne celui du lait que des mains expertes font gicler dans les seaux par saccades régulières. Il fait bon s'asseoir sous les pis gonflés après une journée de pâturage.

Une **table tire-vache** sert de siège. C'est un tabouret rustique en bois à trois pieds crottés que l'on perd au fond de l'étable d'une traite à l'autre. Les poignets son mis à rude épreuve et pour oublier sa peine on fredonne ou l'on chante pour tenir la cadence. Les pis trop sales sont lavés avant la traite et on humecte ses mains avec une giclée ou deux de lait avant d'empoigner les trayons de manière bien décidée. Mais la grosseur des trayons varie selon les animaux : certains sont longs, d'autres courts, certains gros, d'autres filiformes. Les trayons avant présentent moins de dif-



ficultés que ceux de l'arrière. Certains vaches donnent plus facilement leur lait que d'autres. Il s'ensuit que le trayeur donne souvent un ordre préféré aux animaux lors de la traite. Parfois certaines vaches sont rétives au point de jouer de la patte, mettant à mal le trayeur et son seau. Il est alors nécessaire d'utiliser les **heudes** ou entraves, sortes de lien munis de crochets visant à immobiliser les pattes arrières de l'animal. Le lait est vidé dans des seaux sur lesquels trône un "couloir" muni d'une grille et d'un filtre pour retenir les impuretés. Ce couloir est un entonnoir retenu sur le seau grâce à une petite "échelle" de bois.

Le lait est vendu souvent écrémé ou utilisé à d'autres fins. Il passe donc dans la laiterie. C'est une pièce qui contient le matériel nécessaire à la transformation du lait : l'écumeuse, la baratte, le malaxeur. Ces appareils sont munis d'une manivelle et donc utilisés à la main. Pour écrémer on emplit d'abord le réservoir surplombant l'écumeuse. Un robinet en commande l'ouverture. Il faut d'abord lancer l'écumeuse avant d'ouvrir le robi-

net. Par la suite il est nécessaire de surveiller le niveau du réservoir et appeler une seconde personne pour le remplir si besoin est. La crème est stockée dans des bidons jusqu'à sa transformation en beurre dans la baratte. A la sortie de la baratte le beurre est travaillé au malaxeur, pendant que le **babeurre** ou petit lait est utilisé comme aliment (boisson dans laquelle on fait tremper de la galette de blé noir, des châtaignes ou des pommes de terre). Le sol de la laiterie est souvent cimenté car c'est un local tenu propre et lavé à grande eau. Il faut noter que pendant ce temps le sol de la salle principale tenant lieu de cuisine est souvent en terre battue.

A présent tout est mécanisé, robotisé. Les "transferts" ont soulagé la peine du paysan mais le chant des étables s'est tu. Les troupeaux sont devenus plus importants. La production s'est accrue jusqu'à l'excès. Nous en sommes arrivés à une situation sans issue pour les petits agriculteurs. Il n'y a plus d'alternative. Il faut produire ou disparaître. En matière de lait, le progrès ne serait-il pas... un pis aller ?

ramaougeons le pommê !

Voici venir l'automne avec son cortège de clichés : feuilles mortes, pommes rouges, cidre doux et châtaignes grillées, mais aussi temps du pommê. Cette tradition est restée vivace dans notre région, à la grande joie des anciens et des plus jeunes.

Mais voyons comment se faisait le pommê autrefois.

ENTRE VOISINS

La nourriture était très différente de celle que nous connaissons aujourd'hui. En milieu rural, on se nourrissait essentiellement des produits de la terre et on les transformait sur place. C'est pourquoi chaque saison avait son lot de traditions. En ce qui concerne le pommê, il constituait le dessert de l'hiver et se consommait environ de novembre à mars-avril.

On mangeait un plat unique - poulet ou lard avec des pommes de terre et des choux - et une beurrée de pommê ou une pomme à "Nigeot". Le repas était copieux mais simple. Pas question de manger de fruits sans pain.

Le pommê se faisait au niveau du village. On invitait les voisins à venir éplucher les pommes la veille de la cuisson. C'était l'occasion de travailler ensemble, bien sûr, mais aussi de chanter, boire et danser. Il fallait prendre soin d'enlever les pépins pour ne pas les retrouver dans le pommê.

Le lendemain, on allumait le feu vers 6 heures du matin. La "pêle" (bassine) de cuivre était posée sur le trépied au milieu de la cheminée. On



y mettait les pommes épluchées. Elles baignaient dans un fond de cidre doux afin d'obtenir une sorte de marmelade. A partir de ce moment, il fallait remuer en permanence pour que le pommê ne colle pas à la "pêle".

LA VEILLÉE COMMENÇAIT...

Cela se faisait en famille jusqu'à 7 ou 8 heures du soir, moment où les voisins arrivaient. La veillée commençait. Certains jouaient aux cartes, d'autres chantaient ou dansaient. Il y avait souvent un "bouézou" (accordéoniste) dans la compagnie et cela était précieux car la veillée dépassait souvent minuit pour se terminer vers 2 ou 3 heures du matin.

L'ambiance allait bon train et on se ralayait pour tourner le "ribot" de bois. A la fin de la cuisson, il fallait se mettre à deux car le pommê devenait plus consistant. On sait que la cuisson était bonne quand le ribot tenait "piqué" debout dans la "pêle".

Pour obtenir un goût plus fin, certains ne mettaient pas de pommes mais uniquement du cidre doux ; on obtenait ainsi un produit supérieur. Tout au long de la cuisson, il fallait veiller à deux choses : l'intensité du feu qui devait être très régulier mais sans flammes avec seulement des braises ardentes, et ensuite rabattre le pommê qui collait sur les bords pour le retremper dans la masse.

En effet, avec la chaleur, la pâte épaisse bouillonnait et éclaboussait sur les bords de la "pêle", même souvent à l'extérieur : les gens disaient "ça coti" et ça brûlait ; il fallait y prendre garde et ne pas s'endimancher.



LE PROMIS OU LA PROMISE

Pendant ce temps, chacun y mettait sa bonne humeur, son histoire, sa chanson. On dansait pour faire voir sa jeunesse, ou faire croire qu'on l'avait gardée ou simplement se donner du bon temps. On buvait du grog, du "flip", du café ou un bon "mic", le café arrosé de calva...

C'était l'occasion pour les jeunes gens de faire leur choix de "promis ou promise". Les veillées étaient propices aux taquineries et farces qui faisaient rire l'assemblée.

On s'éclairait aux lampes à pétrole "Sécuritas", lampe pigeon et à carbure, ce n'était pas la clarté aveuglante de l'électricité et la pénombre arrangeait plus d'un amoureux.

Après s'être restauré de bon cidre doux, galette et châtaignes grillées, parfois tard dans la nuit, il fallait songer à rentrer au bercail par les petits chemins creux et souvent boueux à cette époque, à la clarté de la lune ou éclairé d'une "Sécuritas". Le lendemain, on se levait tôt quand même et on remettait la "ramaougerie de pommé", le soir, quelquefois, chez d'autres voisins.



Les villages faisaient ainsi provision. Le pommé était mis dans des pots de terre ou "pots Vintin" une fois refroidi. Il se conservait plus de 6 mois, sans aucun conservateur et calait tout en le régulant plus d'un estomac creux au plus profond de l'hiver.

C'était une vie plus rude, moins confortable, mais où la télévision n'individualisait pas les habitants. Saurons-nous retrouver ce sens de la fête qu'avaient nos anciens ? Souhaitons-le et œuvrons pour cela ?

à l'école rurale au Châtellier en 1950

L'école n'est plus ce qu'elle était. Les temps changent, les habitudes aussi. Les écoles des années cinquante sont étonnées de voir le rythme des "potaches" actuels. Les transports scolaires étaient inconnus et c'est à pied que l'on se rendait au bourg avec tout le charme et les inconvénients que cela suppose...

Septembre est arrivé, vers l'école il nous faut repartir. Les noisettes et les colchiques ornent les taillis déboisés ; déjà les premières feuilles mortes ; l'été n'est plus qu'un souvenir.

La rentrée est un événement. Pour les anciens, il fera bon raconter les anecdotes de vacances et pour les nouveaux c'est l'épreuve du feu. On fait connaissance avec des lieux et habitudes inconnus. C'est le premier contact social de groupe en dehors de la famille.

Les classes comportent plusieurs cours différents, souvent deux ou trois pour un seul maître, ce qui ne lui facilite pas la tâche. Dans notre petite commune il y a deux salles : la petite et la grande classe. Leur superficie est égale mais ce qui les différencie c'est l'âge des écoliers. La plupart du temps, dans la même classe, les filles sont d'un côté, les garçons de l'autre. Sur la cour il y a aussi cette séparation. Les filles jouent à la corde, à la marelle, au chat perché. Les garçons jouent au ballon, aux **canettes**, au « prisonnier ».

SABOTS ET SARRAUX

La tenue vestimentaire des écoliers de 1950 est encore assez proche de celle de leurs parents. Les sabotiers sont

encore assez actifs et les sabots sont utilisés très souvent à cause des chemins en mauvais état. Les **sacotins** sont également répandus et ces galoches sont aussi confortables que les sabots. Les deux portent des **maillettes** pour en retarder l'usure. Les chaussettes sont en laine ou en coton et sont retenus au dessus du mollet par des **jarretiers** élastiques. Filles et garçons portent souvent des sarraux qui permettent de garder propres plus longtemps les habits portés en-dessous. Les garçons portent des culottes courtes jusqu'à 12 ans environ. C'est d'ailleurs souvent une promotion d'étréner des pantalons longs. Ceci marque l'entrée en adolescence. Les imperméables ne sont pas très répandus, aussi contre les intempéries on se protège avec des capes en drap marin. Pour l'hiver c'est très chaud et, quand il fait nuit, c'est rassurant de se sentir enveloppé ainsi.

La plupart des écoliers habitent la campagne et parcourent journallement leurs six ou huit kilomètres, et ceci par tous les temps. Par beau temps ce trajet est souvent agréable car les chemins creux sont nombreux, presque aussi nombreux que les jeux dont ils sont peuplés par les groupes d'écoliers. Le matin, les jeunes du village les plus éloignés prennent les autres au pas-



Les écoliers du Châtellier il y a 30 ans : une culture, des valeurs différentes.

sage et le groupe s'agrandit au fur et à mesure. Des affinités se créent et les conversations vont bon train. Le chemin ne paraît pas forcément long ni la **musette** trop lourde. Il n'est pas question de cartables mais de musettes qui se portent à dos en bandoulière.

Pour la récréation on emporte un casse-croûte, une **beurrée** de confitures très souvent. Le midi on mange à la cantine. Au fond de la salle il y a une grande armoire où est stocké le pain que le boulanger livre pour chaque famille. Un petit bout de bois portant le nom de famille est enfoncé dans le croûton et permet au propriétaire de reconnaître son bien. L'hygiène en prend parfois un coup.

Le soir, le retour s'effectue plus lentement et, aux beaux jours, on flâne volontiers. Que de choses à faire le long du chemin, par exemple, **dépouiller les pifs** au printemps quand la sève monte : avec adresse on coupe une tige

de châtaignier pour en prélever l'écorce entière, en forme de flûte qui émet un son semblable à un beuglement. On cueille des **janottes**, ou noisettes de terre, que l'on mange avec délice. Les talus en sont jonchés. Il suffit de les reconnaître. En automne, ce sont les **fânes** du hêtre dont on se régale, ainsi que des châtaignes. Notre route comporte un pont et c'est l'aventure que de traverser ce pont en dessous au bord de l'eau. On s'amuse à pêcher les têtards au printemps.

L'hiver est la saison la plus difficile car au lever il fait encore nuit et froid. Il faut sortir du lit douillet fait en couette de plumes, où l'on dort parfois à deux, l'un au bord, l'autre dans la **venelle**. Le petit déjeuner est pris en bâillant à côté du feu de bois qui sert de chauffage. Puis il faut affronter le froid ou l'eau qui vous gèlent les pieds et rendent les chemins bourbeux et parfois impraticables. Alors on emprunte des **rotés** ou

petits sentiers tracés en haut des talus sur lesquels il faut marcher en file indienne. Le poêle de la classe nous sèche lentement quand nous arrivons trempés. Pourtant nous ne tombons pas malades facilement car la nature nous met à rude école.

LES BEAUX JEUDIS

Le jour préféré des écoliers était le jeudi, puisqu'il n'y avait pas d'école ce jour-là. La télévision n'existait pas et l'ennui non plus, car les jeudis étaient occupés soit en menus travaux pour nos parents, soit par des jeux dans les champs ou les greniers. Il nous arrivait de garder les vaches, car la clôture électrique n'était pas vulgarisée. Nous ramassions le bois pour la cheminée, l'herbe pour les lapins. Un autre service, que nous prenions pour un jeu, consistait, quand les truies avaient mis bas, à donner à chaque petit porcelet tout rose sa part de la tétée. C'était la ruée lorsque la **coche** s'allongeait en grommelant, signalant ainsi l'heure du repas. Il fallait mettre de l'ordre dans

cette cohue et aider les plus petits à se frayer un chemin pour attraper une tétine. Quand les dix ou douze petits groins étaient appliqués à sucer consciencieusement sur deux étages, c'était un spectacle réjouissant et très pittoresque à nos yeux.

À la belle saison nous faisons des jeux dans les champs avec les voisins et cette situation était pour nous une leçon de choses naturelles. Nous observions les oiseaux faire leurs nids, les abeilles butiner, l'accouplement des animaux domestiques, la pousse des végétaux au printemps et la maturation des fruits en automne. Nous savions où dénicher des nêfles sauvages, des noisettes...

Si notre éveil était moindre dans le domaine des choses urbaines, il était considérable en ce qui concerne la nature et c'est à tort que les gens de la ville nous prenaient pour des sous-développés intellectuels. Notre culture, nos valeurs étaient différentes mais non moins intéressantes, bien que souvent considérées avec condescendance. Mais, dans ce domaine, les choses ont-elles beaucoup changé ?

la flore locale et ses utilisations anciennes

- **Bouleau** : les ramilles (branchettes) servent à confectionner des balais rustiques pour balayer les cours et hangars de ferme "Bala d'boula".
- **Châtaignier** : avec les chatons les enfants fabriquent des montures de lunettes en Juin. La structure du limbe des feuilles se prête à fabriquer des squelettes de poisson en enlevant une partie du limbe entre les nervures.
- **Chêne** : les nodosités sèches servant à abriter la galle verruqueuse étaient utilisées comme billes pour jouer aux "quenettes".
- **Frêne** : ses fruits servent à fabriquer une boisson fermentée rappelant le cidre "la Frénette".
- **Hêtre** : le fruit, la "fêne" était appréciée des enfants, son bois servait à fabriquer des sabots.
- **Le Sobier** : se dit aussi cormier : St-Aubin-du-Cormier.
- **Ajonc** : Ils étaient "Pilés" hâchés et servaient de nourriture aux chevaux "Pile" l'jañ".
- **Épine noire** : ses fruits donnent une bonne liqueur. Les branches assemblées en fagots et lestées servaient à émousser les champs et étaler les taupinières au printemps.
- **Genet** : ses branches servaient à fabriquer des balais et aussi à recouvrir les abris de fortune des tailleurs de pierres les "haïches".
- **Nefliers** : ses branches étaient recourbées et ligaturées pour fabriquer de bonnes cannes pour les anciens. Ses fruits se mangent "blets".
- **Ronce** : les fruits étaient appelés "Maures" "Sérre" dé Maures. L'écorce servait dans la fabrication de diverses vanneries.
- **Sureau** : les tiges creuses dont on enlève la moëlle centrale servaient à fabriquer des "Cannes Pétoires" "Quinn Pétouère" à l'aide de filasse humide.
- **Chardon** : les grains servent de nourriture aux chardonnerets.
- **Compagnon blanc** : plante médicinale.
- **Coquelicot** : par incision le fruit : capsule, exsude un liquide proche de l'opium. Les graisses donnent l'huile d'œillette et sont utilisées pour la fabrication du pain aux graines de pavot.

- **Digitale** : le "Nunu" ses fleurs étaient utilisées par les angelots lors des fêtes Dieu pour faire un chemin fleuri au daïs.
- **Euphorbe** : une variété est sensée éloigner les taupes. Ces plantes possèdent une sève laiteuse.
- **Giroflée** : appelée "Violier" très odorante.
- **Grande Marguerite** : appelée "Moine" très utilisée pour les Fêtes-Dieu.
- **Grande Oseille** : la parelle possède une racine pivotante.
- **Jeanotte** : petite ombellifère tubereuse. Comestible, en Mars-Avril régal des écoliers.
- **Ortie** : elle servait à faire de la soupe riche en fer et aussi de la pâte pour les canards et volailles.
- **Pissenlit** : très utilisé autrefois en salade dépurative au printemps. Les boutons après macération donnent une excellente liqueur.
- **Primevère** : les fleurs sont comestibles.
- **Bouton d'or** : ses fleurs annoncent le printemps. Pour les enfants, ses fleurs posées sous le menton donnent un reflet jaune qui signifie que vous aimez le beurre.
- **Sarrasin** : la farine de "caraou" sert à fabriquer la galette de blé noir. La poussière de cette farine était néfaste pour les meuniers. Emblème de la Bretagne ancienne il se récolte en Septembre.
- **Cresson** : le "Kërson" est mangé en salade qui "échauffe".
- **Le jonc** : le "Jaêne" servait de jeu de vannerie pour les enfants et aussi à tirer le jonc coutume ancienne consistant à émettre des vibrations sonores à l'aide de brins de joncs tendus au-dessus d'une bassine de cuivre dont le fond contient de l'eau.
- **Fougère mâle** : son comportement en vase sert de test en géobiologie.



le maréchal-ferrant

La nuit hésite encore à laisser percer les pâles lueurs de l'aurore. Le village émerge à peine de la torpeur nocturne, mais déjà dans la forge du maréchal le charbon rougeoit sous l'haleine forte du grand soufflet suspendu. Le fer incandescent se laisse, pour un court instant, façonner sous le marteau de l'artisan. La forge fume pendant que bruit l'enclume. Le lourd marteau dompte le fer rouge puis fait chanter l'enclume en... lamineur.

Une vie rude, une santé de fer

Lové au pied des bois de hêtre dans la vallée de la Loysance le bourg de St-Germain-en-Coglès coule des jours tranquilles. Le milieu rural des années 1940 est encore riche de ses artisans, la petite bourgade compte deux forges, dont celle d'Amand Dupré. Amand est né en 1911 à 10 km de là dans un bourg au nom prédestiné "Le Ferré", aux confins de la Bretagne et de la Normandie. A l'âge de douze ans il se fait engager comme "arpète" chez M. Leprieur à Plaisance au Châtelier, chez "Pile-chiasse" comme disent les gens du coin pour surnommer les maréchaux-ferrants. Il gagne vingt sous par jour, nourri-logé-blanchi. Il travaille de 7 h. du matin à 7 h. du soir. Ses déplacements se font à pied. Il ne possède pas de vélo. Au bout de trois mois de travail, il trouve un vieux vélo qui lui simplifie le parcours. La forge n'est pas électrifiée. Tout le travail est fait main. Il faut tourner à bras la machine à percer, de même pour actionner le grand soufflet et pour puiser l'eau. L'éclairage se fait à la lampe à carbure. Les conditions de vie sont rudes, le métal est froid, il faut avoir une santé de fer pour traverser l'hiver. Heureusement le foyer de la forge réchauffe les onglées ou les mains gercées mais attention aux crevasses.

Le travail ne manque pas car les chevaux sont encore nombreux à cette époque. On en compte environ 500 sur la commune de St-Germain. Certaines fermes possèdent deux ou trois chevaux pour lesquels on compte quatre ferrages par an, mais pour les fermiers fabriquant du cidre et le livrant à la ville, le ferrage est plus fréquent. La boisson populaire des cafés de Fougères est le cidre, vendu à la bolée. Certaines fermes en fabriquent cent barriques de 200 L. par an. Les marchands de bois ou **rouliers** ont quatre chevaux dont le ferrage se fait tous les mois car l'usure est intense. Les tracteurs n'ont pas encore détrôné le meilleur ami de l'homme, mais le temps est compté.

Notre maréchal s'installe à St-Germain en 1939. Le prix d'un ferrage en fers neufs est de 30 F. pour les quatre pieds et de 15 F. pour un **relevé** c'est-à-dire qu'au bout de trois mois les fers étaient réutilisés une fois. Il fallait déferer, tailler le sabot puis réajuster le fer.

Plusieurs dimensions existent selon les pointures n° 1-2-3-4-5. Certains pieds sont bien faits, d'autres sont irréguliers. Certains chevaux poussent en corne, d'autres moins. La corne peut être de mauvaise qualité, il faut alors plus de clous pour fixer le fer : trois devant au lieu d'un. Les clous correspondent à la taille du fer 1-2-3-4-5.

Mais pendant la guerre l'approvisionnement n'était pas toujours évident. La Préfecture délivrait des "bons matières" pour se ravitailler en fers et clous. Cela n'était pas toujours suffisant alors la récupération de vieux bandages de roues s'avérait précieuse. Notre maréchal montait à Rennes par le train de St-Brice ou avec une des rares voitures de ses connaissances et faisait ses courses avec une... brouette.



Ferrage d'une roue.
A gauche, M. Brillat
de Combourtilé.

Un maréchal : démarre chaud

Lorsqu'un cheval arrive pour le ferrage il est parfois difficile de prévoir ses réactions. Le propriétaire de l'animal fournit des indications sur le tempérament de la bête : cheval **dompt** ou doux, pas de problème ! mais si c'est un cheval rétif ou capricieux il est nécessaire de prendre des précautions. Pour éviter les coups de pieds plusieurs techniques sont mises en

œuvre. Le **tord-nez** consiste à emprisonner la lèvre supérieure de l'animal dans un garot de manière à tenir la tête haute afin que la bête ne lève pas le derrière. Les pattes antérieures posent moins de problème que les pattes postérieures. On peut aussi utiliser une sangle en cuir attachée au crin de la queue et reliée à un anneau devant l'animal ou au **boulet** de la patte. Le pied du cheval peut être tenu par le propriétaire pendant le ferrage ou par l'ouvrier de la forge, le prix n'est pas le même dans ce cas.



M. Dupré à l'enclume, à droite lors de son service dans "l'Active", en 1930.

Une sangle passée en bretelle autour du cou de l'homme est ensuite enroulée sous la patte de l'animal au niveau du boulet, de manière à soutenir le membre plié de façon que le dessous du sabot soit à hauteur du genou. Le maréchal peut alors exercer son art.

Si le cheval a déjà été ferré il faut enlever le vieux fer et les clous sans abîmer le sabot. Si le cheval n'a jamais été ferré il arrive qu'après le ferrage il se fasse peur lui-même par le bruit de ses fers sur les pavés. Il faut surveiller les premiers pas, il marche "avec ses gros sabots".

Il convient de préparer le sabot correctement en commençant par la **fourchette** : triangle de corne sous le pied, buché ou taillé à l'aide du **rogne-pied** lame tranchante qui cisèle la corne sous le marteau du maréchal. Puis on façonne l'alentour de la même manière. Pendant ce temps le fer est chauffé à blanc dans le foyer de la forge où rougeoit le charbon spécial **noisette** ou **cofin**. Le maréchal saisit le fer rouge à l'aide de tenailles à mâchoires plates et l'applique sur la corne du pied paré.

Un panache de fumée s'élève alors en dégageant une odeur forte de corne brûlée mais l'opération ne dure que quelques instants le temps d'**ajuster**, puis le fer chaud est plongé dans l'eau froide avant d'être remis en place et fixé cette fois à l'aide de clous ou **caboches** ; le pied est **broché**. On compte huit caboches par fer en moyenne. Le fer est pré-percé avec logement prévu pour les têtes de caboches. Les clous sont enfoncés en biais vers l'extérieur de façon à dépasser de 2 à 3 cm. L'extrémité est coupée à l'aide de la **triquoise** pince spéciale. On fait contre-coup sur la **rivure** de façon à recourber le bout du clou sur la corne.

Le fer dépasse légèrement sur l'extérieur pour donner de la **garniture**. De plus à l'avant il comporte un petit triangle en saillie ou pinçon qui est recourbé sur la corne pour **faire arête**. La finition se fait à la rape pour égaliser la corne qui est ensuite vernie à l'onguent de pied à base d'huile de pied de bœufs pour nourrir la corne, ainsi l'animal peut repartir de bon pied.



M. Dupré, à l'ouvrage dans son atelier.

SYNDICAT
des ARTISANS et des PROFESSIONNELS
MARECHAUX, FORGERONS
d'Ille-et-Vilaine
Siège Social : 4, Rue Gerbier, RENNES

ETUDE DE

PRIX DE LA FERRURE

1^{er} AVRIL 1970

Prix hors taxes

	PIEDS TENUS	
	pour clous	pour cavalier
Anes et Poneys . . .	24	36
Chevaux	36	52
Relevés	28	36
Clou placé	0,45	0,45
Parer les 4 pieds . .	8	11

Ces prix s'entendent pour ferrures normales ; les fers spéciaux et pathologiques, les travaux difficiles ou dangereux, sont laissés à l'appréciation du maréchal de même que dans le cas de « Mise au travail ».

Affiche de M. Pougeolle de St-Sauveur des-Landes.

Le taillandier, un homme bien trempé

La forge était aussi utilisée pour fabriquer les outils ruraux. Cette taillanderie produisait les haches du bûcheron et du tonnelier, le **serpet**, la houe, le merlin (masse et hache à la fois), le **fauchet** pour débroussailler, le **boucaud**, le **boucard** à 2 dents pour travailler la terre en friche, la serpe, les coins de fer pour fendre le bois.

Les outils sont façonnés dans le fer mais les parties tranchantes sont en acier découpé dans des barres. Les postes à souder n'existent pas. L'outil est ébauché en fer et comporte une gouttière où la lame

d'acier est insérée puis sertie à l'aide de plaques dans l'eau et un bain de suif, mais pour éviter l'acier trop dur et cassant, il fallait le réchauffer légèrement. Pendant cette opération délicate il fallait surveiller la couleur du métal guide indispensable pour que le fil de l'acier ne **refoule** pas et qu'il garde du **mordant**. Les serpes étaient parfois taillées dans de vieilles rapas usagées pendant l'hiver.

Le ferrage des roues en bois de chêne de première qualité était un travail important. Beaucoup de véhicules étaient équipés de roues à rayons en bois : brouette, carriole, tombereau, charrie à rouelles. Le fer était livré en barres de 4 m de long. La largeur variait de 5 cm pour les brouettes à 14 cm pour les tombereaux. L'épaisseur allait de 25 à 35 mm selon l'usage prévu.

Le calcul de la circonférence des roues, pour la découpe se faisait à l'aide d'une **roulette** : roue crantée dont on compte le nombre de tours. Lorsque la dimension était repérée on procédait à la découpe de la barre dont les deux bouts étaient amincis et taillés "en gueule de loup" pour recevoir la plaque à souder. La courbure du fer était obtenue à l'aide du cylindre : machine comportant trois cylindres réglables pour l'arc de courbe. On posait la plaque de soudure pour fermer le cercle puis on chauffait le bandage dont la circonférence était plus courte de 4 à 5 cm que la roue en bois pour la **tire** ou serrage du bois.

Dès 6 h. du matin en été, un grand feu était allumé chez le fermier à l'aide de plusieurs fagots puis de grosses atelles. Le bandage était déposé dans le feu. Il fallait une demi-heure ou trois-quart d'heure de chauffe pour obtenir le rougeoiement du fer. A l'aide de trois griffes longues de 2,50 m. pour éviter de se brûler, trois hommes saisissaient le cercle incandescent et le posaient autour de la roue. Aussitôt deux autres hommes tenant des seaux d'eau arrosaient le cercle rouge pour que le bois ne prenne pas feu. Le fer en refroidissant se resserrait sur le bois. Sur les bandages, sept trous étaient prévus pour la fixation à l'aide des boulons de roues à têtes fraisées. Pour refroidir le fer on utilisait parfois un chevalet en bois disposé au dessus d'un bac en bois rempli d'eau où l'on faisait tourner la roue après avoir passé une barre de fer dans l'axe du moyeu. Les **frets** étaient les quatre cercles en fer qui maintenaient le moyeu. Ils étaient traités de la même manière.

Pendant les années sèches le bois des roues prenait du jeu, il fallait déferer puis **rechatrer**, c'est-à-dire raccourcir le bandage à l'aide d'une refouleuse.

Pour le ferrage on regroupait souvent plusieurs bandages à faire dans le même village, ce qui donnait lieu à des réjouissances villageoises où le cidre étanchait la soif provoquée par le brasier de chauffe. Les bolées se vidaient rapidement. L'ambiance était conviviale. La **goutte** (alcool de cidre) arrosait le café devenu **mic**. Les collations se faisaient sur le chantier et la **miaoulette** (alcool de miel) déclenchait inmanquablement la jovialité. Le charron était bien sûr de la fête.

A présent le maréchal-ferrant n'a plus cours. La forge est éteinte, elle a perdu son souffle. Les chevaux ont déserté. En abandonnant le cheval le milieu rural a en quelque sorte perdu son âme. Le laboureur ne suit plus le pas régulier de son fidèle ami au rythme des saisons. Les odeurs et bruits familiers sont étouffés par le vacarme des tracteurs. Plus le temps d'entretenir une complicité avec la terre nourricière, plus le temps de la respecter dans sa lente alchimie. Il faut produire toujours plus et coûte que coûte. Dans cette course effrénée les valeurs essentielles sont oubliées.

Si pour nous la respiration des jours et les couleurs des saisons sont devenus des oripeaux, sauront-ils encore, un jour, nos enfants, parler aux chevaux ?

LEXIQUE GALLO-FRANÇAIS

Certains des termes retenus dans ce lexique ont pu apparaître précédemment dans l'ouvrage sous une écriture un peu différente. On a voulu mettre ici en valeur les caractéristiques phonétiques du parler du Coglais.

— A —

- Abdi** : sortir, préparer (les habits)
Abuté : convenir de quelque chose ; arriver à terme, accoucher
Achée : lombric, ver de terre
Aculé : basculer pour mettre en tas
Adlaizi : enjoué, heureux
Aillou : ailleurs
Alobè : retarder
Amochounè : entasser
Apouyè : appuyer
Arotè (s') : se mettre en route
Arrouè : mettre le foin étendu en andains
Astour : maintenant
Atelles : morceaux de branches débitées pour être brûlées
Au l'mont : en montant. Le contraire est **au l'va**
Avolè : faire s'envoler, lancer

— B —

- Babaou** : jouet
Bagè : morceau de pâte à pain plat (en forme de galette)
Bagoulard : exagérément bavard
Balossè : bavarder
Bancelle : banc
Barassiaou : choses en désordre
Bariccut : petit barril de cidre
Bauge : règle pour la taille des sabots
Bedaougée : grande quantité (particulièrement de nourriture)
Bègaou : qui reste bouche-bée, avec l'air stupide
Bèlou : campagnard, paysan
Berlingn-l'envé : sens dessus-dessous, à l'envers
Béruchè : roitelet (oiseau)
Bette : betterave pour la nourriture des vaches
Beu (en—) : en chaleur
Beurrée : tartine
Bondon : barre de fer sur un axe tenant solidaires le corps du tombereau et les limons
Bouèze : accordéon diatonique
Bouèzou : accordéoniste
Bouge : galbe du fût

- Bouguingn** : nœuds (dans le tricot)
Bouillou : bouilleur de cru
Bouillotte : chaudière alambic pour la fabrication de la **goutte**
Bouingnè : s'affairer tant bien que mal, bricoler
Bourdè : s'arrêter
Bousine : ballon (fait avec la vessie du cochon)
Bousinè (s') : se gonfler d'orgueil
Bousinard : orgueilleux
Braou : lierre
Brèche : entrée d'un champ
Bro : mousse du lait frais
Brozè : mousser (en parlant du lait)
Bru : bruit
Bruchè su : s'en prendre à, défier, regarder de travers

— C —

- Caberouet** : petit chariot à deux roues servant à transporter les sacs de blé
Callâsiunè : goûter, collationner
Canettes : billes (pour jouer)
Câni : dur, qui aime faire mal
Capi (s') : se tapir
Caqué : écraser
Caraou : sarrasin, blé noir
Carrosse : coffrage en bois dans lequel s'agenouille la laveuse
Carteyè : s'écarter, se répartir en plusieurs groupes
Carvinn : viande avariée ou cadavre
Castille : groseille à grappes
Chancolat : chocolat
Chanteperce : barre à mine pour percer le granit
Chantiaou : pièces du bord dans le fond d'un fût
Chau d'baire : éméché par l'alcool
Charra : tombereau
Charrièr : passage pour tombereau
Chârte : charrette
Chassouè : cale utilisée par le tonnelier
Chata (à—) : se dit d'une vache laissée en prêt chez un cultivateur
Chauffette : boîte de fer garnie de braises pour réchauffer les pieds
Ché : tomber
Chevi (s') : arriver à faire quelque chose tout seul
Chien : grand serre-joint en fer pour la pose des fonds de fûts
Chiffié : chiffonnier ambulante
Chiolè : préféré, chouchou
Chon : seau en fer pour vider le purin
Cit : cidre

Claques : sabots découverts pour les femmes
Coche : femelle du cochon, truie
Congnè : pencher (se dit d'un arbre)
Conni : corbeau
Contè : parler
Coti : briser; éclabousser sous l'effet de la chaleur
Coulée : galerie de la taupe
Coumères (les—) : fête de famille peu après une naissance
Coupe (un—) : deux
Coupelle : fagot; tête d'arbre
Couprise : coupe des talus en été
Courti : petit champ
Couyé : corne pour la pierre à aiguiser
Creuse : aplanissement de la semelle intérieure du sabot
Cuissè : couiner (en parlant du lapin)
Cuté (s') : se cacher

— D —

Da : doigt
Daoubè : frapper
Dè (ava du—) : avoir du mal
Dèchareyè : aller de travers
Dèkeroueillé : tomber, s'écrouler
Dèkeroueillée : chute
Dèpestè : débarrasser (de quelqu'un)
Dèrati : nettoyer (les talus)
Dèripete : diarrhée
Dètourbè : déranger
Devantière : tablier
Douè : laver
Douves, douvelles : parties de bois qui composent le corps du fût
Drè : droit, partie que l'on réclame de quelque chose

— E —

E, és (devant voyelle) : aux (article contracté)
Ebobi : ébahi
Ecaboui : écraser
Ecarteyè : faire plusieurs morceaux, fendre
Echangè : prélever le linge avant de le mettre à bouillir
Echolles : bourses, résidus du blé moulu
Ecoinstè : écorner
Ejobelé : se dit du bois dont les racines forment des contreforts saillants

Embernaoudi (s') : s'assombrir (en parlant du temps)
Emeuillé : effrayer
Emposè : empêcher
Enfétaiège : enfaîtement, couverture de la barge
Enheudè : entraver (les vaches)
Enjvi (s') : venir à bout de, maîtriser
Equeustè : enlever la queue d'un fruit
Ernaoupèe : averse
Erussè : glisser; dépouiller une branche de ses feuilles ou de son écorce
Esmillè (s') : s'éparpiller
Eyou : où

— F —

Faisou : fabricant
Fènè : faire les foins, faner
Fenou : faneur
Ferdingn : amusettes, petits bêtises
Feukia : hêtre
Fin, fingn : foin, foin
Finfieuraoud : fier
Flip : boisson chaude à base de cidre doux sucré et chauffé dans lequel on flambe de l'alcool de cidre
Forièr : fossé
Foua : fouet
Fouillard : branche feuillue
Fouqué : écurie
Fourcheïè : travailler à la fourche
Fourgotè : farfouiller avec un bois
Frambeïè : changer et transporter la litière des vaches
Frè (la—) : le froid

— G —

Gallaou : gallo, habitant de la Bretagne de l'Est; gallo, langue romane de la Bretagne de l'Est
Gâtè son iaou : uriner
Gaulée : mesure de rangement des sabots en vue de l'expédition
Gazaingn : nattes (faites à la crinière des juments)
Genoua (à—) : à genoux
Goutte : alcool de cidre
Gréssè : engraisser
Grusset : grosse coquille restant dans la farine de blé après la mouture

Grëyë (bé—) : bien loti
Grillaou : sortes de rillettes
Grume : tronc d'arbre abattu
Guerdingsnë : grincer (en parlant de machines)
Guernazelle : groseille à maquereau
Guerooua : temps froid (quand il gèle)
Guipiaou : moucheron

— H —

Ha : haie, talus
Haïche : cabane du tailleur de pierre
Halitë : hâler sous l'action du vent (en parlant du bois)
Hantë : battre la faux pour l'aiguiser
Hardes : habits, vêtements
Hare : tige d'osier
Heude : entrave pour les vaches
Hinnnes : pantalon
Hobë : secouer les arbres pour faire tomber les fruits
Hubi : ébouriffé

— J —

Janote : conopodium (végétal) moquette de terre
Jarretiers : bandes élastiques pour retenir les chaussettes
Joua, jouaou : cheval, chevaux
Juch : juste

— K —

Kenia : enfant
Kërvoton : animal chétif, dessous de portée de cochons
Kier (au—) : se dit d'un animal au piquet que l'on déplace pour le faire brouter
Kière : cuire
Kieude : coudrier, noisetier
Kieuraïge : (végétal) renouée persicaire
Kio : champ entouré de talus

— L —

Laoudë : frapper
Lë : lit
Lë : elle (pronom d'insistance ou après préposition)
Lëch'pot : index (doigt)

Liaïre : attache, liure
Limar : limace
Lisette : betterave pour la nourriture des vaches
Lobë : regarder naïvement
Longis : majeur (doigt)

— M —

Maglé : grappe de fruits, de cerises
Maillettes : clous très courts à grosse tête disposés sous la semelle du sabot
Mal-assis : annulaire (doigt)
Mâlaye : fumier
Marabis : choses en désordre
Marcaou : chat mâle
Margelle : auge en pierre
Méles : nêfles
Mélië : nélier
Ménaïgère : femme
Mériuna : sieste
Miaoulette : alcool de miel
Mic : café arrosé d'alcool de cidre
Micaou : reste de repas dans l'assiette
Mice-bettes : instrument pour couper les betteraves
Migë : pain grillé trempé dans du cidre
Min (faire—) : donner un baiser
Mitan (au—) : au milieu
Mongnë : meunier
Meuchë : se dit des animaux affolés par les taons
Mouche à mië : abeille
Mouflaïge : manipulation des troncs d'arbres à l'aide de poulies
Moulë : partie du fond du fût qui entre dans la rainure ou jable
Mouri (s') : mourir
Mussë (s') : se cacher, se blottir

— N —

Nijo (poumes à—) : pommes de conservation
Nijolë : conserver (les pommes)
No : sorte de gouttière destinée à canaliser l'eau au-dessus des aubes d'un moulin
Noua : Noël

— O —

Oeillë : clore (un champ)
Oingnë : crier
Orceu : récipient
Ouëyou : tube central de la lessiveuse

— P —

- Païssë** : coller, accoler
Païssard : gaillet (végétal)
Paplinë : cajoler
Pare : travail de finition du sabot
Patache : pomme de terre
Patour : pâtre, gardien de vaches
Péce (faire une—) : donner un baiser
Pécots : reste des chaumes après la coupe
Péle : bassine de cuivre (où l'on cuit le **poumë**)
Pentouë : pendoir (pour le cochon)
Péque : bec
Pesque : parce que
Peuce, peuçot : pousse
Piächë : mâcher
Piacotë : patauger
Picaou : tailleur de pierre
Picoua : sorte de fourche à trois dents
Pif : flûte d'écorce de châtaignier
Pignasse : pleurnicheuse
Pioguë : tripoter
Pittië : pleurer bruyamment, avec rage
Plati : perdre le galbe (en parlant des tonneaux)
Plëyon : fil de fer pour empêcher les sabots de se fendre
Plisse : écorce d'un arbre
Posson : mélange de grains cassés et de tourteaux pour la nourriture des vaches
Pouche : sac en toile de jute
Poume d'orange : orange
Poumë : "confiture" de pommes qui servait pendant toute l'année de nourriture de base sur le pain ou la galette
Pounasse : poigne
Pourcë : petit porc

— Q —

- Qua** : quoi
Qua (d') : quelque chose
Qua (un petit—) : un peu
Quenot : auge en bois pour distribuer aux vaches la **posson**

— R —

- Ragole** : tronc de chêne ou de châtaignier étêté
Raïciëe : après-midi
Raïde : briller
Rainette : outil qui sert à dessiner des motifs décoratifs dans le sabot
Ramaougë : remuer (tout particulièrement le **poumë**)
Ramaougerie : action de remuer (le **poumë**) ; fête liée à cette activité
Rastakouër : avorton
Râteliëre : jonction du toit de grenier avec le mur
Recaoupi (s') : se ragaillardir
Renard : cliquet de sécurité du treuil servant à remonter les blocs de granit
Renard (tirë au—) : se dit de celui qui ne veut pas travailler ou de l'animal qui tire sur son lien
Reu : roue
Reuchë : molinie, sorte de carex (sert au rempaillage)
Reyëe : rayon (de soleil), éclaircie
Rëze : montant à claire-voie d'une charrette
Rgibë : rebondir
Ribot : instrument pour remuer le lait ou le **poumë**
Ribot (lait—) : lait sorti de la baratte, petit lait
Ribotë : remuer
Roche : granit
Rondi : travail d'arrondissement du sabot
Rossë : épuisé
Rote : petit sentier
Rouadoudë : miauler rageusement
Ruchot : récipient en paille où l'on dépose la pâte à pain
Russë : ruisseau
Rvergë (ou Ervergë) : fouiller la terre avec le nez (se dit de certains animaux)

— S —

- Sâ** : tamis pour la farine
Sacotins : galoches à semelles de bois
Saftë : froisser et salir (les habits)
Sëpillë : frapper, secouer
Sërë : cueillir, récolter
Sëyo : scie
Sien (le—) : celui
Sieude : suivre
Sieutë (s') : s'asseoir

Siteu : aussitôt
Sola : soleil
Soliè : grenier, débarras, arrière cuisine
Sraïze : cerise
Subiè : siffler

— T —

Tassée : cépée (d'un arbre), touffe (d'une plante)
Téque : balle (pour jouer)
Tërzi : roitelet (oiseau)
Tillon : affectueux
Tio : faux équipée pour le dégagement du pourtour des champs de blé
Tire : excédent laissé pour l'ajustage (notamment lors du cerclage d'un fût)
Tirè : traire
Torches : cercles de fût assemblés entre eux
Torè : taureau
Touâ : trois
Tourtè : morceau de pâte à pain rond
Traï : truie
Travé (au—) : à travers
Treulè : aller à grande vitesse
Tremingn : trèfle violet
Triquaïge : bois de chauffe
Trocsoiè : bringuebaler bruyamment

— V —

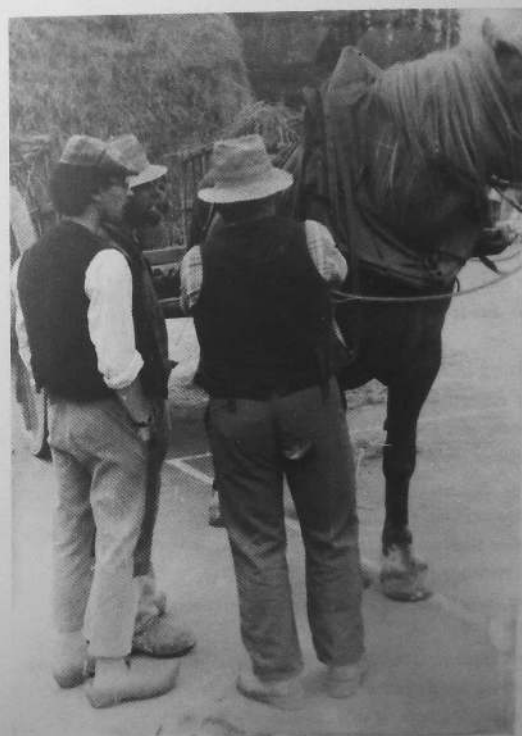
Venelle : partie du lit contre le mur
Vèrdè : frapper, rosser
Verzounè : voleter en faisant du bruit (en parlant des insectes)
Videlle : reprise des accrocs d'un vêtement
Vu (à—) : par rapport à, en comparaison de

— Y —

You (ou Lou) : leur (pronom complément indirect)



un langage moribond



... C'é histouaire de n'en contè pesqu'on en caouse.

ode pour un langage moribond

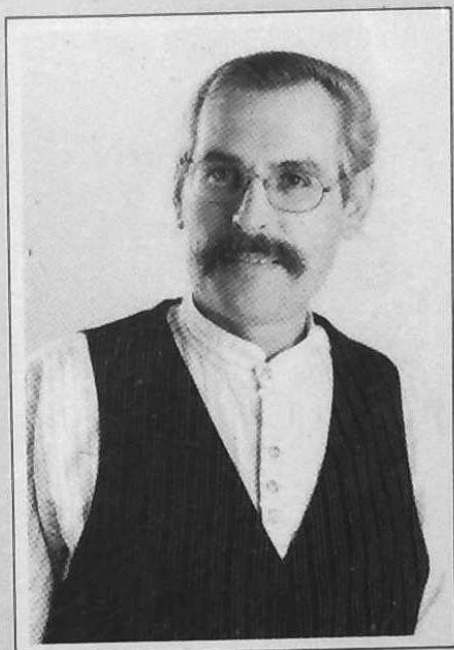
*Dans le fracas du progrès aux rançons souvent amères
J'entends gémir la langue de ma mère
Oubliée par les racines et le cœur des enfants.
Elle se meurt d'un monde indifférent.*

*Il est parfois des jours prospères
Où je revois dans le regard de mon père
Une indicible lueur d'espoir
Pour des lendemains qu'on ne peut voir.*

*Mais où sont les heureux babillages
De l'enfant qui savoure les douceurs d'un langage
Comme des gourmandises dignes d'un autre âge
Héritées de grand-parents aux multiples visages ?*

*Si nos cris désertent les reliefs du vent
Quelle pourra être la couleur du temps ?
Qui entendra les ultimes gémissements
Étouffés au chevet d'un langage-testament ?*

*Contemplant dans le matin les feux d'une nouvelle aurore
Je voudrais ne jamais consigner sur le grand livre d'or
"Faute de soins, d'affection et d'efforts,
Dans la grande nuit du temps, le gallo s'endort".*



A partir de 1984, Maurice LANGLOIS a fait paraître dans la revue "Le Pays de Fougères" une série d'articles sous la rubrique "Petits métiers d'autrefois... grands services perdus" : « *Ces métiers s'exerçaient tout au long de l'année selon un rythme défini par les saisons qui faisaient naître ou varier les besoins. Chaque équinoxe, chaque solstice annonçait la venue prochaine d'un artisan souvent humble et consciencieux dont l'œuvre s'associait à l'horloge du temps* »...

Tout un patrimoine de tradition et de culture dont la défense va de pair avec celle d'un environnement linguistique exprimé par ailleurs dans de nombreuses pages en gallo.

Maurice Langlois est professeur d'horticulture dans un collège de Fougères. Il vit au Châtellier et a pris une part active ces dernières années dans le développement de l'Association Cantonale du Coglais (rôle dans la pièce de théâtre "Saint-Marc-le-Bleu") et dans les débats relatifs à la protection de la nature.