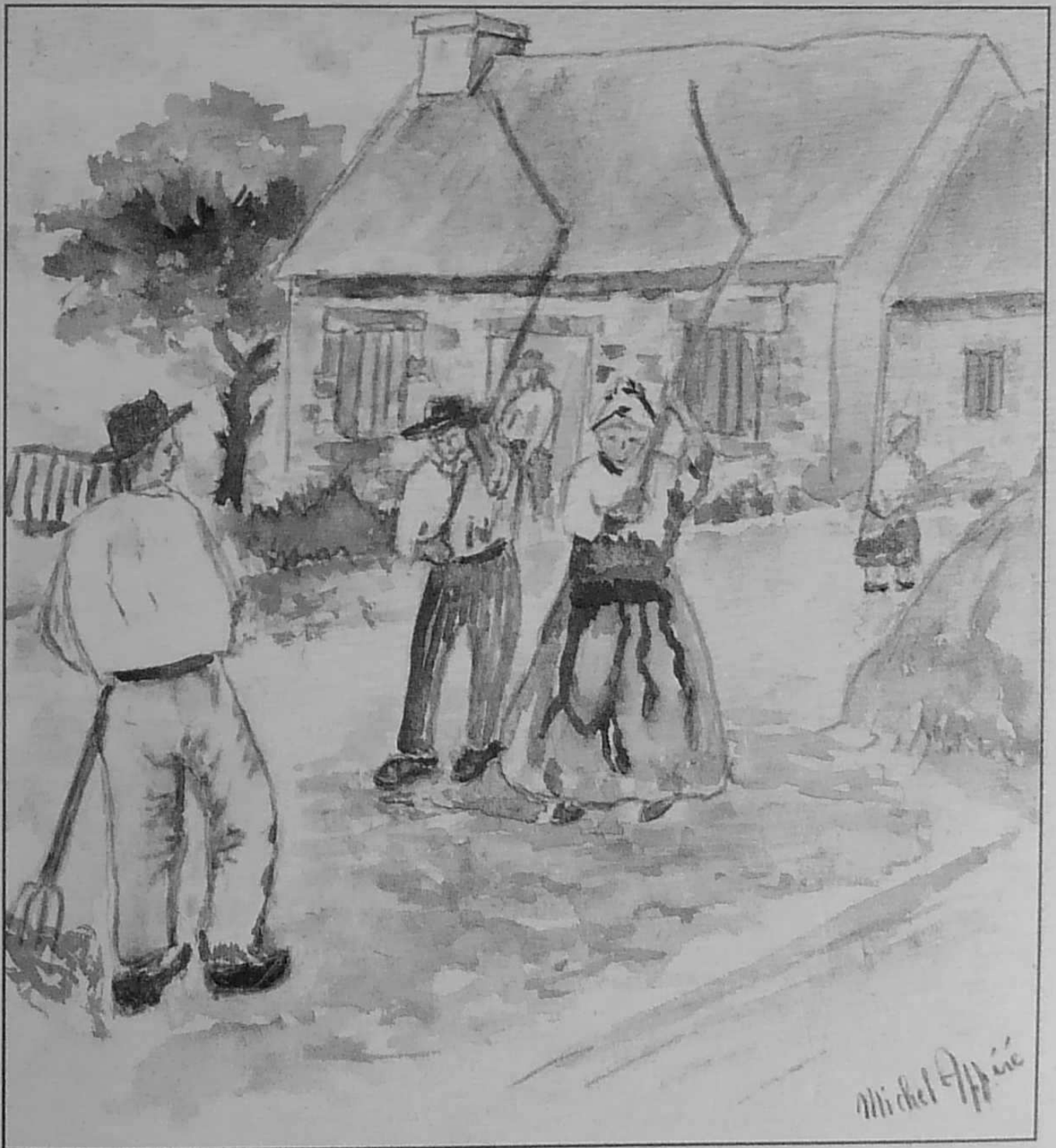


Jacques Urcun

LA VERTU DE L'EXEMPLE

Parents et enfants :
la vie et son apprentissage dans les campagnes
du Trégor morlaisien au début du XX^e siècle



Ar Skol Vrezoneg - Emgleo Breiz

Jacques Urcun

**LA VERTU DE
L'EXEMPLE**

**PARENTS ET ENFANTS :
LA VIE ET SON APPRENTISSAGE
DANS LES CAMPAGNES DU TREGOR
MORLAISIEN AU DEBUT DU XXème SIECLE.**

**Préface de
Yves LE GALLO**

**Ar Skol Vrezoneg
Emgleo Breiz**

Couverture de
Michel Appéré
(de Guipavas)

A mon épouse

A Gaël

A Morgane

Edité par **Ar Skol Vrezoneg**, 40bis rue de la République,
29200 Brest (Tél. / Fax : 98-80-49-70).
Imprimé par **Mesidou**, 40bis rue de la République, Brest ;
et l'imprimerie Vigier, Brest
Dépôt légal : 4^{ème} trimestre 1996
© Ar Skol Vrezoneg
N° I.S.B.N. : 2-906373-58-3

Préface

Lorsqu'il y a une quinzaine d'années (1981) je préfaçais le premier ouvrage de Louis Elégoët (**Saint-Méen : vie et déclin d'une civilisation paroissiale dans le Bas-Léon**), je n'eus aucun mal à présenter l'auteur : il m'apparaissait comme l'un des derniers spécimens de l'*homo brittonicus* dans sa variété *leonensis* ! Né dans le Léon, issu d'une longue lignée payanne léonarde, marié dans son clan, il continue d'ailleurs de cultiver la sagesse, préparant ses cours et soignant ses ruches, à une lieue du village où il naquit. Il me sera plus difficile de présenter son ami et collègue enseignant, de quatre ans son cadet, et qui fut aussi mon étudiant - **Jacques Urcun**, dont la complexité, à l'aune des subtilités basses-bretonnes, découle d'un métissage entre influences léonardes, cornouaillaises et trégorroises et dont, au surplus, la formation intellectuelle fut en parfaite discordance avec le *cursus studiorum* classique.

*

**

Jacques Urcun est né à Lesneven en 1947, un jour de Saint-Sylvestre, ce qui est peut-être le signe d'un attachement viscéral au passé. Certes, sa mère était lesnevienne d'origine et son père est natif de Trémaouezan - une trève de Ploudaniel, dans le Bas-Léon proche du haut diocèse. Mais le grand-père Urcun venait des rivages proches de la Pointe du Raz, plus précisément de la

commune de Beuzec-Cap-Sizun, c'est-à-dire du Cap, ce promontoire héroïque qui sépare baie de Douarnenez et baie d'Audierne. De fait, **Urcun** est un nom de famille caractéristique de l'anthroponymie du pays *capiste*. Dans son excellente étude (1952) de Cléden-Cap-Sizun (**Monographie d'une paroisse et d'une commune de la presqu'île du Cap-Sizun**), Daniel Bernard établit qu'il s'agit là d'un patronyme fréquent dans cette paroisse et, par conséquent, dans toute l'étendue de la presqu'île. Urcun, écrit-il, est comme Gourcuff, un prénom vieux-breton. Il ajoute : « le sens de ce prénom est *homme doux*. » Il n'y a pas de raison d'en douter. Ajoutons, pour terminer, que Jacques Urcun, ayant pris épouse de l'autre côté de la rivière de Morlaix, à Lannéanou, est devenu Trégorrois, d'inclination et d'inspiration. Tout en continuant d'habiter dans le Léon, à Guipavas.

Complexité basse-bretonne des origines. Originalité du parcours intellectuel. Lesneven est une ville - **Evenopolis**, disaient de fantaisistes érudits - petite, mais qui a sa bourgeoisie. Le général Le Flô, qui y régenta les foires et les marchés depuis 1899, en était. Urcun le père n'en était pas, qui exerçait le métier de maçon. On conçoit dès lors qu'il n'ait pas ambitionné pour son fils le cycle long du collège événopolitain de Saint-François et qu'il l'ait confié aux Frères de Lamennais, qui dispensaient un enseignement court et pratique. Pourvu du B.E.P.C. à l'âge de quinze ans, Urcun le jeune commença alors de gagner sa vie comme surveillant d'étude puis d'internat dans différents établissements de la région tenus par les Frères. Les « années d'apprentissage », jusqu'au service militaire à dix-huit ans, ne lui furent pas inutiles, possédé qu'il était déjà par la *libido sciendi* des jeunes autodidactes. Libéré de l'armée et après épisode bancaire, il trouva refuge à Saint-Pol-de Léon dans le pionicat réitéré, où, avec un bel acharnement, il trouva le temps de préparer l'examen d'entrée dans l'Enseignement Supérieur,

auquel il fut reçu en 1970. La voie lui était alors ouverte, à la Faculté des Lettres de Brest, pour une licence d'histoire, une autre de breton, un mémoire de maîtrise (déjà consacré à Lannéanou), le C.A.P.E.S. et, finalement, un Diplôme d'Etudes Approfondies d'histoire contemporaine. Toutes choses qui expliquent que Jacques Urcun se soit pris de passion pour l'étude de la vie quotidienne des petites gens de la glèbe bretonnante au début du XX^e siècle. Ce qui nous vaut le présent et précieux ouvrage relatif au Trégor morlaisien et, spécialement, à la commune de Lannéanou. Ses beaux-parents y avaient tenu commerce au bourg : c'était la meilleure introduction auprès de ses informateurs.

*
**

Lannéanou appartient à cette bande de territoire qui, comprise d'ouest en est, entre la rivière de Morlaix et la limite départementale des Côtes d'Armor, est désignée sous les appellations tantôt de Trégor morlaisien ou finistérien, tantôt de Petit Trégor. Détaché en 1790 de l'évêché de Tréguier et du département des Côtes-du-Nord et incorporé dans le diocèse et département de Quimper, qui est presque entièrement Léon et Cornouaille, ce Petit Trégor, où les prêtres jureurs furent particulièrement nombreux, continua d'être laissé à lui-même - aussi éloigné de l'évêque et du préfet finistériens qu'il l'avait été du prélat de Tréguier. Zone de moindre ferveur religieuse, ces pays marginaux seront d'autant plus sensibles à l'ultérieure propagande socialiste que la commune trégorroise de Saint-Jean-du-Doigt fut l'indéfectible fief électoral de Tanguy Prigent. En fait, si Saint-Jean-du-Doigt ouvre sur la mer, Lannéanou, situé à l'autre extrémité du Petit Trégor, est résolument terrien et paysan. Cette ancienne trêve de Plouigneau, qui touche à

la Cornouaille, puisque limitrophe de Scrignac, n'est plus de nos jours qu'une petite unité humaine vidée de sa substance par l'émigration. Dépassant le millier d'habitants entre 1836 et 1881, elle n'en aura plus que 994 en 1886 pour tomber au-dessous des 500 en 1968. Cela n'empêche pas que la civilisation paysanne traditionnelle y était toujours vivante aux approches de la guerre de 1914, lorsque le chiffre de la population y dépassait encore les 800 habitants. Jacques Urcun s'est appliqué à essayer de restituer ce monde disparu.

Il a consacré, en effet, plusieurs années d'étude et de recherche à l'ancienne société paysanne du Trégor morlaisien et de Lannéanou en particulier. D'où une abondante documentation, dont **La vertu de l'exemple** ne rassemble d'ailleurs qu'une partie. Le propos initial de l'auteur dans cet ouvrage était de retrouver comment - par quels gestes, quelles paroles, quels rites - les enfants, à l'école quotidienne des parents, accédaient et s'initiaient à l'apprentissage de la vie. En fait, le livre déborde largement l'intention première puisque sa substance embrasse toute l'existence paysanne, y compris celle de l'âge adulte. Il s'agit, certes, du Trégor morlaisien, essentiellement, mais les familiers d'autres terroirs se retrouveront chez eux dans le tableau brossé par Jacques Urcun. Si bien que son travail - fondé aussi sur la connaissance de la langue bretonne populaire - est une importante contribution à l'ethnographie de la Basse-Bretagne. La documentation, qui constitue la trame serrée de l'ouvrage, lui a été fournie par une série d'entretiens pratiqués de novembre 1976 à novembre 1978 avec vingt-trois informateurs, hommes et femmes, tous nés à l'extrême fin du siècle dernier ou au début de celui-ci.

*
**

Le lecteur appréciera la foisonnante richesse du texte de Jacques Urcun. Par exemple, dans ce qu'il écrit concernant la moisson et, notamment, le battage du blé noir, en septembre. On imagine la minutie de l'enquête au détail de la description de cet étrange ballet circulaire, à la guerrière beauté, dont j'ai gardé dans l'œil et dans l'oreille le souvenir révolu : des acteurs silencieux, pivotant pied à pied comme autour du moyeu d'une roue, sous les moulinets du fléau geignant de l'étirement des courroies et qui, brusquement, courbant l'épaule, s'inclinaient en cadence, avec le *hañ* libérateur, pour asséner sur les reins de la terre-mère retentissante, le coup de *penn-baz* meurtrier, à peine assourdi par la litière de la tardive céréale.

L'évocation que fait Jacques Urcun de l'ancienne vie paysanne me remet en mémoire des choses déjà lointaines, qui donneront à cette préface une conclusion logique.

J'ai connu pendant la guerre, dans la Haute-Cornouaille, une ferme qui m'était familière et où, comme ailleurs, on battait le blé "blanc" selon le système débonnaire du manège : un homme, assis sur le trépied d'un tabouret, excitait de la voix et du fouet quelques chevaux alanguis qui, tournant en rond autour de lui, mettaient en marche un axe qui animait la batteuse. On n'allait pas vite. Mais on n'était pas pressé. On continuait d'être solidaire des mouvements diurne et cosmique. *Amzer zo !* disait-on. Mais lorsque la paix fut revenue, un puissant attelage vint mettre en place un énorme engin, déjà écraseur de talus, doté d'une énergie autonome. A peine fut-il en marche que l'entrepreneur de battage descendit l'étroit escalier qui menait de l'aire à la maison d'habitation. Il s'arrêta devant la haute horloge, dont le cadran avait été si souvent l'objet de supputations à

¹ *amzer 'zo !* : il y a le temps !

propos d'*eur neo*¹ et d'*eur goz*², lorsqu'il s'agissait d'atteler le char-à-bancs, pour ne pas rater le départ du train - *ar marh du*³, le cheval noir - à la lointaine gare la plus proche. Il sortit sa montre de son gousset et fit constater à la maîtresse de maison la minute à laquelle sa machine avait commencé d'assourdir la contrée. J'étais là. Je fus stupéfait. Je compris que l'instant était solennel et qu'un nouveau temps commençait, en quelque sorte, dans l'histoire de la vie des hommes. Voici que depuis la nuit des temps, le temps dans les campagnes allait se mesurer à prix d'argent.

C'était la fin des *Géorgiques* bretonnes (et trégorroises), dont Jacques Urcun s'est fait dans cet ouvrage le sensible et scrupuleux chroniqueur.

Yves Le Gallo

Professeur émérite de Civilisation de la Bretagne
(Centre de Recherche bretonne et celtique, Brest).

¹ *an eur neo* : *an eur nevez*, l'heure nouvelle, soit une heure en avance sur l'heure solaire.

² *an eur goz* : la vieille heure, soit l'heure solaire.

³ *ar marh-du* : la locomotive.

AVANT-PROPOS

Le but de cet ouvrage est d'essayer de définir les moyens et la finalité de l'éducation dispensée aux enfants, dans les familles paysannes du Trégor morlaisien, à la veille de la Première Guerre mondiale. Il s'agit donc de voir dans quelle mesure, selon quelles méthodes, et dans quelles intentions, ces familles se chargent du développement intellectuel et physique de leurs enfants et leur font acquérir des principes moraux.

Définir l'apprentissage de la vie... Le sujet est d'importance : les comportements des enfants devenus adultes dépendent encore essentiellement, en ce début du XX^e siècle, de l'éducation familiale. L'un des éléments explicatifs des attitudes politiques ou religieuses, par exemple, est à rechercher dans les valeurs transmises aux enfants.

Nous donnons ici au mot famille un sens très large, en considérant qu'il recouvre, non seulement les individus issus du même sang, mais encore toutes les personnes qui vivent sous le même toit. De plus, puisque nous parlons d'une époque où la pression sociale est très forte dans les campagnes, il nous a semblé nécessaire d'envisager le rôle des communautés paroissiales - qui sont autant de grandes "familles", tant leurs membres sont solidaires - dans l'éducation des enfants.

Nous avons choisi de fixer la sortie de l'enfance au moment où les jeunes commencent à participer à temps plein aux activités des adultes, c'est-à-dire à la fin d'une scolarité qui est, pour beaucoup d'entre-eux, lacunaire et brève. En effet, les parents ont facilement recours aux enfants pour les travaux des champs et ce au détriment de

la fréquentation scolaire. De plus, de temps en temps, les enfants préfèrent fréquenter la "petite école du renard" (*skolig al louarn*), c'est-à-dire faire l'école buissonnière. Ils quittent définitivement l'école à un âge variable et, au plus tard, sauf rares exceptions, après avoir atteint le niveau du certificat d'études, qu'ils aient ou non décroché le très honorifique diplôme.

L'espace géographique pris en considération dans notre étude est le Trégor morlaisien encore appelé "Petit Trégor" ou "Trégor finistérien". Yves Le Gallo nous rappelle l'origine de ce territoire:

« Le 27 janvier 1790, les députés bretons, rejetant la demande qu'avaient formulée les habitants de la ville de Morlaix d'être intégrés dans le département de Saint-Brieuc, décidaient qu'au nord la limite départementale se confondrait avec le cours du Douaron. Ainsi se trouvait constitué, par démembrement de l'évêché de Tréguier, un Trégor qu'on appellera par la suite finistérien ou morlaisien¹. »

Un mémoire rédigé en juillet 1790 par les électeurs du district de Brest, pour soutenir la candidature de Landerneau au rang de chef-lieu du Finistère, précise que *« (...) La partie de Tréguier annexée à Léon comprend seize paroisses, quelques fortes bourgades et fournit environ cinquante mille âmes (...) »*² A ces seize paroisses issues de l'évêché de Tréguier, il faut, pour former le Trégor morlaisien, en ajouter deux, Lanmeur et Locquirec, qui appartenaient à l'évêché de Dol.

Le Trégor morlaisien comprend donc dix-huit paroisses ou communes, toutes comprises dans l'arrondissement de

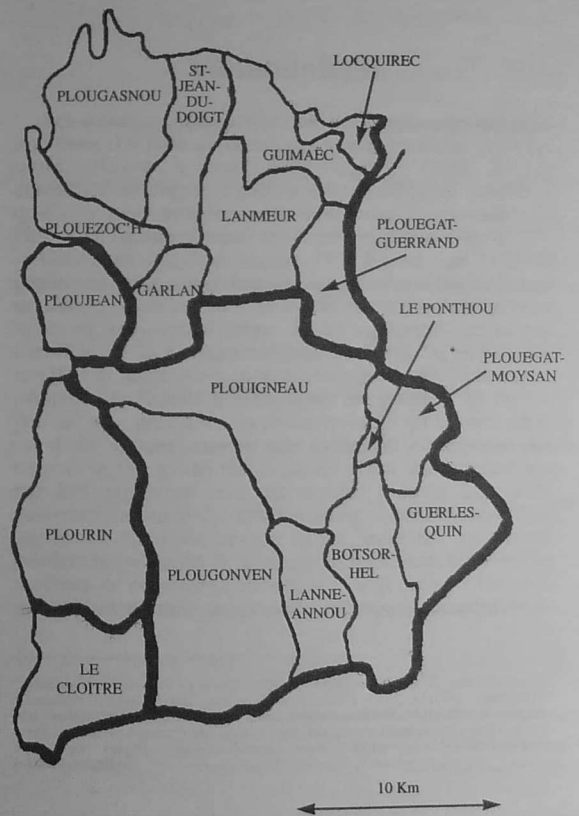
¹ Yves Le Gallo (s.l.d.d.), *Finis Terrae, Penn ar Bed, Finistère*, Brest, Editions de la Cité, 1972, p.25.

² Archives Départementales du Finistère. 10 L 29, juillet 1790, cité par Alain Pennec, "La Révolution (1789-1799). 1789-1790: la bourgeoisie au pouvoir. La nouvelle administration", dans *Le Finistère de la préhistoire à nos jours*, Yves Le Gallo (s.l.d.d.), Saint-Jean-d'Angély, Editions Bordessoules, 1991, p. 318.

Morlaix et se répartissant entre les cantons de Saint-Thégonnec (Le Cloître-saint-Thégonnec), de Morlaix (Plourin-lès-Morlaix, Ploujean), de Lanmeur (Lanmeur, Garlan, Guimaëc, Locquirec, Plouégat-Guerrand, Plouézoc'h, Plougasnou, Saint-Jean-du-Doigt) et de Plouigneau (Plouigneau, Botsorhel, Guerlesquin, Lannéanou, Plouégat-Moysan, Le Ponthou)¹.

¹ Cf. carte n° 1, p.15.

Les dix-huit communes du Trégor morlaisien



Méthodologie

Les archives écrites restant muettes sur le sujet qui nous intéresse, il a fallu avoir recours à la méthode de l'histoire orale, utilisant le procédé de l'enquête orale, afin de constituer un corpus d'ethnotextes¹ servant de source et que l'on peut appeler, pour reprendre l'expression de l'historien Jacques Ozouf, des "archives provoquées".

C'est ainsi que, de novembre 1976 à novembre 1978, 23 personnes, hommes et femmes, ayant vécu dans le Trégor morlaisien au début du XX^e siècle, ont été sollicitées pour apporter leur témoignage. Elles ont parlé de la vie familiale, de la vie communautaire, du travail de la terre, des jeux et aussi, mais en quelques phrases seulement, des principes appliqués à l'éducation des enfants. Et ce qui pouvait être pressenti dès avant le début de la recherche, est alors apparu comme une évidence: l'éducation des enfants se fait moins par la parole qu'on leur adresse que par l'exemple qui leur est donné. Il nous faut donc examiner l'attitude des adultes à leur égard, et aussi dans toutes les circonstances de la vie familiale, au travail, pendant les périodes de loisirs, pour avoir sous les yeux les modèles de comportement qui leur sont donnés. De plus, grâce à cette étude, nous pouvons espérer déterminer la

¹ Philippe Joutard, dans un article intitulé "Un projet régional de recherche sur les ethnotextes", *Annales E.S.C.*, janvier-février 1980, n°1, p.176, écrit: "Par ethnotextes, il faut entendre avant tout des textes oraux, littéraires ou non, dialectaux ou français, ayant une valeur d'information ethnologique, historique, linguistique. Mais la notion d'ethnotextes s'applique aussi aux sources écrites de textes oraux ou à leurs versions écrites éventuelles."

mentalité des éducateurs et donc les principes sur lesquels se base l'apprentissage de la vie suivi par les enfants.

Essayons donc de nous mettre dans la peau d'un enfant du Trégor morlaisien à la veille de la Grande Guerre. Écoutons ce que lui disent - très peu de choses en fait - ses parents, ses voisins. Alors, regardons surtout le spectacle que lui donnent tous les jours ces mêmes personnes. C'est à partir de ce spectacle qu'il emmagasine des connaissances, fait travailler son intelligence et se forge des principes de comportement.

CHAPITRE I

LA FAMILLE EDUCATRICE

Le cadre de vie des enfants du Trégor morlaisien appartenant à des familles paysannes, se limite, pour l'essentiel, à la ferme familiale. Ce n'est pas la fréquentation de l'école pour certains d'entre eux, l'assistance à la messe ou le fait, occasionnellement, de se rendre à tel ou tel pardon qui rompent la règle de l'isolement. Aussi pouvons-nous prendre à notre compte ce qu'écrit A. Bouët:

*« Menant une vie sédentaire dans un cercle étroit et borné, il [l'enfant du paysan] n'a généralement d'idées que celles transmises par son père, qu'il transmettra invariablement à son fils (...) »*¹

Le cadre de vie des enfants du Trégor morlaisien étant également "étroit" et "borné", cette appréciation d'Alexandre Bouët vaut aussi pour eux. Elle nous montre l'importance, ce qui n'est pas pour nous étonner, du rôle joué par la famille dans le domaine de l'éducation. Les adultes, qu'il s'agisse des parents à proprement parler, des grands-parents ou des domestiques, se font un devoir d'aider l'enfant à bien s'adapter au monde dans lequel il aura à prendre des responsabilités.

Les grands-parents, plus disponibles, l'âge leur enlevant

¹ Alexandre Bouët, Olivier Perrin, *Breiz Izel ou la vie des Bretons de l'Armorique*, présentation de Bernard Génès, Paris, Seghers, Mémoire vive, 1986, p.18.

la possibilité de participer à certains travaux, jouent un rôle essentiel dans l'éducation des enfants. Ils transmettent les connaissances et les valeurs qu'ils ont eux-mêmes reçues de leurs parents et aussi de leurs grands-parents. Ils s'opposent ainsi à l'idée de progrès. Le rôle de la mère, plus important que celui du père pendant la petite enfance, est aussi à souligner. Il va également, ainsi que le note Camille Vallaux, dans le sens du conservatisme :

« (...) la femme est dans le ménage rural la gardienne des coutumes et de l'esprit religieux. »¹

L'enfant est préparé à vivre dans un monde où son intégrité physique est souvent menacée, où seul un travail acharné permet la survie, où l'indispensable solidarité fait que l'intégration à l'ensemble de la communauté paroissiale est une absolue nécessité. Eduquer un enfant consiste alors à lui apprendre la prudence, à lui donner le goût du travail et, qui plus est, du travail bien fait, à lui inculquer le respect de la hiérarchie et des règles communément admises. Il s'agit donc de lui fournir les moyens, en lui donnant des connaissances et des réflexes de comportement, de lui permettre de s'intégrer à la mentalité collective de la société à laquelle il appartient.

¹ Camille Vallaux, *La Basse-Bretagne, étude de géographie humaine*, thèse, 1906; réimpression, Genève-Paris, Slatkine, 1980, p.72.

APPRENDRE LA PRUDENCE

Les dangers menaçant la santé de l'enfant, voire sa vie, ne manquent pas: le premier apprentissage est donc celui de la prudence. Les parents veillent bien, en particulier, à ce que l'enfant ne monte pas sur la table: on dit qu'un enfant qui en tomberait deviendrait bossu. Il est vrai que, en ce qui concerne la table, ce n'est sans doute pas seulement le souci d'éviter un accident qui justifie l'interdiction d'y grimper.¹

Il ne faut pas non plus faire passer un enfant par-dessus une table. Si, par inadvertance, cela se produit, il est impératif de le faire revenir à son point de départ, en suivant le même trajet, sinon il lui arriverait malheur. Est-ce la chute que l'on craint ? Oui, mais pas seulement sans doute :

« On a dépensé beaucoup de talent et de savoir pour découvrir la source de cette croyance superstitieuse (...) Tiendrait-elle à d'anciennes idées mythologiques relatives au cours du soleil, ainsi que l'a pensé Monsieur Johanneau de l'ex-académie celtique, ou proviendrait-elle du respect que les Armoriciens portent à la table à manger, *ann daol voët*², que le passage de l'enfant pourrait avoir profanée ? Quoi qu'il en soit, ce meuble est sacré chez les Bretons (...) »³

¹ Cf., Jean-François Simon, "La table chez les paysans de Basse-Bretagne", dans *Etudes sur la Bretagne et les pays celtiques* (Mélanges offerts à Yves Le Gallo), Brest, Centre de recherche bretonne et celtique, 1987, pp.453-462.

² *ann daol voët* : *an daol-voued*.

³ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...*, op.cit., pp.38-39.

Ce dont on est sûr, c'est qu'il s'agit de protéger l'enfant, même si le risque ne peut être précisé.

Le feu représente également une grande menace à une époque où, en permanence, il est allumé dans la cheminée et où les toits de chaume facilitent l'extension des incendies. Un enfant ne doit donc pas, au propre comme au figuré, jouer avec le feu. S'il n'obéit pas, on menace de lui mettre le doigt dans ... le feu afin de lui en faire sentir le danger.

L'approche du puits et, en général, de tous les endroits où il existe un risque de noyade (rivière, étang), est interdite aux enfants en bas âge. Les contes qu'ils entendent à la veillée leur apprennent que ces lieux dangereux sont peuplés, surtout la nuit, de lutins, de revenants. Le puits est le repaire du loup.

La pédagogie utilisée pour inciter les enfants à la prudence est donc basée sur la menace. Cette manière de faire est considérée par les parents comme étant plus efficace, et en tout cas plus rapide, que la méthode persuasive qui prendrait un temps dont ils ne disposent pas. L'enfant, puis l'adulte qu'il deviendra, ne seront pas étonnés de voir le prêtre et l'instituteur utiliser le même principe pour assurer l'efficacité de leur enseignement.

DONNER LE GOÛT DU TRAVAIL

Au début de ce siècle encore, seul un travail acharné permet au paysan - et encore faut-il que la chance soit de son côté - de subvenir aux besoins de sa famille. C'est à la Chandeleur qu'il peut se rendre compte de sa situation : « s'il reste à cette date, dit un informateur, la moitié des grains (les semailles étant faites), et la moitié du fourrage, la soudure est possible. »

Dans un tel contexte, pas de place pour les parasites: plus vite l'habitude de travailler est prise, et mieux c'est. Nous trouvons, dans le Trégor morlaisien, la situation décrite par Alexandre Bouët en Cornouaille :

« Les enfants du laboureur commencent à lui être utiles dès qu'à peine ils sont sevrés. Plus il est content d'eux, plus il se hâte de les faire travailler. C'est certainement, parmi les premières idées que reçoit l'enfance, lui en inculquer une à la fois noble et féconde, que de lui montrer le travail comme une récompense et la possibilité de rendre service comme un honneur. ¹ »

C'est donc très tôt que l'on habitue les enfants, d'abord à rendre de menus services, puis à effectuer de petits travaux adaptés à leur capacité physique. Ceci n'est pas pour leur déplaire car, très vite, ils se rendent compte que l'intérêt qu'on leur porte est lié à leur capacité de travail. C'est ce qu'exprime le Trégorrois Joseph Le Moal quand il écrit :

« A six ou sept ans, j'étais une bouche inutile. Parfois je rageais en moi-même; j'aurais voulu grandir, vieillir vite,

¹ A. Bouët, O. Perrin, Breiz Izel..., op.cit., p.54.

vite, pour me faire une place dans la société familiale grâce à mon travail. Quitter au moment des repas ma place dans le coin de l'âtre, m'installer sur le banc près de la table comme les autres convives ; mais à Sévéon il fallait savoir attendre.¹ »

Les enfants partagent avec les adultes la responsabilité de la confection du feu de joie de la Saint Jean (*tantad sant Yann*). Sous peine de se voir mettre le doigt dans le feu (encore!), ils doivent apporter leur fagot. C'est là leur première participation à une manifestation communautaire et leur premier pas vers l'intégration dans la communauté de travail.

Leur aide est également requise lors de la capture d'un essaim d'abeilles. Pour éviter que celles-ci ne se dispersent, les enfants sont chargés de les effrayer, en faisant du bruit par tout moyen à leur convenance : ils se déchaussent et frappent leurs sabots l'un contre l'autre ; ils cognent avec une tige de fer sur la jante d'une roue de brouette ... Alexandre Bouët a, lui aussi, noté cette pratique :

« *Cet espèce de charivari, prétendent-ils [il s'agit des paysans], produit sur les abeilles le même effet que le tonnerre, qui les fait rentrer tout effrayées dans leurs ruches, et, tant qu'il dure, les empêche d'en sortir.* »²

L'un de mes informateurs se souvient avoir reçu de son parrain, alors qu'il avait huit ou neuf ans, deux lapins - « ça avait dû lui coûter quelque chose comme neuf sous », dont il allait devoir s'occuper. C'est le début de l'apprentissage de l'élevage par la pratique.

Les garçons, et ils ne se font pas prier, participent aussi à la récolte des pommes en montant aux arbres pour secouer les branches.

Ces sollicitations dont ils sont l'objet valorisent les

¹ Joseph Le Moal, *Jeffic Sévéon, le vacher de la voie romaine*, Lannion, 1986, p.55.

² A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...*, op.cit., p.106.

enfants. Progressivement, ils prennent conscience de leur utilité, et cela d'autant plus qu'on arrive vite à leur confier de véritables travaux. Le jour du Mardi Gras, avant de pouvoir se rendre au bourg, ils doivent raser les taupinières dans les champs, en les ratissant. Inutile de préciser que ce travail est réalisé le plus rapidement possible: l'heure de son achèvement marque le début de la participation à la fête. Le travail passe avant le divertissement et celui-ci est une conséquence de la tâche accomplie. De bonne heure, l'enfant touche du doigt cette notion de contrat, qu'il ne s'étonnera pas de retrouver dans la pratique religieuse, ainsi que d'ailleurs dans tous les aspects de sa vie d'adulte.

Pratiquement, dès qu'ils savent se servir de leurs jambes, les enfants vont garder les vaches. Aux beaux jours, les bêtes sont conduites de bonne heure au champ: une informatrice raconte qu'elle s'y rendait vers 4 heures 30 - 5 heures - il n'est pas de meilleure pâture que celle qui est recouverte de rosée -, et qu'elle y restait jusqu'au moment d'aller à l'école. Elle y retournait, après la classe, jusqu'à 21 heures-22 heures. Tôt le matin, tard le soir, sont les meilleurs moments car, la chaleur n'étant pas encore arrivée ou étant partie, les vaches ne sont pas importunées par les mouches. En hiver, les bêtes sont menées au champ après le repas de midi et ramenées à l'étable vers 16 heures 30-17 heures.

L'un des problèmes rencontrés par les vachers est posé par les taons qui, piquant les vaches, les rendent comme folles. Les enfants s'arrangent pour laisser le troupeau le plus longtemps possible dans un chemin creux ombragé. Cette halte ne peut cependant pas s'éterniser car les vaches n'y trouvent pas grand chose à brouter et, de ce fait, les enfants risquent les foudres parentales.

Habituellement, on évite de mener les vaches paître quand il pleut. Très jeune, l'enfant se rend compte que son travail dépend aussi des conditions météorologiques. Il découvre les liens qui l'unissent à son environnement. Il

commence à faire connaissance avec la nature qui sera sa compagne pour la vie, qu'il le veuille ou non. Une compagne tantôt pleine de prévenances, parfois capricieuse et, par moment, franchement hostile. Chercher à mieux la connaître, à prévenir ses sautes d'humeur et même à l'amadouer, lui paraît vite nécessaire.

Les garçons restent vachers jusqu'à la fin de leur scolarité, c'est-à-dire jusqu'à leur 12^e ou 13^e année au plus tard. Ils sont ensuite aides-charretiers, avant de devenir charretiers, vers l'âge de 16 ans.

Les enfants participent aussi au travail qui consiste à recouvrir le grain, dans un champ qui vient d'être ensemencé. L'opération est réalisée avec une houe ou, quand la terre est "jolie", - c'est-à-dire ici bien émietée - avec un râteau. La surface à travailler est divisée en lots: le travail à effectuer par chacun est donc précisé et c'est à qui aura fini le premier. La compétition est engagée, mais la qualité du travail ne doit pas être négligée pour autant: gare si l'on voit les grains apparaître sur le sol une fois l'ouvrage terminé !

A l'occasion de ce travail, les enfants participent à une compétition ; c'est l'une des premières fois, ce ne sera pas la dernière. Très souvent, en effet, dans le cadre du travail, des jeux, ils auront le plaisir de se mesurer aux autres. L'avantage de cet esprit de "challenge" est triple : le travailleur cherchant à se surpasser, son rendement augmente; obnubilé qu'il est par le désir de vaincre, il en arrive, au moins momentanément, à oublier la fatigue; il trouve là l'occasion de se faire reconnaître par le groupe social, qui distingue les meilleurs de ses membres, en fonction de leur aptitude au travail.

Autre besogne confiée aux enfants : le ravitaillement en eau de la chaudière de la machine à battre. Ici, le garçon fait équipe avec un adulte. Ils disposent deux barriques sur une charrette, et descendent les remplir au point d'eau le plus proche. C'est le jeune garçon qui verse les seaux dans

les barriques, en s'aidant d'un entonnoir en bois terminé par un tube en fer. Les barriques pleines sont déposées sur le tas de fumier, afin de limiter les risques de l'opération. Et ce sont encore des enfants qui viennent y remplir des seaux qu'ils déversent dans la chaudière. « *Arabad sklabeza dour !* » (Ne gaspillez pas l'eau !) leur crie-t-on, si la maladresse, ou plutôt les bras fatigués, leur en font déverser à côté. L'enfant fait connaissance avec l'effort physique: quand arrive le soir, il est proche de cet état de fatigue qui laisse sans réaction, et auquel le sommeil seul peut porter remède.

Ce sont sept ou huit garçons, de 11-12 ans environ, qui sont chargés de défaire les liens des gerbes, le jour du battage de la moisson. On les appelle "*an dizererien*". A un âge plus avancé, les jeunes n'aiment pas beaucoup faire partie de cette équipe de délieurs de gerbes : ils préfèrent « aller avec les fourches », pour aider à confectionner le tas de paille. Si elle n'est pas la même dans les deux cas, la difficulté du travail reste réelle: soit les mains écorchées, soit le mal de reins. Mais, peu importe: la facilité n'est pas recherchée, tant il est vrai que le travail constitue un moyen de se faire valoir, une sorte de rite de passage dans la société des adultes, et c'est ce à quoi aspirent les jeunes. Le jeune homme (*eur paotr yaouank*) devient un homme tout court (*eur gwaz*), quand il est capable d'effectuer le même travail que son père; et cela aussi vite et aussi bien que lui.

DONNER LE GOÛT DU TRAVAIL BIEN FAIT

La qualité de l'ouvrage est primordiale: « *desk ar mad da genta, ha forz pegen buan goude* » (apprends d'abord à bien faire, après tu iras aussi vite que tu voudras), dit-on aux jeunes emportés par la fougue de leur âge. Cette exigence s'explique par le fait que, généralement, plus un travail est soigné, et plus il est rentable: seul le grain bien enfoui en terre, mais pas trop profondément cependant, germe bien. Seuls les chevaux dont on prend bien soin, rendent les services que l'on attend d'eux. Un tas de bois doit être confectionné de manière, bien sûr, que l'eau n'y pénètre pas. Mais il doit aussi être « joli à regarder ». Ce qui pourrait être considéré comme secondaire est mis sur le même plan que l'essentiel.

Le même souci du paraître se rencontre encore, dans la réfection des talus, par exemple ; ce travail est, pour le fermier, une obligation figurant dans le bail qui le lie à son propriétaire. Le paysan égalise les talus en prélevant à leur base, à l'aide d'une bêche, des mottes dont il les recouvre. Il met tout son cœur à l'ouvrage, car c'est le genre de travail dont tout un chacun peut voir le résultat. Et il ne s'agit pas de s'entendre dire par la suite, plus ou moins ouvertement, qu'on ne sait pas travailler. Pour beaucoup de paysans, encore au début de ce siècle, le seul honneur possible est celui qu'ils retirent d'un travail bien fait. Sans doute faut-il voir là l'explication du souci de la perfection fréquemment rencontré. Cette thèse est précisée par Ronald Blythe, et sans doute pour cela est-il intéressant de la mentionner, même s'il s'agit d'un autre lieu - le village

d'Akenfield dans le Suffolk, en Angleterre - et d'une autre époque - le lendemain de la Seconde Guerre mondiale :

« J'ai parfois osé contester l'incroyable souci de perfection attaché à certaines tâches, ce qui n'est pas loin d'être une hérésie! Prenez par exemple le labourage ou la mise en meule: pourquoi un soin aussi extrême devait-il s'attacher à ces travaux? La moisson n'est pas moins abondante si les sillons sont plus indécis. C'était oublier qu'ici, un homme ne possédait que cela en propre. Un sillon bien droit, c'était sa signature, non seulement au champ, mais dans la vie. Et pourtant, il me paraît injuste que la réalisation d'un homme par lui-même se réduise à cela. Ces hommes ne s'en doutaient pas, mais c'était une forme d'esclavage à laquelle leurs épouses participaient: une femme était admirée lorsqu'elle frottait et polissait jusqu'à s'écrouler de fatigue (...) »¹

Autre pays, autre époque, mais même sens astreignant de l'honneur...

Encore faut-il que le paysan, pour réaliser un travail dont il a tout lieu d'être fier, remplisse certaines conditions. Elles apparaissent, notamment, par le biais de certaines histoires racontées à la veillée, telles celles-ci, rapportées par un informateur né au début de ce siècle, qui se souvient les avoir entendues, alors qu'il était enfant, de la bouche de son père :

Un seigneur se plaignait de ce que les faucheurs qu'il avait embauchés mangeaient trop : il se désolait de voir le tas de crêpes apportées pour eux au champ, diminuer à vue d'oeil. Comme il prenait à partie ses ouvriers, l'un après l'autre, en leur demandant combien de crêpes ils avaient mangées, le plus hardi des faucheurs lui dit : « Si vous le voulez bien, nous allons faire une expérience: prenons chacun deux crêpes et posons-les sur notre estomac, sous

¹ Ronald Blythe, *Mémoire d'un village anglais Akenfield (Suffolk)*, Paris, Plon, coll. Terre Humaine, 1972, p. 78.

notre chemise. » Bien qu'étonné, le seigneur s'exécuta et le travail reprit. Au bout de quelque temps, le faucheur, interrompant son ouvrage, dit au seigneur : « Regardons maintenant le résultat. » Soulevant sa chemise, au lieu de deux belles crêpes, il ne retira de dessus son estomac, que des miettes en bouillie. Le seigneur ayant fait la même chose, retrouva, lui, ses deux crêpes intactes.

La leçon à retirer de ce récit n'est pas explicitement énoncée. On laisse les enfants s'efforcer de la trouver eux-mêmes, ce qui est de bonne pédagogie - même s'ils n'ont pas trop à réfléchir - tant il est vrai que ce qui est découvert par l'enseigné est mieux retenu par lui qu'une réponse toute faite, à l'élaboration de laquelle il n'a pas participé. Dans le cas présent, on veut faire prendre conscience aux enfants que le travail use les forces engendrées par la nourriture et que, par conséquent, il faut se nourrir convenablement, pour être capable d'accomplir son ouvrage avec efficacité.

La deuxième histoire met également en scène un seigneur venu visiter ses domestiques et ses journaliers, occupés à faucher le foin. Au bout d'un moment, l'un de ceux-ci arrête son travail pour se mettre à aiguiser sa faux, à l'aide d'une enclume portative. Et il faisait tac, tac, tac...

« Que fais-tu là ? lui demande le seigneur. Je ne te paie pas pour faire tac, tac, tac..., mais pour couper mon foin. Retourne à ton travail, cesse de perdre ton temps. » Le faucheur ne répond rien et se remet au travail. Mais sa faux ne coupe pas : son ouvrage est mauvais et il ne progresse pas. C'est alors que le seigneur comprend : "Arrête! lui dit-il. Tu perds ton temps. Reviens faire tac, tac, tac... aussi longtemps que nécessaire."

A l'instar du propriétaire terrien, l'auditoire enfantin a vite compris que des outils maintenus en bon état, sont indispensables pour travailler vite et bien.

APPRENDRE LA SOUMISSION

On inculque aux enfants le respect de l'ordre établi et, en particulier, la règle de la soumission à la hiérarchie familiale et sociale.

Les enfants doivent aussi à leurs parents le respect et une stricte obéissance qui n'admet pas la moindre contradiction. En début de journée, le travail à effectuer est distribué par le père. C'est lui qui mène la ferme. Ce n'est que lorsque les fils sont "arrivés en âge" - quand ils sont devenus des hommes capables de travailler aussi vite et aussi bien que le chef de famille -, qu'il leur est permis de donner des ordres.

La fonction de direction de la mère, pour être souvent moins visible, n'en est pas moins réelle. Il est vrai que tous s'accordent à dire qu'elle travaille autant que les hommes. Ne serait-ce que pour cela, les enfants doivent également lui manifester de la considération.

Le respect se remarque aussi dans le vouvoiement, qui cependant n'est pas général, au début de ce siècle, entre parents et enfants. Il exclut la familiarité, et montre bien la séparation entre les parties en présence.

A table, les enfants ne parlent que s'ils sont interrogés. Si une réflexion leur échappe, ils sont "remis à leur place", non par une réprimande verbale, mais par un pincement au bras (*eur biñsadenn*), dont ils supportent la douleur en silence.

Quand la maîtresse de maison veut, pour une raison quelconque, honorer un visiteur, elle lui prépare une omelette ; mets rare - il est nécessaire de vendre les œufs - et très prisé. Les enfants doivent quitter la maison pendant

la dégustation. Il ne leur vient pas à l'idée de rechigner ; si, malgré tout, cela était, un regard noir suffirait à les ramener à la raison.

Il arrive que les parents se plaignent, devant leurs enfants, de ce que ceux-ci ont un trop bon appétit. Le dialogue suivant entre un père et ses enfants n'est pas rare :

Le père, s'exprimant d'une voix rude : « *Bara ho-pefe, bugale ?* » (Vous voulez du pain les enfants ?)

Les enfants timidement : « *Ya, mar plij.* » (Oui, s'il vous plaît.)

Le père qui fait celui qui n'a pas entendu la réponse, répète sa question en haussant le ton. Les enfants ont vite compris et répondent d'un air soumis : « *N'or-bo ket* » (Nous n'en voulons pas.)

Les enfants, ainsi que le raconte le Trégorrois Joseph Le Moal, occupent la dernière place dans la hiérarchie familiale :

« *Pendant la captivité de mon père en 1914-1918, c'était le charretier qui se servait le premier. Il prenait une cuillerée de bouillie (...) la trempait délicatement dans le beurre fondu (...) Les autres convives se servaient ensuite, mais les jeunes en dernier.*

Je me souviens qu'une fois, attendant mon tour, je voyais le beurre bien doré disparaître rapidement. Aussi avançai-je plus vite qu'à mon tour, plongeai ma cuiller dans la bouillie et l'avancé vers le beurre, lorsque la cuiller de ma mère s'abattit brusquement sur ma main. La cuiller et son contenu tombèrent sur le sol et... adieu au beurre. (...) Je pouvais avoir six ou sept ans. J'étais le seul à ne pouvoir rendre aucun service, je devais donc attendre. Sans un mot, sans une larme, je me réfugiai sur ma pierre et j'attendis.¹ »

« Chacun, écrit Daniel Giraudon, doit avoir conscience

¹ Joseph Le Moal, Jeffic Sévion, le vacher de la voie romaine, op.cit., p.55.

du rang qu'il occupe dans la communauté villageoise. Iann ar Gwenn¹ met en garde les gens d'humble condition contre les dangers qu'ils courent à vouloir imiter les riches, s'habiller comme eux ou adopter les modes nouvelles." Selon lui, la chute est inévitable, comme il le chante, notamment, dans sa chanson sur les parapluies :

« *Merc'het yaouanc ar c'hanton a so en em glevet
Ha darn vuyan aneze ho zud o clasq o boued
Da prena parapluio en plac ho mantello
Da barrei ho dillat hac ho braoerio.
Chetu int gen huel hac a dud a valo
Tri pe bewar mis goude ma voint dimezet
E vo goelet ar re ze en end o clasq o boed
Ha goerzet ar c'hoefo tul hac ar parapluio.* ² »

(Les jeunes filles du canton se sont entendues et la plupart d'entre elles ont des parents mendiants, pour acheter des parapluies à la place de leurs manteaux, afin d'orner leurs vêtements et leurs parures. Les voici aussi hautes que les gens de bien. Trois ou quatre mois après leur mariage on les verra sur les routes mendier. Vendus les coiffes de tulle et les parapluies.)

Daniel Giraudon poursuit : « C'est encore en parlant des pommes de terre que, pince-sans-rire, il (Iann ar Gwenn) fait ses commentaires sur la place de chacun dans la société :

« *An hini so destinet evit ar baourente
A rencqo bevan enni bete fin e vuhez
Caer en deus essa zavel, ne zavo birviqen*

¹ Iann ar Gwenn était un chanteur-chansonnier trégorrois, né en 1774 et mort en 1849.

² Merhed yaouank ar hanton a zo en em glevet
Ha darn vuyan aneze o zud o klask o boued
Da brena parapluio en pals o mantello
Da barei o dillad hag o braoerio.
Chetu-int ken uhel hag an dud a vado
Tri pe bevar miz goude ma oent dimezet
E vo gwelet ar re-ze en hent o klask o boued
Ha gwerzet ar hoefo tull hag ar parapluio.

*En e c'hreiz e rencq mervel ha c'heuil e blaneten.
C'hoaz e vevo disoursioc'h evit perc'hen mado
Na voeler quiet al laeron o vonet var e dro
Hac ar re en deus moyen, hac en ty hac er mes
A so occupet gante, betec ar patates.¹ »*

(Celui dont le destin est d'être pauvre, devra rester pauvre jusqu'à la fin de sa vie. Il a beau vouloir s'élever, il ne s'élèvera jamais. Il doit mourir dans la misère et suivre son destin. Et pourtant il vivra avec l'esprit plus libre que le possesseur de biens. On ne voit pas le voleur roder autour de chez lui. Tandis que ceux qui ont du bien, dans la maison et dehors doivent être vigilants même sur les pommes de terre.)²

Les parents apprennent aussi aux enfants à se faire tout petits en dehors du milieu familial. N'importe quel adulte a le droit au respect. Celui-ci, poussé à l'extrême, entraîne parfois chez l'enfant une timidité portée à un degré élevé. Une informatrice, jeune couturière au début de ce siècle, raconte que, prenant son repas dans la ferme où elle travaillait, elle n'osait pas toujours améliorer le goût de sa bouillie en trempant sa cuiller dans le beurre disposé au milieu du chaudron. C'est que ses parents lui avaient recommandé la plus vive discrétion : « Surtout, ne vous faites pas remarquer par votre hardiesse et ne parlez que si l'on vous interroge ! »

La même couturière avait un jour, par inadvertance, laissé tomber dans le chaudron de pommes de terre posé à

¹ An hini zo destinet evid ar baourentez
A eenko bevañ enni bete fin e vuhez
Kaer en-deus esa sevel, na zavo birviken.
En e greiz e renk mervel ha heuil e blanedenn
C'hoaz e vezo dizoursioh evid perhenn mado
Na weler ket al laeron o voned war e dro
Hag ar re o-deus moyen hag en ti har er mész
A zo okupet gante, beteg ar patatez.

² Daniel Giraudon, "Un chanteur-chansonnier trégorrois Iann ar Gwenn (1774-1849), dans *Ar Men*, n°10, p.32.

même le sol, la pièce de deux sous, fruit de son travail de la journée. Elle n'a pas osé demander à récupérer son argent, ce qui lui a d'ailleurs valu d'être réprimandée à son retour chez elle. Un enfant doit passer inaperçu, certes, mais pas au point d'abandonner son dû.

Le jour du premier de l'an, les parents désignent aux enfants les maisons où ils doivent aller présenter leurs vœux, en leur recommandant bien de rester sur le pas de la porte et ne pas entrer avant qu'on les y ait invités. Arrivés à proximité de la maison, les enfants interrogent : « *Tud 'zo, mar plij ?* » (Y a-t-il quelqu'un, s'il vous plaît ?). Ici, c'est la politesse qui marque le respect: on ne doit pas entrer chez les gens comme un voleur. En échange de leurs bons vœux, les enfants reçoivent un sou qu'ils remettent, cela va de soi, à leurs parents.

Un respect tout particulier est dû à certains adultes du fait de leur position sociale. C'est le cas, au début de ce siècle, de l'institutrice que les enfants saluent le matin, même ... lorsqu'elle n'est pas devant la porte de la cour de l'école, où elle se tient habituellement en début de journée.

La prière familiale comprend toujours un *De profundis*. Très tôt, les enfants sont habitués à rendre hommage aux défunts, à leur demander d'intervenir pour eux. Ceci est d'autant plus naturel, et les enfants en prennent vite conscience, que les morts ne sont pas considérés comme ayant disparu définitivement. Ils restent présents dans les mémoires; ne leur rend-on pas visite au cimetière, tous les dimanches, après la messe ? Il leur arrive même de revenir sur terre, chercher l'occasion de réparer quelque faute commise de leur vivant :

« (...) *les trépassés, leurs âmes au moins reviennent très facilement sur terre pour y solder les comptes laissés ouverts. Les centaines de croyances qui nous sont parvenues se réduisent en fait à trois cas. Reviennent d'abord ceux qui ont commis des fautes "professionnelles" : les lavandières qui usent trop de la*

Pierre et pas assez du savon, les prêtres infidèles dans l'exécution des demandes de messes, les paysans déplaceurs de bornes (...) Reviennent ensuite ceux qui doivent attendre le pardon pour des fautes morales plus ou moins graves (...) ceux qui n'ont pas respecté un vœu de pèlerinage (...) Reviennent enfin les âmes insatisfaites des noyés, celles des assassinés, pour demander réparation.¹ »

Le respect dû aux défunts, et la nécessité de le marquer en intervenant en leur faveur, s'inscrivent donc profondément dans les consciences enfantines.

Il en va de même du respect dû à Dieu. C'est, en effet, l'un des premiers maîtres que l'on fait reconnaître aux enfants. Tous les matins, après le petit déjeuner, et le soir, après le dîner, le père ou la mère - plus souvent celle-ci -, récite la prière. Les enfants, agenouillés, répètent les invocations et, quand ils sont assez grands, répondent. Le matin, personne ne quitte la maison avant d'avoir ainsi rendu hommage à Dieu, à la Vierge et aux saints. Il faut cependant remarquer que la prière familiale n'est pas de rigueur dans toutes les familles. Une informatrice raconte que chez elle on ne faisait que la prière du soir. Et encore, au bout d'un moment, cette pratique s'est-elle perdue du fait que « les gens qui venaient chez nous trouvaient drôle de nous voir prier ainsi. »

¹ Alain Croix, *La Bretagne aux XVI^e et XVII^e siècles, la vie, la mort, la foi*, 2 volumes, Paris, Maloine S.A. éditeur, 1980, 1981 pp.1058-1059. Alain Croix précise que les croyances dont il parle existaient toujours au XIX^e siècle et au début du XX^e.

LES LIMITES DE LA SOUMISSION

Si le respect dû aux morts n'est jamais limité, il n'en est pas toujours de même à l'égard de ceux auxquels on a pourtant appris aux enfants à se soumettre. Bien vite, ils se rendent compte qu'il peuvent moduler, en leur for intérieur tout au moins, et suivant en cela l'exemple de leurs parents, le respect dû aux adultes. La considération vraie, qu'ils portent aux uns et pas aux autres, doit être méritée. Seuls en bénéficient ceux qui "savent vivre", c'est-à-dire qui respectent les règles de vie communautaire, qui n'hésitent pas, en particulier, à manifester leur solidarité. Ceux aussi qui se distinguent par leur ardeur au travail et leur savoir-faire, leur habileté, y compris en ce qui concerne la pratique des jeux, - qu'il s'agisse du lever de la perche, des jeux de cartes ou autres - ou leur manière de dire des contes.

L'admiration de l'enfant va, dans la vie de tous les jours, à ceux qui se rapprochent le plus des héros dont il connaît les exploits en écoutant les contes à la veillée: le "géant si fort, si grand que sa tête dépasse la cime des arbres les plus hauts", le jeune homme qui décide un jour d'aller faire le tour du monde « pour voir s'il trouverait aussi fort que lui », le mendiant bossu qui, en se montrant le plus malin, « terrasse le dragon et sauve ainsi la fille du roi »...

Les contes apprennent donc à l'enfant ce qui est bien et ce qui est mal; ils leur désignent ceux qui méritent le respect et ceux qui n'en sont pas dignes. Ils exercent aussi, note Paul-Yves Sébillot, une action morale « Ces contes, écrit-il, ont toujours une fin morale. Le peuple a un

sentiment collectif, profond, inné en lui, de la justice et de l'honnêteté. » Les contes "enseignaient la charité envers les malheureux (...) la bonté envers les animaux (...) Il s'en dégageait une leçon de volonté, de persévérance dans l'effort".¹

Vis-à-vis de l'instituteur, du noble, du propriétaire terrien, il ne s'agit parfois que d'un respect de façade. Il en va de même, quelquefois aussi du recteur, accusé à certaines occasions de tromperie, ainsi que le montre cette histoire racontée à la veillée dans les premières années du XX^e siècle et tenue pour vraie :

Un vagabond étant mort à Lannéanou après avoir refusé de recevoir l'extrême-onction, le recteur décréta que l'on avait affaire à un diable et que, sur le coup de minuit, un autre diable viendrait le prendre. Du coup, personne ne veut veiller la dépouille mortelle ; personne, sauf le frère du défunt, un soldat, qui justement ce jour-là, était de retour au pays avec arme et bagages. Il portait en particulier un sabre immense. Au dernier coup de minuit, le soldat vit apparaître dans la chambre mortuaire une forme imprécise, recouverte d'une peau de bête. Ayant demandé de qui il s'agissait, et n'ayant pas obtenu de réponse, il brandit son sabre et l'abattit sur la peau de bête : il venait de tuer ... le sacristain envoyé par le recteur jouer le rôle du diable.

¹ Paul-Yves Sébillot, *Le folklore de la Bretagne*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1968, t.I, pp. 402-403.

APPRENDRE A RESPECTER LES REGLES DE VIE COMMUNAUTAIRE

« Le monde agricole ne pardonnait pas la faiblesse. Elle n'était pas tolérée dans la famille. La moindre entorse à la règle de vie apparaissait comme une menace pour la survie du clan. Elle était comme telle impitoyablement châtiée. »

Ce qu'écrit Pierre Miquel de la famille, vaut pour la communauté paysanne du Trégor morlaisien. Aussi l'enfant doit-il apprendre à respecter les règles de vie en société. L'originalité, se manifestant par une désobéissance à ces règles, n'est pas admise. L'apprentissage, ici aussi, se fait notamment par l'intermédiaire d'histoires à finalité éducative, racontées à la veillée. En voici un exemple :

Deux jeunes filles du village de Goasven, sur la commune de Lannéanou, dérogeant aux habitudes couramment admises, ne se gênaient pas, le soir venu, pour fréquenter l'un ou l'autre des cafés du bourg. Ce n'était pas du goût de tout le monde, en particulier de quelques garçons qui résolurent de les faire rentrer dans le droit chemin. Une nuit, les jeunes gens préparèrent leur embuscade, dans une garenne, par où devaient obligatoirement passer les deux noctambules. A divers endroits, ils lièrent des branches deux à deux puis, drap sur les épaules et chaîne à la main, ils se transformèrent en revenants. Dès que les jeunes filles pénétrèrent dans la

¹ Pierre Miquel, *Les oubliés de l'histoire*, t.I, Paris, Fernand Nathan, 1978, p.23.

garenne, les "fantômes" surgirent, poussant des cris sinistres et faisant cliqueter leurs chaînes. Affolées, les filles se mirent à courir en tous sens, trébuchant à chaque pas du fait des branches liées les unes aux autres. Quand enfin elles purent s'enfuir, elles étaient plus mortes que vives. A partir de cette nuit-là, elles cessèrent leurs escapades nocturnes, adoptant ainsi une attitude souhaitée par l'ensemble de la communauté, sur la puissance de laquelle insiste Pierre Miquel :

« On ne pouvait convoler, découcher, convoiter la femme du voisin sans que la communauté soit aussitôt mise au courant par ses chiens de garde, qui aboyaient la nuit. On ne pouvait rien cacher, et ceux qui cherchaient à enfreindre la morale collective étaient rejetés : combien de filles mères dans les campagnes du XVIII^e siècle, contraintes de quitter la ferme pour aller accoucher n'importe où ?¹ »

Il faut respecter la propriété d'autrui, apprend-on aussi aux enfants. On raconte, toujours à la veillée, qu'à une certaine époque, une âme en peine errait, toutes les nuits, dans le Menez, c'est-à-dire la montagne, la partie méridionale, la plus élevée du Trégor morlaisien. Il s'agissait d'un homme qui, de son vivant, avait déplacé, bien entendu à son avantage, une borne délimitant son champ par rapport à celui de son voisin. Il parcourait la montagne, portant la borne sur le dos. Quand il rencontrait quelqu'un, il demandait invariablement : « Jean-Marie, e peleh e vo lakeet homañ ? » (Jean-Marie, où dois-je déposer celle-ci ?), en désignant de la tête son fardeau. Mais il ne croisait pas grand monde, la nuit, dans le Menez. Et, quand par hasard cela se produisait, en le voyant, les gens prenaient peur et s'enfuyaient, sans répondre à sa question. Une certaine nuit cependant,

¹ Pierre Miquel, *Les oubliés de l'histoire*, op.cit., pp.24-25.

l'homme en pénitence - car c'était bien de cela qu'il s'agissait -, fit la même demande à un ivrogne attardé qui lui répondit : « Lak honnez e leh az-peus kavet anezi ! » (Mets-la à l'endroit où tu l'as trouvée !). Par cette simple phrase, le fantôme fut délivré de sa pénitence : « Mil bennoz Doue dit ! Daou hant vloaz zo emeon o hortoz eur respont evel-se ! » (Mille fois merci ! Il y a deux cent ans que j'attends une telle réponse !). A partir de cette nuit-là, on n'a plus jamais entendu parler de lui.¹

Il est de règle aussi, de faire participer les autres à une joie qu'on a eue. Un informateur, apprenti menuisier au début de ce siècle, se souvient du jour où il venait de recevoir le tablier de cuir distinctif de la profession. Tout fier, il se promène dans le bourg, afin de se montrer ainsi habillé. Le forgeron, en le voyant, l'interpelle : « Je crains fort que tu ne fasses pas longtemps avec ton tablier : il est trop sec... » Le garçon ne comprend pas, mais rapporte ces paroles à sa mère qui ... lui donne de l'argent pour payer à boire au forgeron.

Habituellement, dans chaque ferme, on tue un cochon par an. Le dimanche qui suit, parents et voisins sont invités à participer à un repas (*ar friko pemoh*), pendant lequel on déguste en particulier un bon rôti, découpé dans la cuisse du cochon. De plus, un morceau de la bête est offert à tous ceux envers lesquels on se doit d'éprouver de la reconnaissance : le tailleur, la fileuse de laine, la couturière...

¹ Ce thème du défunt devant revenir sur terre pour réparer le tort causé à autrui de son vivant, revient fréquemment dans la civilisation bretonne traditionnelle. Guillotin de Corson (*Les Templiers et les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem en Bretagne*, Nantes, Librairie ancienne et moderne, L. Durance, 1902, p.279), nous en fournit un autre exemple : "Ils [les Templiers ou moines rouges] marchent péniblement, courbés sous le poids d'un pesant fardeau, et de temps en temps ils poussent des gémissements. Ils sont condamnés à porter, pendant toute l'éternité, en punition de leurs crimes, le poids de tout ce qu'ils ont volé. On raconte qu'un fermier, ayant compté ses gerbes dans un de ses champs, en trouva une centaine de plus le lendemain quand il fut pour faire une charretée; les Moines Rouges lui avaient sans doute rendu une partie de ce qu'ils avaient volé jadis à ses parents: ce fut du moins ce qu'il crut."

Voilà les principes de base sur lesquels repose l'éducation donnée par les parents aux enfants. Ceux-ci en sont progressivement imprégnés. Généralement, ils les conservent et les appliquent jusqu'à leur dernier souffle, après les avoir transmis à leur propre descendance. Cependant, il arrive que, ponctuellement, l'un ou l'autre des membres de la communauté paroissiale fasse une entorse aux règles acceptées par l'ensemble de la société. Parfois, un agriculteur ayant partagé avec un voisin la jouissance d'un cours d'eau, détourne celui-ci, la nuit venue, afin d'en profiter davantage. Il est arrivé aussi, au moins une fois, au début de ce siècle, à un habitant du bourg de Lannéanou, de se promener, le sexe à l'air, criant à qui voulait bien l'entendre, qu'il en avait un hors du commun, puisqu'il ne mesurait pas moins que l'équivalent de sept pièces de deux sous et d'une pièce de un sou mises bout à bout...

L'EDUCATION PAR LE DIVERTISSEMENT

Le rôle des parents ne se limite pas à donner aux enfants des règles de comportement. Ils éveillent aussi leur esprit, leur imagination, tout en les amusant et, en fait, tout en poursuivant leur instruction. C'est ainsi que l'on pose aux enfants des devinettes du genre de celles-ci :

- *An deiz all, am-eus skoet eur machin dreist an ti. Pa'z on eet da weled, am-eus kavet tri. Petra eo ?* (L'autre jour, j'ai jeté un "machin" par-dessus la maison. Quand je suis allé voir, j'en ai trouvé trois. De quoi s'agit-il?)¹

- *Petra a ra deg tro an ti ha n'eus na lagad na fri ?* (Qu'est-ce qui fait dix fois le tour de la maison et n'a ni yeux ni nez?)²

- *Piou a ziskouez e zent da gement den a deu en ti ?* (Qui montre ses dents à tous ceux qui entrent dans la maison ?)³

- *Unan o toulla, daou o selled toulla, daou o selaou toulla, pevar o terhel an touller hag unan o frapa war an toull. Piou eo ?* (Un qui creuse, deux qui regardent creuser, deux qui écoutent creuser, quatre qui soutiennent celui qui creuse et un qui frappe sur le trou. De qui s'agit-il ?)⁴

On se joue aussi des enfants, de manière qu'ils soient plus réfléchis à l'avenir. Quelqu'un dit à l'un d'eux :

¹ Eur vi (un œuf).

² Ar valaenn (le balai).

³ An drezenn-bod (la crémaillère).

⁴ Eur pemoh (un cochon).

« Assieds-toi au milieu de la maison. Je parie que tu te lèveras avant que j'aie fait trois fois le tour de toi ». Ceci dit, il fait deux fois le tour de l'enfant et ... continue à vaquer à ses occupations.

Les enfants sont amusés par des formulettes telle celle-ci :

Bizig ar Rouz, e peleh out bet?

Ti Roll da glask va boued,

Ha n'am-eus kavet mann ebed.

(Bizig Le Roux, où as-tu été? Chez Roll chercher ma nourriture. Et je n'ai rien trouvé du tout).

En disant ceci, l'index d'une main tourne dans le creux de l'autre main. Puis on continue, en désignant chacun des doigts, en commençant par le pouce :

Hemañ e-neus redet,

Hemañ e-neus he zapet,

Hemañ e-neus he lazet,

Hemañ e-neus he zrebet

Hag ar biz vihan kamm 'zo eet d'ar gêr da lavared d'e vamm ne 'n-oa bet tamm ebed.

(Celui-ci a couru, celui-ci l'a attrapé, celui-ci l'a tué, celui-ci l'a mangé et le petit doigt tordu est allé à la maison dire à sa mère qu'il n'avait rien eu).

Les contes aussi, éveillent l'intérêt de l'enfant : « *Kont deom eur gontadenn !* », réclament-ils. Ces histoires, ils les entendent maintes et maintes fois, et toujours avec un plaisir renouvelé, corrigeant le conteur quand celui-ci oublie, ou modifie un détail existant dans la version précédente. Chaque conte dure environ une demi-heure. Les noms de lieux et de personnes mentionnés sont parfois imaginaires, mais pas toujours. Voici, très succinctement, un échantillon des thèmes, traités devant les enfants du Trégor morlaisien, au début de ce siècle :

- *Marh braz Kerigonan* (Le grand cheval Kerigonan)

L'histoire se passe à Plounérin. Un châtelain y possédait un petit poulain qui avait tété neuf juments

pendant neuf mois. De ce fait, il était devenu un cheval hors du commun, très fort et très adroit. Il a été vendu à Henri IV, roi de France, et c'est grâce à lui que ce dernier a gagné la bataille d'Ivry.

- Il y avait une fois un serpent, à qui il fallait donner à manger, tous les six ans, la plus belle jeune fille de la contrée. Si le contrat n'était pas rempli, le serpent se mettait à cracher le feu et embrasait tout le pays. Un jour, le sort désigna pour être offerte au serpent, la fille d'un seigneur. On comprend l'inquiétude du père qui annonça à qui voulait bien l'entendre, qu'il donnerait sa fille à celui qui la sauverait du monstre. Un mendiant bossu entendit l'appel, terrassa le serpent et sauva ainsi la noble jeune fille qu'il épousa, selon ce qui était convenu.

- *Fañch ar hoad fao* (François du bois de hêtres)

Fañch s'ennuyait. Aussi, un jour, décida-t-il de quitter sa maison afin de voir si, de par le monde, il trouverait quelqu'un qui soit aussi fort que lui. La première étape de son voyage l'amena jusqu'à une ferme où il trouva une femme occupée à soigner ses cochons. Fañch lui expliqua pourquoi il avait quitté sa maison: il cherchait quelqu'un de plus fort que lui, mais il désespérait d'arriver à ses fins. Intéressée, la femme lui dit qu'elle l'accompagnerait volontiers mais, qu'auparavant, il lui fallait finir de nourrir ses cochons. Ce disant, elle saisit une grande auge en pierre, la souleva, la déposa où il fallait et y versa le barbotage (*ar gwelien*). Fañch comprit qu'il n'est pas nécessaire d'aller bien loin pour trouver plus fort que soi et il arrêta là son voyage...

- Chacun sait que la nuit de Noël, les animaux reçoivent le don de la parole. Alexandre Bouët note qu'« *une antique tradition, héritage des Celtes, fait croire dans nos campagnes que (...) les animaux, et les oiseaux principalement [ont une langue] dans laquelle ils prédisent l'avenir, et révèlent une foule de secrets*

merveilleux dont seuls ils sont dépositaires.¹ »

Chacun sait aussi, ou devrait savoir, que chercher à entendre ce qu'ils disent porte malheur. Faisant passer sa curiosité avant tout, un propriétaire, un soir de Noël, se cacha soigneusement dans son écurie. Il attendit longtemps, mais sa patience fut récompensée : à peine minuit sonné, il entendit le deuxième cheval demander au cheval de limon : « Que vas-tu faire demain ? » « Demain, répondit celui-ci, je dois conduire mon maître au cimetière. » Glacé d'effroi, le propriétaire gagna sa maison et s'alita. Il ne devait plus jamais se relever : le lendemain il était mort et son cheval de limon le conduisait au cimetière.

- Les histoires qui mettent en œuvre les êtres mystérieux qui peuplent la nuit, ne sont pas de celles qui plaisent le moins aux enfants. Elles excitent leur imagination, les effrayent parfois au point de provoquer des nuits agitées. Comme les adultes, les enfants ont besoin de goûter à la peur et au merveilleux. Cambry, cité par Alain Croix², souligne, avec beaucoup de profondeur, l'importance du besoin des "paysans" que "l'ennui" frappe quand il leur manque « des anges, des démons, et des millions de merveilles, le purgatoire, le ciel et l'enfer, ces serpents punissant les coupables, en les rongant jusqu'aux entrailles ; ces chaudières bouillantes où l'on précipitait les malfaiteurs, et ce paradis de délices où l'on récompensait les justes (...) »

Les lutins (*al lutined*) sont, dit-on, poilus comme des singes ; les korrigans (*ar gorriganed*) ne font de mal que lorsqu'on leur en fait. Les voici à l'œuvre dans un récit qu'ont entendu les enfants du Trégor morlaisien au début de ce siècle :

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...*, op. cit., pp.58-59.

² Alain Croix, *La Bretagne aux XVI^e et XVII^e siècles...*, op. cit., p.1042.

Les lutins, cette nuit-là, étaient occupés à danser dans un carrefour, et leur ronde était rythmée par l'énumération de cinq des jours de la semaine : *Al lun, ar meurz, ar merher, ar yaou, ar gwener*. (le lundi, le mardi, le mercredi, le jeudi, le vendredi). Et leur chant s'arrêtait là. Arriva alors un homme, ivre et borgne, qui le compléta en ajoutant : « *ar zadorn e ti ar born* » (le samedi chez le borgne), tout en entrant dans la danse. Le pauvre malheureux dut danser toute la nuit. Pour ne pas rester pris dans la ronde infernale, il aurait fallu qu'il en sorte avant la fin du premier tour...

Certains racontent que les lutins se réunissent la nuit pour danser en rond, toujours au même endroit. Leurs pas dessinent sur le sol un cercle où rien ne pousse. Celui qui, après minuit, a le malheur de passer dans ce cercle, est pris dans la danse ; il y est retenu jusqu'à ce que sonne l'angélus du matin.

Les tailleurs ont la réputation d'être peureux. Celui dont il est question ici est, sans doute, l'exception qui confirme la règle. Un soir, alors que la nuit était tombée, un tailleur, son ouvrage terminé dans une ferme, était sur le chemin de sa maison. Soudain, devant lui, surgit une forme assez indéfinissable. Il pense aussitôt avoir affaire au diable. Ne perdant pas son sang-froid, il saisit sa paire de ciseaux et dit :

Homañ a droh mezer

Hag a droh paper

Hag a droh an diaoul dre an hanter !

(Ces ciseaux coupent le drap et coupent le papier et coupent le diable par la moitié!)

Joignant le geste à la parole, il donna devant lui un grand coup de ciseaux. Comme le "diable" ne bougeait pas beaucoup, il s'approcha, pour constater qu'il avait affaire... à une branche de genêt. Soulagé, mais quand même un peu honteux de s'être troublé pour si peu, il la cisaila.

Pendant les veillées, les adultes font part de l'expérience

qu'ils ont de la vie et, aussi, de ce qu'ils savent de celle des autres. C'est ainsi qu'un certain Fañch Bihan ar Histillig raconte avoir croisé sur son chemin le siffleur de nuit (*ar c'hwiteller noz*), un soir, alors qu'il revenait chez lui, après avoir participé à une "soirée lessive" (*eur redadeg kouëz*)¹. Il entendit siffler le *c'hwiteller noz*. Dans ce cas, la sagesse recommande de ne pas répondre. Mais Fañch n'est pas homme à se laisser impressionner: il donne la réplique en sifflant aussi fort qu'il le peut. Le *c'hwiteller noz* siffle une deuxième fois. Un peu décontenancé, Fañch, estimant être encore trop loin de sa ferme, s'abstient de répondre. Une troisième fois, le *c'hwiteller noz* remplit son office. Notre homme, cette fois, répond de toute la force de ses poumons, tout en ouvrant la porte de l'écurie où il dort, dans le grenier, au-dessus des chevaux. La porte est à peine refermée qu'il entend une voix, juste derrière lui, qui disait : « *Eun taol mad out eet aze !* » (Une chance pour toi que tu sois à l'intérieur!)...

Les enfants continuent à faire connaissance avec ce monde étrange de la nuit lorsqu'ils entendent raconter qu'il arrive à certains, en rentrant chez eux alors que le soleil est couché, de ne pouvoir, malgré tous leurs efforts, retrouver le chemin de leur maison. On dit qu'ils sont ensorcelés (*killlet*).

Ils apprennent aussi, qu'en un endroit appelé *Toull ar varrikenn*, on risque fort, en y passant la nuit, d'être écrasé par des barriques que "quelqu'un" dont on ne sait rien - est-il de ce monde ou d'un autre ? -, fait dévaler sur le chemin.

L'un de mes informateurs se souvient d'entendre son père raconter qu'un jour, alors qu'il revenait de Plougras avec son deuxième fils, ils aperçurent, en traversant une garenne, une forme qui pouvait être celle d'un homme,

¹ Cf., infra., p.p. 73-74.

mais d'une taille supérieure à la normale, surgir d'un fossé. Les deux hommes, qui avaient eu plus que de raison et chantaient à tue-tête, en perdirent la voix : non seulement leur chant s'arrêta, mais ils n'échangèrent non plus aucune parole, ni entre-eux, ni avec l'apparition qui les suivit sur peut-être un kilomètre, avant de disparaître. N'était-elle due qu'aux effets de l'alcool ? Toujours est-il que beaucoup disent avoir vu, toujours aux mêmes endroits, des "choses" à forme humaine. La règle était - mais encore fallait-il garder suffisamment de sang-froid pour l'appliquer -, de leur demander s'il était nécessaire de faire dire une messe pour eux.

D'autres récits, toujours écoutés par les enfants, et relatant des événements étranges vécus par les uns ou les autres, ne manquent pas. On raconte que, dans certaines maisons, les gens ne peuvent dormir la nuit à cause de bruits mystérieux. Parfois, ce sont des greniers qui se vident inexplicablement de leur grain...

« Avant la guerre 14-18, dit toujours le même informateur, il y avait un peu partout des jeteurs de sorts. Après la guerre, on n'en parlait plus : on pensait que le conflit les avait tués aussi. »

Certaines personnes, poursuit-il en substance, possèdent un livre bien mystérieux (lui n'en a jamais vu personnellement), qui contiendrait des indications permettant de transgresser les lois de la nature. Un jour, la fille d'un sacristain, occupée à faire des crêpes, a soudain laissé son ouvrage pour répondre à l'appel de son fiancé qui n'était pourtant pas sur place. Il possédait, paraît-il, le livre qui lui permettait, en particulier, de communiquer à distance. Pour Joseph Le Moal, ce livre s'intitulerait "l'Agrippa".

« C'était, poursuit-il, un vieux livre sur la sorcellerie et les sciences occultes, écrit en un mélange de vieux français et de vieux breton, comportant en plus des signes cabalistiques, des mots et surtout des formules

complètement incompréhensibles. Aussi, disait-on que celui qui pouvait le lire et en interpréter les textes, avait également le pouvoir de jeter des sorts et celui de les conjurer.¹»

Toujours à propos de ce livre, Paul Romieux² cite M. Lajat, chargé de cours d'histoire de la Bretagne à l'Institut des Lettres de Nantes, qui lui écrit à propos d'un paysan guérisseur nommé Jobig ar Saout :

« (...) il avait, disait-on, un livre mystérieux, qui, pour moi, devait être un exemplaire du Grand Albert, livre qui eut sa célébrité aux XVII^e et XVIII^e siècles. »

Il ressort de tout ceci que, si certaines personnes prennent un malin plaisir à faire peur en racontant des histoires, il n'en reste pas moins vrai que certains faits bien réels restent inexplicables. Ce qui nous importe surtout, c'est de constater que les enfants prennent conscience de l'existence d'un monde parallèle à celui dans lequel ils vivent tous les jours. Et peu importe qu'il soit imaginaire ou réel : l'essentiel est qu'ils y croient et que cette croyance influence leur mentalité.

*

**

Les paysans du Trégor morlaisien inculquent à leurs enfants, dès leur plus jeune âge, les principes qu'ils jugent essentiels. Il en va pour eux comme pour Corentin, le personnage mis en scène par Alexandre Bouët :

« Les principes que Corentin a sucés en naissant, les

¹ Joseph Le Moal, *Jeffic Sévéon, le vacher de la voie romaine*, op.cit., p.201. Le même auteur cite un article paru dans le journal "Le Trégor", à la date du 26 novembre 1983, dans lequel il est dit que "l'Agrippa aurait bien existé et serait le surnom d'un philosophe très brillant du XVI^e siècle du nom de Henri Cornélius, qui fut à la fois l'ami d'Erasmus, de Charles Quint et de François 1^{er}. Comme tous les philosophes de l'époque, il s'intéressa à la magie et à l'hypnose dont il était le premier théoricien."

² Paul Romieux, *Les vieux remèdes bretons*, Ajgre, Editions Séquences, 1986, pp.17-18.

exemples dont son enfance n'a cessé d'être entourée l'ont façonné comme ses jeunes compatriotes (...)»¹»

La règle appliquée dans le Trégor morlaisien, encore au début du XX^e siècle, est toujours celle dont parle Robert Mandrou pour le XVI^e :

« La coutume continue de s'imposer fortement, conservant et transmettant les innombrables expériences des ancêtres, en un système clos, d'où toute initiative étrangère, toute innovation se trouve obligatoirement refoulée.²»

Sur cette base, les premières notions données à l'enfant concernent deux domaines : celui du travail qu'il importe d'aimer et de rentabiliser au maximum et celui des rapports avec les autres - aussi bien les vivants que les morts - rapports basés sur les notions de solidarité, de respect, de contrat.

L'éducation donnée dans le cadre familial est-elle confirmée et, éventuellement, complétée par des informations fournies par d'autres membres de la communauté paroissiale ?

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...*, op.cit., p.105.

² Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne. Essai de psychologie historique; 1500-1640*, Paris, Albin Michel, 1961, pp.107-108.

CHAPITRE II

LA COMMUNAUTE EDUCATRICE

Dans quelle mesure les différentes communautés paroissiales qui vivent dans le Trégor morlaisien participent-elles à l'éducation des enfants ? Pour essayer de répondre à cette question, nous allons examiner les relations inter-villageoises d'une part et, d'autre part, les rapports entre les villages et les bourgs. Nous serons ainsi à même de déterminer les informations qui circulent et qui contribuent à l'éducation des enfants. Nul doute, que la situation que nous avons étudiée dans la commune de Lannéanou, ne se retrouve dans le reste du Trégor morlaisien.

DES VILLAGES REPLIES SUR EUX-MEMES

Pour avoir une idée précise de la manière dont se présentent la plupart des villages de Lannéanou, empruntons à Camille Vallaux la description qu'il fait d'un village bas-breton :

« Le village de Basse-Bretagne se définit essentiellement par un groupement désordonné de maisons d'habitation flanquées de petites granges, de crèches et d'appentis très bas autour d'un assez vaste espace libre, le placitre, fangeux presque en toute saison, bosselé de grosses pierres, de boursouflures du sol, de souches coupées à ras de terre. Du placitre on gagne la campagne par des défilés d'abord extrêmement étranglés entre les maisons posées de travers, au point de ne laisser passage qu'à une voiture roulant à toucher les murs dans ces ornières profondes; puis ces défilés s'élargissent entre les levées, les ornières se multiplient en éventail, couvrent jusqu'à trente et quarante mètres de largeur avant de se perdre dans les landes. Ce sont les issues. (...) Les habitants d'un village primitif s'entendaient seulement pour laisser au milieu un espace libre, et, entre les maisons, quelques dégagements, aussi étroits que possible dans la zone des constructions et plus ou moins élargis à volonté par de capricieuses ornières.¹ »

¹ Camille Vallaux, "L'évolution de la vie rurale en Basse-Bretagne", dans *Annales de géographie*, 1905, n° 73, cité par François Pacquetau, *Architecture et vie traditionnelle en Bretagne*, Paris, Berger Levrault, 1979, pp.15-16.

En 1901, la majorité des habitants de Lannéanou (72,88%, soit 645 individus), vit dans 54 villages¹ dispersés sur le territoire de la commune. Ces villages, qui sont d'importance inégale, pour ce qui est de leur population, sont repliés sur eux-mêmes :

« Chaque ferme se suffisait (...) presque à elle-même, comme si ses habitants eussent été isolés du reste du monde ».²

A Lannéanou, en 1901, 207 personnes passent le plus clair de leur temps dans le cadre de 34 familles, isolées les unes des autres, réparties en 34 villages qui ne le sont pas moins, ainsi que tendent à le montrer les exemples suivants : Porsguien se trouve à 250 mètres, à vol d'oiseau, de Trovoas, le village le plus proche, qui ne comprend lui aussi qu'un seul ménage. La distance n'est pas importante en soi, mais il faut préciser qu'il n'existe pas de chemin direct entre ces deux écarts et rappeler le mauvais état des voies de communication une bonne partie de l'année :

« (...) Les chemins vicinaux modernes [sont] extrêmement étranglés et tortueux dans les villages, à tel point qu'en bien des cas les auteurs des tracés ont préféré faire passer leurs routes et leurs chemins hors des agglomérations. Ainsi rien n'est prévu dans le village de Basse-Bretagne pour la facilité des communications avec le bourg ou avec les villages voisins. Au contraire, ce groupement s'enferme sur lui-même; c'est vers leur placître à peu près circulaire que regardent les maisons, et leurs issues sont neuf mois sur douze d'inaccessibles fondrières.³ »

¹ En Basse-Bretagne, le mot village désigne un groupe de fermes, voire une ferme isolée.

² Paul-Yves Sébillot, *Le folklore de la Bretagne*, t.1, op.cit., p.160.

³ Camille Vallaux, "L'évolution de la vie rurale en Basse-Bretagne", art.cit., cité par François Pacquetteau, *Architecture et vie traditionnelle en Bretagne*, op.cit., p.17.

De plus, les talus plantés d'arbres font que l'on ne voit pas d'un chemin creux à l'autre, d'un champ à l'autre. Ce qu'écrit Emile Souvestre, à propos de la ferme de Kernéis, dans le pays de Tréguier, vaut pour les villages de Lannéanou :

« A dix pas de la ferme, on ne voyait déjà plus rien que les arbres, et l'on n'entendait que les oiseaux, gazouillant sous les feuilles.¹ »

D'où le besoin que l'on éprouve, dans chaque ferme, de posséder une sorte de cor (*korn boud*), acheté dans une foire quelconque, pour avertir les gens travaillant aux champs que l'heure du repas est arrivée.

Le village le plus proche de Quistillic est Gourlanne. Dans chacun de ces deux villages distants de 370 mètres, ne vit qu'un ménage. L'isolement de Quistillic est renforcé par le fait qu'aucun chemin direct ne le relie à un quelconque village. Plus de 320 mètres séparent Coz Kerla de Toulquelen, le village le plus proche. Et il n'existe pas de voie de communication directe entre ces deux lieux-dits. L'isolement est encore plus évident quand on ne considère pas seulement l'éloignement du village le plus proche, mais aussi le chemin à parcourir pour atteindre les hameaux les plus immédiats dans toutes les directions. Les exemples de Guerlirzin et de Quistillic sont significatifs à cet égard.

Ces 34 familles isolées sont d'importance numérique inégale. Le nombre moyen des personnes qui y vivent est de 6,08, ce qui est supérieur au nombre moyen de personnes par ménage pour l'ensemble de la campagne (5,24) ; ceci atténue quelque peu, quoique dans une faible mesure, l'impression de solitude. Il faut cependant remarquer que, sur les 34 familles dont il est question, 3 ne comptent que 2 personnes et 2 une seule : à Gourlanne

¹ Emile Souvestre, *Le foyer breton*, Paris, Jean Vigneau éditeur, 1947, p.52.

vivent un cultivateur et son épouse, cultivatrice également, âgés respectivement de 64 et 69 ans; à Rose Porsmelchon, un cultivateur de 33 ans et sa femme, cultivatrice aussi, âgée de 45 ans. Cependant, ce dernier village touche Porsmelchon où l'on trouve une famille de 8 personnes; à Traon an dour, un couple de cultivateurs: le mari a 73 ans et son épouse 54; à Poulblei habite une femme de 66 ans, aveugle; à Tossenou, une cultivatrice de 67 ans. On voit que, parfois, un âge avancé et l'infirmité, contribuent aussi à accentuer l'isolement, dans la mesure où ils restreignent les possibilités de déplacement.

Pour finir de parler de ces 34 villages lannéannais ne comprenant chacun qu'une ferme, qu'un ménage, on peut conclure avec Camille Vallaux:

« Ce caractère d'isolement imposé plutôt que voulu se retrouve, plus saillant encore, dans la ferme formant le seul centre de population, avec ses cinq ou six bâtiments en carré. En toute saison il est difficile d'y arriver. La ferme isolée a son chemin spécial, embranché sur une route, resserré entre les fossés, noyé dans une fange persistante et juste assez large pour une voiture.¹ »

A l'opposé de ces villages ne comportant qu'un seul ménage, celui de Cleuncoat, lui, en regroupe 23, qui totalisent 86 personnes, c'est-à-dire plus du tiers de la population du chef-lieu. Les landes de Cleuncoat ont été données par les seigneurs du Ponthou aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem.² Ceux-ci ayant besoin de

¹ Camille Vallaux, "L'évolution de la vie rurale en Basse-Bretagne", art. cit., cité par François Pacquetteau, *Architecture et vie traditionnelle en Bretagne*, op. cit., p. 17.

² Guillotin de Corson (*Les Templiers et les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem en Bretagne*, Nantes, Librairie ancienne et moderne, L. Durand, 1902, p. XXXIII) mentionne "la bulle du pape Lucius III, vers 1182, [qui] vise et confirme les concessions de ses prédécesseurs en faveur des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem, leur permettant de construire des églises avec cimetières et des villas dans les déserts, pour les besoins des pèlerins (...)" Se référant à cette bulle le duc Geoffroi II et la duchesse Constance donnèrent, dans les années qui suivirent, de nombreuses landes à défricher aux Hospitaliers. C'est probablement dans la dernière décade du XII^e siècle

nombreux défricheurs, firent des conditions avantageuses aux colons venant s'installer sur leurs terres. Sans doute faut-il voir là la première explication de la présence, encore au début de ce siècle, d'une population nombreuse à Cleuncoat. Camille Vallaux en avance une deuxième, qui semble devoir être retenue, d'autant plus que Cleuncoat se situe sur le versant nord des Monts d'Arrée:

« C'est la commune pâture qui a fait ces gros villages et qui les a maintenus. Chaque village avait sa portion de Montagne indivise (...) Or, plus le village était important, plus son lot de commune pâture était étendu. Les habitants avaient donc intérêt à se grouper (...) »¹

Au total, on s'aperçoit que la population de la campagne vit, soit dans le cadre de familles isolées, soit au sein de villages isolés également les uns des autres:

« On est en présence, écrit Camille Vallaux parlant des communes de Basse-Bretagne, d'une unité de groupement faite d'un fourmillement de petites unités éparpillées, villages, hameaux ou fermes isolées, entre lesquelles les hommes et les choses circulent assez peu, car, si la circulation était active, ces petites unités disparaîtraient pour une bonne partie et s'absorbent en des unités plus grosses.² »

Il ne semblerait donc pas que les enfants profitent beaucoup d'informations venues des autres villages. Pourtant, ceux-ci ne sont pas totalement repliés sur eux-mêmes, et la jeunesse bénéficie, plus qu'on pourrait le penser au premier abord, de l'enseignement par la parole, mais surtout par l'exemple, d'individus qu'ils ne cotoient pas tous les jours.

que les landes de Cleuncoat en Lannéanou et celles qui avoisinent le bourg furent concédées par les seigneurs du Ponthou aux Chevaliers de Saint Jean de Jérusalem.

¹ Camille Vallaux, *La Basse-Bretagne* ..., op. cit., p. 129.

² *Ibid.*, p. 124.

D'INDISPENSABLES RELATIONS INTER-VILLAGEOISES

Les relations de travail

L'esseulement des familles et des villages n'est pas tel, on s'en doute, que l'on doive penser à une absence totale de relations entre eux. Il ne s'agit cependant pas non plus d'imaginer l'existence de rapports entre tous les villages de la commune, mais seulement, ou en tout cas surtout, à l'intérieur d'un groupement de villages.

Nous parlons d'une époque où l'entraide est indispensable : certaines activités nécessitent une main-d'œuvre, ou parfois un nombre de chevaux tels, qu'il est impossible à une seule famille de répondre à la demande. Les voisins interviennent alors, donnent leur temps, prêtent chevaux et matériel, sachant qu'on agira de même à leur égard. C'est ainsi, par exemple, que sont mises en place des sociétés de battage. L'entraide indispensable ne se manifeste pas seulement à l'occasion de la moisson. De "grandes journées" (*deveziou braz*), c'est-à-dire des travaux communautaires, sont aussi organisées pour le défrichement d'une garenne, un charroi de maërl ou de pierres, la fenaison. La réfection du sol en terre battue des maisons, qui intervient environ une fois par décennie, regroupe aussi des participants venant de villages différents. Et, en particulier, dans ce cas précis, ils - surtout les jeunes gens et les jeunes filles -, ne se font pas prier pour prêter leur concours. C'est, en effet, l'occasion de rompre l'habituelle solitude, de mêler intimement au

travail le plaisir de la danse.

De ces travaux communautaires, pour lesquels pourtant il ne faut pas être avare de sa peine, les participants retiennent surtout le plaisir d'être avec les autres, de s'être mesurés à eux et, parfois, d'avoir fait preuve d'un savoir-faire supérieur. Ce qui leur vaut de bénéficier, outre la considération générale - c'est l'essentiel à leurs yeux -, de quelques paquets de tabac. Le loisir n'est donc pas, comme souvent aujourd'hui, une revanche sur le travail ; celui-ci est, pour une part, un loisir en lui-même.

« *L'éducation des enfants*, écrit Nicole Meyer-Vray, est avant tout une imitation de l'adulte, et, ce que nous appellerions "pédagogie", n'est en fait qu'une sorte de formation pratique.¹ »

C'est ainsi que les enfants ont tendance à imiter la conduite de leurs aînés, parents ou non, lors de ces travaux réalisés en commun. Ils prennent conscience que l'association est indispensable dans certains cas, que la règle veut que l'aide reçue soit rendue, que travail et plaisir ne sont pas forcément antinomiques, et, qu'enfin, la communauté accorde son estime à celui qui se fait remarquer par la qualité de son travail.

¹ Nicole Meyer-Vray, *Le jeu en Bretagne au XVIII^e siècle*, dans Ph. Carrer, D. Houzel, Gw. Le Bechennec, N. Meyer, Cl. Vedeillie, P. Violette, *L'enfant breton et ses images parentales. Etudes ethno-psychologiques*, Rennes, Anthropologie médicale, Institut culturel de Bretagne, 1986, p.147.

Les relations à l'occasion des veillées

En hiver, deux ou trois fois par semaine, et en particulier le samedi soir, ont lieu des veillées. Elles sont surtout, mais pas seulement, prisées par les jeunes gens et jeunes filles qui peuvent ainsi se retrouver. Ils n'hésitent pas, quand il le faut, à se rendre même dans un village éloigné. Cependant, dans la plupart des cas, les veillées rassemblent les habitants de fermes voisines.

L'attrait exercé par les veillées s'explique, en partie au moins, par l'amour du jeu. Certains sont passionnés par les cartes ; il jouent, entre autres, au brelan, à propos duquel Alexandre Bouët écrit :

« (...) pour ceux qui ne demandent pas seulement aux cartes un moment de récréation, et que pousse l'amour effréné du gain, pour les véritables joueurs en un mot, c'est le brelan qui est le jeu par excellence (...)¹ »

Ce jeu comporte 32 cartes. Le vainqueur est celui qui marque 30 points le premier. Chaque joueur reçoit trois cartes : la dernière du paquet constitué par celles qui n'ont pas été distribuées est retournée. On l'appelle "*hini ar paotr*" (celle du garçon). C'est d'elle dont dépendent les cartes qui peuvent être jouées : un roi pour un roi, une reine pour une reine etc... L'as vaut onze points, le roi et la dame, chacun dix points.

Les autres jeux de cartes pratiqués sont "le petit paquet", "la poule", "le 3-7". Voici ce que dit Alexandre

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...* op.cit., p.127.

Bouët au sujet de ce dernier :

« *Le jeu de prédilection des pères (...) est le jeu des trois-sept (c'hoari 3-7). On y a un partenaire comme au whist, et de même qu'à ce jeu (...) des invites et des renonces exigent plus de calculs et de savantes combinaisons qu'on n'aurait cru devoir en trouver dans un jeu bas-breton. La partie se gagne par les deux joueurs qui ont fait les premiers 21 points, c'est-à-dire 3X7 (...)*¹ »

Il y a aussi le jeu appelé "lampad er puñs" (sauter dans le puits). Pour ce dernier, dix ronds en ligne sont dessinés ; le cercle du milieu représente le puits. Chaque joueur dispose d'un pion. Le joueur qui a la plus mauvaise carte fait progresser son pion, et c'est celui qui tombe le premier dans le puits qui a perdu. Les participants peuvent échanger des cartes, en espérant en récupérer de plus fortes.

« Dans certaines maisons, raconte un informateur, là où les gens sont plus tournés du côté de la religion, des nobles, on n'avait pas le droit de jouer aux cartes. » Le même poursuit en racontant ce qui s'est passé, un soir, dans une maison où se déroulait une partie de cartes : l'une de celles-ci étant tombée sur le sol, un joueur se pencha pour la ramasser et c'est alors qu'il aperçut, sous la table, un petit chien noir que personne ne connaissait. Du coup, le jeu s'arrêta. On essaya, mais en vain de faire sortir l'animal. Seul le recteur que l'on alla chercher y parvint, en jetant son étole sur le chien, qui se mit aussitôt à hurler et s'enfuit en courant. Le diable avait ici, sans aucun doute, pris la forme d'un chien. Ce n'est pas le seul déguisement qu'il utilise : Tanguy Daniel, qui étudie le texte de Maunoir consacré aux sabots de Saint Guen, écrit :

« *Satan se glisse aussi dans les apparences humaines, mais un détail bestial laisse toujours percer la*

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...* op.cit., p.127.

*monstrueuse présence du démon (...) et l'on s'aperçoit que le personnage est pourvu de pattes de coq de Numidie (...) ou de pieds de cheval (...)*¹»

Le jeu de cartes mériterait-il l'appellation de "c'hoari an diaoul" (jeu du diable) que lui donnaient ses détracteurs ? Il est cependant de plus en plus pratiqué, surtout, selon mes informateurs, après la Grande Guerre. Roger Caillois nous donne les raisons de cette fascination :

« (...) ils [les jeux de cartes] associent les séductions complémentaires des dés et des échecs : l'attente anxieuse (mais quelle savoureuse anxiété) de l'arrêt du sort, puis les efforts aussitôt déployés pour profiter de la chance ou pour remonter un destin contraire. En ceci, les jeux de cartes sont à l'image de la vie, elle aussi composition de hasard et d'industrie.

Ils n'en demeurent pas moins des jeux, c'est-à-dire des activités libres, limitées, idéales, à la législation impérieuse, claire et volontairement acceptée, divertissements qui reposent du monde accablant et confus de l'existence quotidienne. Sans compter l'avantage suprême qui définit leur univers second : on y entre et on en sort sans contrainte, au moment qu'on choisit.² »

Le paysan du Trégor morlaisien retrouve, dans une partie de cartes, le reflet de sa vie quotidienne. Le joueur ne gagne que grâce à son "travail" et à la chance. Le paysan doit, pour réussir, c'est-à-dire pour simplement arriver à nourrir sa famille et payer le montant de son bail à la Saint-Michel, travailler dur, bénéficier d'une bonne santé, avoir de la chance. Il doit aussi, dans la vie de tous les jours, respecter des règles - le monde rural trégorrois au début de ce siècle n'est pas "confus" mais implicitement

¹ Tanguy Daniel, "Religion paysanne et catholicisme romain. Analyse d'un phénomène d'acculturation en Basse-Bretagne au milieu du XVII^e siècle", dans B.S.A.F., Quimper, 1972, t.XCIX, n° 2, p.687.

² Roger Caillois, (s.l.d.d.), *Jeux et sports*, Paris, Encyclopédie de la Pléiade, éditions Gallimard, 1967, p.969.

codifié - comme il doit en respecter pendant une partie de "lampad er puñs" par exemple.

Les jeux de cartes sont donc formateurs en ce qu'ils constituent une réplique de l'existence quotidienne. Les pratiquer revient à "s'entraîner" à la vie. Une différence cependant, et elle est de taille, c'est que la vie impose ses conditions, alors que celles du jeu sont librement acceptées, et peuvent être abandonnées. Ce pouvoir qui est donné au joueur, n'est pas sans l'intéresser : il lui permet, en quelque sorte, de prendre sa revanche sur les obligations de tous les jours.

Les comportements des joueurs pendant une partie - ils maîtrisent plus ou moins bien leur passion, ils acceptent plus ou moins bien les mauvais coups du sort... - sont aussi le reflet de leur attitude en dehors du jeu. L'enfant s'instruit, accumule des "informations" en assistant à une partie de cartes, de dominos.

Ce dernier jeu, autorisé par l'Eglise, et ceci explique peut-être cela, a plus d'adeptes que le jeu de cartes, surtout chez les femmes. « Il est connu et pratiqué depuis le début du siècle dans le Finistère (...) il serait originaire de Chine, de Corée et du Japon où il se pratique encore » précise Emile Le Bourdiec qui ajoute :

« il a été pratiqué presque uniquement dans le Léon, également dans le Trégor, mais toujours en deçà de l'Elorn. En effet, la Cornouaille et d'autres localités plus proches telles que Le Huelgoat, Châteauneuf, Châteaulin, ignoraient ce divertissement, préférant les cartes. D'aucuns y verront l'influence de l'Eglise (très puissante dans le Léon), qui voyait dans les cartes la présence du Malin sous toutes ses formes.¹ »

Le jeu de dominos comprend 28 éléments. Il rassemble habituellement trois ou quatre joueurs. Dans le premier

¹ Emile Le Bourdiec, "Le jeu de "dominos" son origine, son cheminement, sa pratique en Bretagne", dans *Les Cahiers de l'Iroise*, octobre-décembre 1985, n° 4, (nouvelle série), pp. 191, 193.

cas, par conséquent, sept dominos n'ont pas été distribués. Ils constituent la "pioche", dans laquelle puise le joueur qui est "boud", c'est-à-dire qui ne peut plus jouer car il n'a pas de domino correspondant à l'une ou l'autre des extrémités de la rangée de dominos déjà disposés sur la table.

C'est celui qui a le double six qui commence à poser. Pour la deuxième partie, c'est le joueur suivant, en allant dans le sens des aiguilles d'une montre, qui débute en posant un double s'il en a, ou n'importe quel autre domino.

Si les joueurs ne sont que trois, c'est chacun pour soi. A quatre, on joue deux contre deux, les partenaires n'étant jamais assis côte à côte.

Quand un joueur, lors de la distribution, a reçu quatre doubles, il faut procéder à une nouvelle donne. Un bon jeu doit comprendre au moins quatre dominos sur sept qui ont le même nombre (quatre cinq, par exemple). Le joueur expérimenté cherche à se débarrasser le plus vite possible des doubles en sa possession, ceux-ci offrant la moitié moins de possibilités de jouer.

Celui qui a réussi à poser le premier tous ses dominos a gagné, et il annonce sa victoire en s'écriant : « *Me 'zo domino !* » Si le jeu est "boudé", c'est-à-dire si personne ne peut plus jouer, les points sont comptés et le vainqueur est celui qui en a le moins. On dit de quelqu'un qu'il est "étranglé" (*krouget*), quand il est en deuxième position pour gagner, et qu'un adversaire l'a juste devancé.

En ce qui concerne le jeu de dominos, pas plus que pour le reste, les Léonards ne trouvent grâce aux yeux des Trégorrois. Ceux-ci leur reprochent, dans une partie à quatre, de frapper la table avec leurs dominos, dans le but d'indiquer à leur partenaire la nature de leur jeu. S'ils tapent sur la table avec un double trois, c'est que, en principe, ils ont beaucoup de trois. « Ce faisant, ils cassent les dominos », reprochent les Trégorrois.

Mais ce qu'il nous importe de constater, c'est que,

concernant l'apprentissage de la vie par les enfants, le commentaire fait pour les jeux de cartes vaut pour celui de dominos.

D'autres jeux, auxquels les habitants du Trégor morlaisien s'adonnent pendant les veillées, font appel, eux, à la force, à l'adresse physiques, qualités prisées s'il en est, dans le monde rural trégorrois au siècle dernier. Le résultat du travail de l'homme n'en dépend-il pas, au moins en partie ?

Le jeu appelé « *sacha 'r vaz yod* » (tirer sur le bâton à bouillie) se pratique comme suit : deux hommes s'assoient l'un en face de l'autre, les jambes repliées, les pieds s'arcboutant sur une planchette. Chacun saisit à deux mains le bâton qui sert à tourner la bouillie dans le chaudron (*ar vaz yod*) et, au signal donné, tire aussi fort qu'il le peut. C'est à qui réussira à faire décoller du sol les fesses de son adversaire, ou à lui faire lâcher prise.

« *Diskar tour Babilon* » (Faire tomber la tour de Babylone), est le nom d'un divertissement également fort prisé. Un morceau de bois, posé debout, figure la tour de Babylone. Le joueur, en position allongée, ne prend appui sur le sol que du bout des pieds et de l'extrémité d'un morceau de bois d'une dizaine de centimètres de long, pointu à la base, qu'il tient dans chaque main. Son but, sans que ses pieds avancent, est de faire tomber la tour de Babylone. On a pris soin de mesurer la taille du joueur, des pieds jusqu'à l'extrémité des bras tendus, et de placer ladite tour une dizaine de centimètres plus loin. Pour compliquer le tout, quand le joueur, après de gros efforts, est sur le point d'atteindre son but, un membre de l'assemblée ne manque pas de lui demander : « *Da beleh 'z ez te ma mignon ?* » (Où vas-tu mon ami ?)

Le joueur répond :

« *Da ziskar tour Babilon* » (Abattre la tour de Babylone).

Ce à quoi le premier rétorque :

« *Setu ma fri em reor, ma mignon !* » (Voici mon nez dans mon derrière, mon ami !).

Joignant le geste à la parole, l'apostropheur porte une main de son nez à son derrière. Le joueur, qui ne repose plus alors que sur la pointe des pieds et l'extrémité du bâton qu'il tient en main, doit imiter ce geste. Quand, enfin, la tour de Babylone est abattue, le joueur, avant d'être déclaré vainqueur, doit revenir à la position initiale (le jeu a débuté alors qu'il était accroupi).

Deux autres jeux nécessitent l'utilisation d'un trépied. Dans le premier, celui-ci est posé sur le côté, les pieds contre le mur, au fond de la cheminée. Le joueur a les yeux bandés et, pour bien le désorienter, on le fait tourner neuf fois sur lui-même. Ceci fait, sa tâche consiste à placer le bâton qu'il tient à la main dans le rond du trépied.

Cette fois-ci, le trépied sur le rebord duquel, et dépassant légèrement, on a placé une pièce de deux sous, est placé au milieu de l'assemblée. Le joueur monte sur le trépied : il doit saisir la pièce avec les dents. S'il y parvient, les deux sous lui reviennent.

Un autre jeu, dont il n'a pas été possible d'obtenir une description précise, s'appelle « *lakaad ar pab war e gador* » (mettre le pape sur son siège). Le joueur est à genoux sur un tabouret. En face de lui est placé un autre tabouret sur lequel il doit réussir à s'installer.

« Mettre bas une truie », c'est ainsi que l'on appelle un divertissement qui est une farce. Un homme de l'assistance, à genoux sur l'âtre, la face tournée vers le fond de la cheminée, les jambes écartées, joue le rôle de la truie. Son partenaire, faisant office de vétérinaire, essaie, sans se faire voir de quiconque, de se noircir les mains, en les passant sur le chaudron dans lequel cuit la nourriture des cochons et, tout en prenant les petits cochons sous la "truie", il l'apaise en lui caressant le visage. Le jeu continue tant que la "truie" ne s'aperçoit de rien. A moins qu'il ne soit interrompu par un spectateur qui s'est rendu

compte de la farce. Mais il est vrai que, dans ce cas, souvent, on ne dit rien...

Les différents jeux initient les enfants aux principes, aux idées, couramment admis par l'ensemble de la communauté. C'est vrai des jeux de cartes, de dominos, mais aussi des autres divertissements dont il a été question. L'enfant a tendance à imiter le langage réaliste des adultes ; il remarque que, décidément, le chiffre neuf revient souvent : il lui accorde, lui aussi, de l'importance ; un fois de plus, il s'aperçoit que l'adresse, la force physique, sont appréciées ; il apprend à tirer parti de tout : trois morceaux de bois suffisent pour s'amuser - et de belle manière qui plus est -, ou encore un trépied, un bâton à bouillie ; en voyant le visage noirci de la "truie", il prend ainsi conscience qu'il n'est pas bon d'être trop crédule et apprend à se méfier.

Se reposer ne signifie pas forcément arrêter toute activité : celle-ci, pendant les veillées, prend la forme de jeux, mais aussi de menus travaux auxquels sont initiés les enfants. L'entretien des sabots est du ressort du père. Il essaie de les faire durer le plus longtemps possible. C'est ainsi que, pour éviter qu'ils se fendent, il les entoure, à l'endroit du cou-de-pied, d'un cercle de fer acheté chez le forgeron. La semelle des sabots est protégée de l'usure par une plaque de fer, pointée sur le talon et la partie avant de la semelle. C'est le procédé le plus ancien. Par la suite, cette plaque de fer a été remplacée par des clous à deux têtes. Dans un cas comme dans l'autre, si les sabots manquent de discrétion, ils s'usent moins vite. De plus, par temps froid, les clous empêchent de glisser sur la glace.

Le cardage de la laine se fait aussi pendant les veillées. Cette opération est réalisée à l'aide d'un cardé. Cet outil se compose de deux planchettes superposables dans lesquelles sont plantées des "dents". Sur l'une des planchettes, les "dents" sont droites, tandis qu'elles sont légèrement recourbées sur l'autre. Ces "dents" se

présentent sous la forme de têtes d'épingles. Une poignée est fixée sur chacun des cadres entourant les deux planchettes. La laine est disposée en long sur la planchette ayant les "dents" droites ; celle ayant les "dents" recourbées sert à détacher la laine de la première. Le mouvement ainsi réalisé est un mouvement de va-et-vient, de la deuxième planchette sur la première, dans le sens de la longueur. Le but de ce travail est d'étirer la laine en fuseaux avant de la filer.

Toutes les fermes ne possèdent pas de machines à filer. Après le repas du soir, la mère de l'une de mes informatrices, couturière comme sa fille, file la laine que lui apportent les paysans. Elle utilise pour cela un rouet, très joliment sculpté, dont la partie basse, là où viennent se fixer les trois pieds, est appelée le tabouret. Au même titre que les meubles, ce rouet est astiqué consciencieusement tous les samedis. La laine ainsi filée, est tricotée à l'aide d'aiguilles en fer, dont il n'existe que deux tailles. La confection des bas, camisoles ... se fait aussi parfois au crochet. Quoi qu'il en soit, il s'agit là d'un travail réalisé essentiellement pendant les veillées.

La lessive, que l'on fait une ou deux fois par an, est l'occasion, quand il s'agit de "faire bouillir" le linge, de se réunir après le repas du soir. On appelle "*redadeg kouëz*", cette occasion de sortie. Mais, de même que l'on ne doit pas continuer à laver le linge après le coucher du soleil - cela porterait malheur -, il n'y a jamais de *redadeg kouëz* le vendredi.

Les vêtements sont déposés dans un baquet en bois d'environ 1,60 mètre de hauteur, muni à sa base d'un robinet. Ce baquet a été soigneusement lavé à la rivière avant utilisation. Il est posé sur un escabeau. Le linge que l'on y place est recouvert d'un drap sur lequel on met de la cendre de bois, du savon coupé en morceaux, ou encore des cristaux de soude. De l'eau mise à bouillir dans une marmite, celle dans laquelle cuit habituellement la

nourriture des cochons - inutile de préciser qu'elle a été consciencieusement nettoyée pour l'occasion -, est versée neuf fois sur le tout. « Neuf fois ou plus, précise une informatrice; ce qui importe, c'est que le nombre soit toujours impair. » L'eau, qui traverse l'épaisseur du linge entassé, est récupérée en ouvrant le robinet à la base du baquet, et remise à bouillir dans la marmite. C'est cette opération qui doit être répétée neuf fois au moins. Après un tel traitement, le linge est propre.

Une bonne partie du petit outillage dont se sert le paysan, est aussi fabriquée pendant les assemblées nocturnes. En voici quatre exemples. Les balais de genêt sont faits pendant les soirées d'hiver. Il est impossible de réaliser ce travail lorsque les genêts sont en fleur - ce qui arrive vers le dimanche du Saint-Sacrement -, car, à ce moment-là, ils contiennent trop d'azote et ils ne sont pas assez durs. Les branches de genêt qui constituent les balais, sont maintenues, en deux endroits, par de la ficelle ou, à défaut, par une branche de saule, ou encore de genêt. Le manche est aussi coincé par ces deux liens.

On se sert du fléau pour battre le blé noir. Cet instrument se compose de deux morceaux de bois, reliés l'un à l'autre par des attaches en cuir de porc. Le manche, qui a une longueur d'environ 70 centimètres, est en if. Il est bien poli pour ne pas blesser les mains. Le morceau le plus court, qui vient frapper les épis, est en frêne. C'est un bois solide qui "sonne" bien.

Pour rassembler le grain sur l'aire à battre, le paysan utilise une râclette en sapin (*eur rozell*). Ce bois est utilisé car il est léger, et le travail de l'utilisateur s'en trouve facilité. Le "*rozell*" est muni d'un manche, qui passe par un trou creusé à l'aide d'une tarière dont, le plus souvent, seule la partie métallique est achetée; le manche de cet outil est aussi l'œuvre de l'utilisateur. Le manche de la râclette est fixé grâce à un coin. Les "*rozellou*" fabriqués par le paysan existent souvent en deux tailles: les plus petits, destinés à

être manœuvrés par les femmes, ont une vingtaine de centimètres de largeur, et les plus grands, pour les hommes, une trentaine de centimètres.

Les hommes fabriquent des paniers avec des branches de noisetier, ou de saule, ayant un ou deux ans d'âge, ou encore d'osier. Ce dernier matériau est le plus apprécié, mais on n'en trouve pas autant qu'on le souhaiterait. Le seul outil nécessaire pour mener à bien ce travail, est un disque de bois, percé de trous sur la périphérie (*eur voull vanniou*). Il existe, parfois, une deuxième rangée de trous; dans ce cas, on a la possibilité de faire des paniers plus petits. Au centre du disque, est fixé un crochet, où l'on attache une chaînette, prolongée par une ficelle¹. On commence par faire le fond du panier, en mettant d'abord en place les armatures principales; en règle générale, seize branches sont utilisées, mais certains font avec quinze. Il reste ensuite à faire le tour du panier, en entrelaçant les branches, sans oublier d'en garder deux de chaque côté: elles serviront à faire les anses. La forme du panier doit être bien prise avant d'enlever le disque.

Les travaux réalisés pendant les veillées participent à l'éducation des jeunes. Ils leur apprennent, ou leur rappellent, des comportements qu'ils auront tendance à adopter, eux aussi, quand ils feront partie de la catégorie des adultes. Le travail leur apparaît comme une nécessité n'offrant que peu de répit. Les périodes de repos que sont les soirées d'hiver, ne sont pas pour autant des moments d'oisiveté.

La participation à un "*redadeg kouëz*" leur évoque l'entraide indispensable, qui doit être la règle entre les membres de la communauté. Un individu isolé n'a pas la possibilité de satisfaire ses besoins. D'où la nécessité de la solidarité, qu'elle soit souhaitée ou pas. D'où aussi l'obligation de se soumettre aux "lois" du groupe humain,

¹ Cf. illustration n° 1, p.91.

afin de ne pas en être rejeté. Cette obligation n'est pas cruelle; ce qu'écrivit Robert Mandrou reste vrai au début du XX^e siècle :

« *Contrainte et solidarité à la fois, le milieu social est senti beaucoup plus sous son second aspect, même au XVI^e siècle.*¹ »

Les jeunes continuent aussi à apprendre les techniques des travaux auxquels ils seront bientôt astreints à leur tour, qu'il s'agisse de la confection de paniers, du filage de la laine etc... Ils n'acquièrent pas seulement le savoir-faire, mais aussi la connaissance des matériaux à utiliser, ce qui revient souvent à apprendre la nature, partenaire indispensable du paysan. C'est ainsi qu'ils découvrent, par exemple, les qualités et les défauts des différentes essences de bois. Ils sauront les utiliser à bon escient, en fonction de l'objet à fabriquer.

Ces travaux contribuent aussi à leur mettre en mémoire l'existence d'interdits, qu'on ne leur explique pas précisément - d'ailleurs le peut-on ? - mais qu'ils auront tendance à ne pas transgresser. Pour eux existent deux mondes : le visible et l'invisible. Les "êtres" qui peuplent ce dernier se chargent de faire respecter certaines règles. Les lavandières de nuit (*ar hannerezed noz*) rappellent que l'on ne doit pas laver son linge après le coucher du soleil. Elles proposent leur aide pour essorer le linge, en le tordant, à tout passant qui s'est trop attardé. La nuit se passe à cette besogne et, le lendemain matin, l'imprudent est bien souvent mort d'épuisement.

Travaux communautaires, veillées, sont donc autant d'occasions de rencontres, autant de moments pendant lesquels l'information circule, autant de circonstances pour éduquer, consciemment ou non, par l'exemple. Ces relations ont lieu entre des individus appartenant au même

¹ Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne...*, op.cit., p.107.

monde, ayant des préoccupations, un genre de vie identiques, en un mot, la même mentalité.

Les fréquentations, entre les gens de la campagne et ceux des bourgs, permettent-elles un élargissement de l'horizon des enfants ?

LES RELATIONS VILLAGES-BOURGS

Deux mondes différents

« Nous donnons en général le nom de bourg à tous les endroits où il y a une église, soit paroissiale soit succursale », écrit Ogée¹.

Si le bourg se singularise par la présence de l'église - et du cimetière qui l'entoure -, de l'administration - la mairie -, de l'école, des commerçants, des artisans, s'il se remarque par les particularités de certaines de ses maisons - « le rez-de-chaussée est souvent réservé au commerce, l'étage et les combles à l'habitation² » - par des ménages rassemblant en moyenne moins d'individus que ceux de la campagne, ses habitants se démarquent aussi de ceux des écarts par un genre de vie quelque peu différent.

Tous les dimanches, la mère d'une informatrice, couturière, épouse d'un sabotier, va chez le boucher acheter de quoi confectionner un ragoût de porc, qui est mangé, accompagné de pommes de terre à l'eau, cuites soit en même temps que la viande, soit à part. Dans un chaudron, on délaye un peu de farine de froment dans de la graisse, on ajoute de l'eau bouillante, du sel et enfin la

¹ Ogée, *Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne*, 2 volumes, nouvelle édition revue et augmentée par MM. A. Marteville et P. Varin, Rennes, Mollix libraire éditeur, 1845; Mayenne, Joseph Floch, imprimeur éditeur, 1973, t.1, p.4.

² Patrick Hervé, *Maisons rurales de Bretagne*, Morlaix, Skol Vreizh, 1981, p.63.

viande. Du beurre donnerait une meilleure sauce, mais il est trop cher : « A la campagne, ils ont autant de beurre qu'ils veulent, mais pas nous ! » Ainsi s'exprime mon informatrice. Outre l'exagération de cette remarque, il convient de signaler qu'il est rare de trouver un ragoût de porc sur la table du paysan et que, chez notre sabotier, c'est du beurre que l'on fait fondre au milieu du chaudron de bouillie. A la campagne, c'est souvent dans du saindoux fondu que l'on trempe sa cuillerée de bouillie avant de l'avaler.

Chez les artisans, on fait cinq repas par jour : le petit déjeuner, le casse-croûte de 10 heures, le déjeuner, le goûter de 16 heures, le dîner. A la campagne, il n'y a pas de casse-croûte en milieu de matinée. La collation de l'après-midi n'a lieu que pendant une partie de l'année : depuis le mois de février, jusqu'à la Foire Haute (*Foar an Neh*) de Morlaix, en octobre. Ceci parce que, en été, les journées de travail étant plus longues, le dîner est reporté jusqu'aux environs de 22 heures.

Les gens de la campagne mangent du pain noir, que l'on désigne indifféremment sous les noms de *bara tiegez*, *bara menaj* ou *bara du*. Ils préparent la pâte eux-mêmes et la font cuire chez le fournier. Au bourg, on mange du pain blanc (*bara gwenn*), fait avec de la farine de froment, et acheté chez le boulanger.

Généralement, les enfants de commerçants et d'artisans fréquentent l'école plus longtemps et plus assidûment que ceux de la campagne. Ces derniers sont « un peu sauvages », pour reprendre l'expression d'une informatrice qui, couturière de son état, se rendait dans différentes fermes pour faire son ouvrage. Elle se souvient que, souvent, ces enfants couraient se cacher en la voyant arriver, et refusaient obstinément de manger à la même table qu'elle.

Habitants du bourg et de la campagne, on l'a vite compris, se jalourent quelque peu. Les premiers envient

les seconds qui satisfont directement leurs besoins vitaux, en matière de nourriture en particulier, grâce à leurs propres productions. Les seconds aimeraient profiter de la sécurité et du niveau de revenus des artisans, des commerçants, ainsi que de leurs conditions de travail qu'ils jugent plus intéressantes : ils ne sont pas tributaires des caprices du temps.

Les habitants des bourgs servent-ils de référence aux habitants de la campagne au début du XX^e siècle ? Certes, les premiers éprouvent à l'égard des seconds un sentiment de supériorité : « Ce n'est pas eux, raconte une informatrice, qui auraient participé à la réfection du sol en terre battue d'une maison : ils auraient eu trop peur de se salir ! » Quand elles doivent, pour une raison ou pour une autre, se rendre au bourg sur la semaine, les paysannes ont le souci de mettre une belle coiffe. Par coquetterie, peut-être, mais aussi parce qu'elles ont conscience de pénétrer dans un "autre monde" qu'elles estiment plus huppé que le leur. Elles ne prennent pas la peine de modifier leur tenue vestimentaire quand elles se rendent dans une autre ferme : elles savent y trouver des gens comme elles, du même niveau.

Les gens de la campagne semblent donc admettre, sans pour autant lui accorder une importance telle qu'ils souhaiteraient aussi en bénéficier, la "supériorité" des "bourgeois". Ils ont tendance, au contraire, à tourner en dérision ceux des habitants du bourg qui se donnent des "airs de monsieur". Jusqu'à présent, nous n'avons aucun élément qui permette d'affirmer que, au début de ce siècle, la campagne ait imité le bourg. Il apparaît donc que, tout naturellement, les enfants de la campagne intégreront dans leur mentalité une double vision du bourg - et, sans doute, par extension, de la ville - à savoir un monde différent du leur, à la fois repoussé et cependant quelque peu attirant.

L'opposition bourg-campagne, qu'il faut se garder d'exagérer - elle se traduit essentiellement et concrètement

par des bagarres mettant aux prises les écoliers de l'un et l'autre milieu, mais ces empoignades concernent aussi les enfants des villages entre eux -, n'empêche pas les rencontres entre leurs habitants respectifs. Certains de ces contacts sont d'ailleurs inévitables.

Les occasions de rencontre

Empruntant les chemins creux, marchant parfois sur les talus pour éviter de se crotter, coupant par les espaces laissés libres à l'extrémité des champs (*hent karr*), les paroissiens vont assister nombreux à la messe du dimanche. Beaucoup d'hommes doivent rester aux portes de l'église, faute d'y avoir trouvé une place. Si l'on en croit une informatrice, cette participation à la messe dominicale n'est pas toujours volontaire : « Comme le père allait à la messe, il fallait bien que nous y allions nous aussi. »

Le repos du dimanche est, en général, respecté, sauf en cas de force majeure ; si, par exemple, la pluie menace la récolte de blé, on s'empresse d'aller entasser les javelles. Et tant pis, comme le cas s'est présenté au début du XX^e siècle, si le recteur, lors de la quête du blé, refuse de recevoir celui récolté dans une ferme où l'on a travaillé le dimanche. Le sens pratique du paysan l'emporte en général sur l'interdit religieux.

Le travail est habituellement réduit, ce jour-là, au strict nécessaire : préparation des repas et soins aux bêtes. Il est confié à un homme et à une femme de service. C'est à chacun son tour, à la ferme, de jouer ce rôle. Quand il n'y a qu'une messe, la grand-messe, l'homme et la femme de service, vont assister, tôt le matin, à une messe basse, dans une paroisse voisine. Cela leur permet ensuite d'avoir toute la journée devant eux pour faire le travail indispensable. Les autres personnes de la ferme assistent à la grand-messe. Le paysan n'est pas dépourvu d'un bon sens de l'organisation.

La place qu'occupent les fidèles à l'église est celle que

prenaient déjà, avant eux, leurs parents et grands-parents. Dans le chœur se trouvent la ou les familles nobles de la commune. Aux familles riches, mais roturières, sont réservées les premières rangées de chaises devant l'autel. Les quêteuses se tiennent à gauche du chœur. Les enfants ont donc sous les yeux l'image d'une société routinière et hiérarchisée.

Après l'office, c'est le recueillement sur les tombes :

« *Le Breton (...) n'éprouve point pour le cimetière cette répulsion instinctive qu'il produit ailleurs, il tient dans son existence une place prépondérante, il le fréquente autant par devoir que par goût. (...) Il y apprend les nouvelles, les dates des marchés et des ventes, les prohibitions de pêche ou de chasse, les arrêtés municipaux, tout ce que le sacristain, juché sur les marches du Calvaire, annonce (...)*¹ »

Se rendre à l'église le dimanche, c'est, sans doute, répondre à des préoccupations d'ordre spirituel, mais c'est aussi se créer des occasions de rencontres : on poursuit, dans l'un ou l'autre des cafés du bourg, les conversations entamées au cimetière avec des paroissiens du bourg ou de la campagne. C'est là l'une des rares occasions d'échanges entre des individus habitant des villages éloignés les uns des autres. On voit du monde et on est vu, ce à quoi tiennent, en particulier, jeunes gens et jeunes filles. Voici comment Alexandre Bouët décrit ces réunions dominicales dont on trouve la réplique dans le Trégor morlaisien :

« *L'église est (...) leur principal lieu de réunion, et le cimetière (...), c'est pour eux le forum, la place publique. De l'étroite enceinte qui les renferme l'un et l'autre, viennent presque toutes leurs joies, leurs douleurs, leurs consolations (...) Avant d'entrer à l'église ou lorsqu'on en*

¹ Abbé A. Millon, *La foi en Bretagne hier et aujourd'hui*, cité par Alain Croix et Fanch Roudaut, *Les Bretons, la mort et Dieu de 1600 à nos jours*, Paris, Messidor/Temps actuels, 1984, pp.238-239.

*sort, des groupes se forment sur les divers points du cimetière, et ces habitants d'une même commune qui ont vécu isolés toute la semaine, y causent, y discutent, et pendant quelques instants du moins, y vivent ensemble; (...)*¹ »

Ayant pris connaissance des derniers faits divers, ayant éventuellement embauché de la main-d'œuvre pour tel ou tel travail collectif, s'étant mis au courant de l'état d'avancement des travaux dans les différents endroits de la commune, chacun regagne sa maison. Peu nombreux sont les hommes qui reviennent, l'après-midi, assister aux vêpres. Les contacts avec la population du bourg sont brefs. D'autant plus que le paysan préfère s'entretenir avec ceux qui ont les mêmes préoccupations que lui, c'est-à-dire d'autres paysans.

Les gens de la campagne entretiennent avec les habitants du bourg des relations d'ordre commercial : ils ont recours aux services du forgeron, du tailleur, du débitant de tabac... et aussi du fournier. Une fois par semaine, en effet, les mères de famille préparent la pâte à pain dans une table-coffre dont le couvercle se soulève. La veille du jour prévu pour la visite au fournier, la farine est disposée de façon à former un trou dans lequel on met de la levure. Le lendemain, il faut ajouter de l'eau tiède, du sel, et bien mélanger le tout à la main. Après l'avoir recouverte d'un sac, on laisse la pâte reposer pendant une heure, une heure et demie. En général, vers dix heures et en tout cas toujours avant midi, elle est chargée dans un bissac (*eur zah ti-forn, eur zah toaz*) dont chacune des deux parties pend sur les flancs du cheval qui le porte. Ce sac de toile cousu à la ferme, et dont on se sert uniquement pour ce travail, a été préalablement enduit de farine pour éviter que la pâte n'y reste collée. Si le cheval n'est pas

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz-Izel...*, op.cit., p.87.

disponible, la maîtresse de maison porte le sac, en équilibre sur la tête.

Le fournier doit avoir pour l'heure chauffé son four. C'est avec plaisir que les femmes s'y rendent : c'est une occasion pour elles de se retrouver et d'échanger les derniers potins. Alexandre Bouët n'écrit pas autre chose, en y ajoutant, cependant, quelques remarques fort peu amènes :

« Elles [les ménagères bretonnes] aiment beaucoup ces jours-là ; ce sont pour elles de véritables parties de plaisir que de passer ainsi quelques heures ensemble, sans autre occupation que de vociférer, à qui mieux mieux, les nouvelles vraies ou fausses du pays. Le four, comme le lavoir, devient alors une école de médisance et de commérages (...) »¹

Tout en bavardant, elles arrangent la pâte de façon à ce qu'elle donne, une fois cuite, de grands pains ronds de 25 ou 30 livres chacun (*eun dorz vara*) ou encore des pains, ronds toujours, mais plus petits (*eur grennen, eur vouchenn*). Certaines, pour effectuer ce travail, portent des manchettes afin d'éviter de se salir. Elles prennent la même précaution en faisant des crêpes ou de la bouillie.

Souvent, elles mettent un peu de pâte de côté, l'étalent, y déposent sur une moitié des tranches de pommes sur lesquelles elles replient l'autre moitié. Elles confectionnent ainsi des tartes aux pommes (*kachennou avalouet*) destinées aux enfants. Les jeunes filles les offrent à leur amoureux. Ces gâteaux sont bien appréciés, d'autant plus qu'ils sont réputés "casser" la faim et la soif :

Kachenn avalouet

a dorr an naon hag ar zehed.

Le pain obtenu est du pain noir. Les femmes viennent le chercher chez le fournier le lendemain de la cuisson. Elles

reconnaissent leur bien grâce à un signe particulier - une croix, un rond... - qu'elles avaient pris soin de tracer avant la mise au four. Le pain est ramené à la ferme dans le bissac qui a servi au transport de la pâte. Il est entreposé sur une planche (*plankenn bara*), maintenue par deux montants pointés aux poutres¹. Le fournier s'est payé en prélevant une part de la pâte apportée par ses clientes.

Les pardons qui se déroulent dans chacune des paroisses du Trégor morlaisien, sont aussi une occasion de rencontre entre les habitants de la campagne et ceux du bourg. Après les cérémonies religieuses (grand-messe, procession, vêpres), commence la fête profane avec, traditionnellement, des danses Kerne, des concours de lever de perche et de galoches, compétitions qui sont très prisées tant est vif, dans cette société rurale, le sentiment qui porte à égaliser ou mieux, à surpasser les autres. Louis Priser a connu le même état d'esprit dans le Léon :

« L'esprit de compétition était l'acte initial de toutes les vies. On jouait pour gagner (...) L'esprit de compétition était chez chacun comme un élément nécessaire à la survie. La vie paysanne que je découvris le mettait chaque jour en évidence. Dans son application, les difficultés, les dangers mêmes, ne faisaient qu'en augmenter l'attrait. »²

L'esprit de compétition se manifeste dans les divertissements comme dans les travaux. Dans ce dernier cas, il contribue, comme disent les économistes, à optimiser les capacités du facteur de production qu'est l'homme. L'enfant éprouve, ou éprouvera à son tour, ce sentiment partagé par l'ensemble de la communauté à laquelle il appartient.

Le jour du pardon, les commerçants offrent un goûter à leurs clients de la campagne. Les crêpes qui accompagnent

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz-Izel...*, op.cit., p.123.

¹ Cf. illustration n° 2, p.91.

² Louis Priser, *Une poignée d'ajonc*, Paris, Editions Universitaires, 1984, p.95.

le café, ont été confectionnées la veille, très souvent jusqu'à une heure très avancée de la nuit. Cette collation est l'occasion de remercier, non pas en paroles, mais concrètement, sa clientèle de sa fidélité. La pratique d'un service rendu pour un service donné est donc, aussi, admise par les habitants du bourg, même s'ils n'ont pas aussi souvent que les villageois entre eux, l'occasion de la mettre en œuvre.

On peut, c'est l'attitude des commerçants et artisans des bourgs, s'estimer différent, voire quelque peu supérieur, tout en reconnaissant sa dépendance vis à vis des habitants de la campagne. Si cela n'était, l'exode des paysans, qui diminue d'autant le nombre des consommateurs, leur rappellerait bien vite cette sujétion.

Les bourgs sont, au XIX^e siècle « entourés de prestige et de méfiance¹ ». Qu'est-ce qui l'emporte du prestige ou de la méfiance ? Nous ne disposons d'aucun témoignage permettant de parler d'imitation des gens des bourgs par ceux de la campagne. Il apparaît donc que l'éducation des enfants se base sur des informations, émanant essentiellement du milieu dans lequel ils passent le plus clair de leur temps, c'est-à-dire les familles vivant à la campagne, dans des villages regroupant un nombre variable de fermes.

¹ La formule, que nous reprenons à notre compte, est d'André Burguière (*Bretons de Plozevet*, Paris, Flammarion, 1975, p.29) qui parle du bourg de Plozevet au début des années 1970.

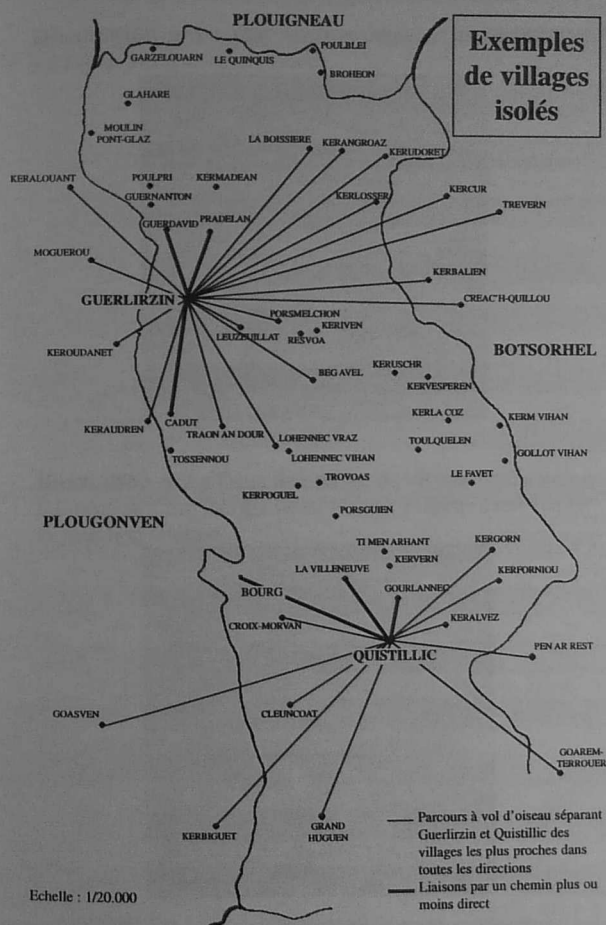


Illustration n°1 : *Eur voull-manniou* : un outil pour fabriquer des paniers en osier.

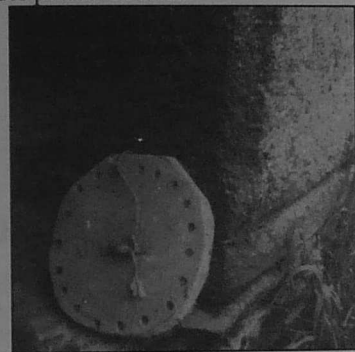


Illustration n°2 : Dans une ferme du village de Caout en Lannéanou : *Eur blankenn-bara* (une planche pour ranger le pain non entamé).



Chapitre III

L'EXEMPLE DE LA VIE FAMILIALE

C'est donc aussi, en vivant les événements familiaux, que les enfants se forment l'esprit, accumulent des connaissances et acquièrent des principes moraux. La prise en compte de cet état de chose est d'autant plus importante que, comme l'a écrit Gérard Mendel,

« Non seulement nous répétons, la vie durant, et sans le savoir, notre enfance, mais cette enfance familiale elle-même ne fait que reproduire sans grande variation la culpabilité et l'angoisse des castrations venues des temps originels de la "horde primitive"¹ »

Essayons, par conséquent, de suivre, du berceau à la tombe, une famille paysanne du Trégor morlaisien, comme a pu le faire un enfant du début de ce siècle. Nous verrons alors les exemples qu'il a sous les yeux, nous apprécierons, et la mentalité de ceux qui ont charge de l'éduquer et donc, aussi, les valeurs qu'ils entendent transmettre.

¹ Gérard Mendel (préface de), dans Ph. Carrer, D. Houzel, Gw. Le Bechennec, N. Meyer, Cl. Vedeilhie, P. Violette, *L'enfant breton et ses images parentales. Etudes ethno-psychologiques*, Rennes, Institut Culturel de Bretagne, Skol-Uhel ar Vro, 1986, p.9.

La naissance, le baptême

Le moment de la naissance venu, appel est fait à une "sage-femme" (*eun amiegez*). Celle-ci n'a reçu aucune formation spéciale ; simplement, son expérience lui vaut la confiance de tous, et elle fait de son mieux. Pour faciliter la venue au monde de l'enfant, elle demande à la maman de souffler dans une bouteille, ce qui a pour effet de provoquer une contraction du bas-ventre. Cette pratique est aussi signalée, ailleurs que dans le Trégor morlaisien, par Paul Romieux qui écrit :

« Pour hâter la délivrance (...) la parturiente tient dans une main du gros sel et, dans l'autre main, elle tient une bouteille dans laquelle, elle souffle jusqu'à la délivrance¹ ».

C'est le père qui se charge d'aller annoncer la naissance à la famille et aux relations. Le baptême a lieu le lendemain de la naissance et, au plus tard, deux jours après, soit le matin ou en fin d'après-midi. Il marque, à travers les gestes rituels du prêtre - eau bénite versée sur le front du bébé, sel posé sur sa langue, signe de croix tracé sur son front, ses lèvres, son cœur -, l'entrée dans l'Eglise d'un nouveau chrétien. *« Doue d'e bennigo ! »* (Dieu le bénisse !), dit-on à un enfant qui a été baptisé. *« Doue d'e badezio ! »* (Dieu le baptise !), souhaite-t-on à un enfant

¹ Paul Romieux, *Les vieux remèdes bretons*, Aigre, Editions Séquences, 1986, p.79.

qui n'a pas connu les fonts baptismaux.

Le son des cloches, lors d'un baptême, annonce aussi la venue d'un nouveau membre dans la communauté civile. Il précise même le sexe de l'enfant : après le carillon, le sacristain sonne trois coups supplémentaires pour un garçon et deux coups pour une fille. Et il apparaît que beaucoup de personnes attachent plus d'importance au son des cloches, qu'au sacrement de baptême lui-même.

C'est une voisine, que l'on appelle « *ar vagerez* » (la nourrice), même si ce n'est pas elle qui allaite l'enfant, qui prépare celui-ci pour le baptême. Le bébé est bien emmaillotté, tout de blanc vêtu, et porte une sorte de cravate, croisée sur la poitrine, ainsi qu'un bonnet. La "nourrice" apporte au prêtre un autre bonnet rond, plus petit, sur lequel est cousu une croix rouge. Après la cérémonie, l'enfant doit porter ce bonnet¹ pendant trois jours, sous un bonnet plus ample destiné, lui, à le protéger du froid.

C'est toujours la nourrice qui porte l'enfant à l'église et le ramène à la maison. Elle a revêtu, pour la circonstance, une grande cape noire, sans manche, munie d'une ample capuche². L'enfant est caché sous ce vêtement ; la raison invoquée est qu'il faut le préserver de la lumière du jour : il est encore fragile et ses yeux pourraient souffrir d'une clarté trop vive.

Parrains et marraines sont choisis dans la parenté. Parfois, quand la naissance a eu lieu dans une famille très pauvre, les parents sollicitent des "étrangers" riches pour remplir ce rôle. Dans tous les cas, le parrain et la marraine ont la prérogative de choisir le prénom du nouveau-né. Ils adoptent presque toujours leur propre prénom, suivi

¹ Les informatrices et informateurs interrogés sur l'utilité de ce bonnet, n'apportent pas de réponse : ils se contentaient, au début du XX^e siècle, de perpétuer une pratique dont le sens originel leur échappait. C'est un signe, parmi d'autres, de l'évolution des mentalités paysannes.

² C'est cette même cape qui est portée par les femmes, lors des enterrements.

parfois d'un prénom complémentaire. Ils doivent faire des cadeaux à l'enfant. Les dons sont très souvent limités : « Le plus que j'ai reçu avec mon parrain, raconte un informateur, c'est quatre sous ».

A la sortie de l'église, la famille du nouveau baptisé jette aux enfants, qui attendent devant le porche, quelques pièces de monnaie. Commence alors la "tourné" des cafés du bourg. Au retour, souvent tardif, à la maison de l'accouchée, est servi le repas de baptême. Le menu est amélioré : on a parfois sacrifié un poulet et acheté du vin, comme c'est le cas, uniquement, dans les grandes occasions. A défaut de vin, on sert une boisson, pourtant appelée « *gwin tomm* » (vin chaud), obtenue en faisant bouillir de l'eau dans laquelle des prunes ont été mises à tremper.

La maman ne garde le lit que pendant les deux ou trois jours qui suivent la naissance. parfois même, dès le lendemain de l'accouchement, elle vaque à ses occupations. Elle reçoit parents et connaissances qui viennent voir le bébé et qui, en guise de cadeau, offrent en général une pièce de 10 sous.

Une huitaine de jours après la naissance, l'accouchée, revêtue de la cape de deuil, se rend à l'entrée du porche de l'église pour la cérémonie des relevailles qui, une fois accomplie, l'autorise à réintégrer la communauté des chrétiens, dont elle a été exclue du fait de son accouchement. Elle pénètre dans l'église, accompagnée seulement du prêtre dont elle tient l'étole. Nul ne songe à se soustraire à cette cérémonie des relevailles. C'eût été se mettre au ban de la société et « mériter d'être battue », pas moins, selon l'expression d'une informatrice¹.

Quel est le regard porté par les parents sur cet enfant qui vient de naître ? Répondre à cette question c'est, en

¹ Cette cérémonie a survécu jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, au moins dans la forme, sinon dans l'esprit.

partie tout au moins, dévoiler les finalités de l'éducation qu'ils entendent lui donner.

Les conditions socio-économiques et l'intérêt porté à l'enfant

Les conditions de vie et de travail sont telles, que l'enfant ne peut pas être au centre des préoccupations. L'essentiel reste tout ce qui concerne la satisfaction des besoins vitaux, et, ce qui en est le corollaire pour le fermier, le paiement du bail à la saint Michel. Ainsi, les interrogations sur les conditions atmosphériques à l'approche de la moisson, ou la santé défaillante de telle ou telle bête du troupeau, occupent-elles davantage l'esprit du paysan, que les premiers "sourires-grimaces" du bébé. « Ma mère avait bien d'autres choses à faire que de rester me chanter des berceuses quand j'étais enfant », affirme une informatrice. « Le petit est gentil : on ne l'entend pas ». Le bébé idéal, et cela reste vrai quand il a grandi, est donc celui qui passe le plus possible inaperçu, qui dérange le moins les autres membres de la famille dans l'accomplissement de leurs tâches quotidiennes. Tout le monde va aux champs, y compris la mère de famille : on a besoin de tous les bras disponibles.

« Le Bas-Breton, comme (...) tous les paysans, écrit Camille Vallaux, a une existence terre à terre parce que les nécessités journalières de la vie s'imposent durement et continuellement à sa pensée. Le paysan est très réaliste,

très positif¹. »

Et l'enfant reste seul à la maison. Il est couché, soit dans un lit clos, soit dans le banc du lit clos dont on soulève le couvercle, ou encore, dans le profond tiroir au bas de l'armoire, dont on laisse la porte entrouverte. On demandait souvent à une couturière de mes informatrices qui restait seule à la ferme pour effectuer son ouvrage, d'ouvrir l'armoire, lorsque l'enfant annoncerait son réveil en tapotant sur la porte.

Le berceau à "pont-kaz"² permet à la maman, tout en berçant son enfant du pied, d'avoir les mains libres. Une fois nourri et changé, le bébé n'a plus qu'à dormir : c'est en tout cas ce qu'on attend de lui. L'enfant ne devient vraiment intéressant que lorsqu'il peut, lui aussi, apporter son concours au travail.

Les facteurs socio-économiques influencent donc l'attitude des parents vis-à-vis de leur progéniture. A cet égard, il est significatif que les enfants des familles d'artisans sont plus choyés - tout en restant très loin de l'excès -, que les enfants de la campagne, appartenant, pour la plupart, à des familles aux ressources plus que modestes. Dans l'un et l'autre cas, on est cependant très loin de "l'enfant-roi", issu de l'accroissement du niveau de vie de la fin du XX^{ème} siècle. Ce qu'écrit Philippe Ariès, à propos de l'évolution de la place de l'enfant bourgeois dans la famille, ne concerne pas encore les enfants du Trégor morlaisien au début du XX^{ème} siècle :

« L'enfant ignoré au XVII^{ème} siècle, découvert au XVIII^{ème}, devint bientôt tyrannique au XIX^{ème}³ »

L'attitude qui prévaut, dans les classes populaires, est

¹ C. Vallaux, *La Basse-Bretagne...*, op.cit., pp. 5-6.

² On appelle "pont kaz" (le pont du chat), une pièce de bois passant sous le berceau, et en reliant les deux extrémités.

³ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises et de leurs attitudes devant la vie depuis le XVIII^{ème} siècle*, Paris, Editions du Seuil, 1971, p.326.

réaliste, et dictée par les conditions difficiles qu'elles connaissent encore. Fr. et J. Fourastié citent Taine qui écrit que, sous l'Ancien Régime,

« le peuple ressemble à un homme qui marcherait dans un étang ayant de l'eau jusqu'à la bouche ; à la moindre dépression du sol, au moindre flot, il perd pied, enfonce et suffoque¹ »

Cette image reflète toujours assez bien la réalité, au début du XX^{ème} siècle, pour les plus démunis des paysans du Trégor morlaisien. Il n'y a pas encore de place pour la sensiblerie; de plus, une surmortalité infantile fait que l'on s'attache peu à l'enfant qui, trop souvent, n'effectue ici bas qu'un passage rapide².

« Il y a donc, écrit Philippe Ariès, deux types de familles, avant l'enfant et après l'enfant.(...) »

Avant l'enfant, la famille était avant tout une institution sociale chargée d'assurer la continuité du patrimoine, le respect des bonnes mœurs, et par conséquent le bon ordre de la société. La famille pouvait très bien subsister sans ce lien sentimental entre ses membres que nous appelons "l'esprit de famille" (...) Elle [la famille ancienne] se concentrait autour du père, et l'enfant, bien plus le jeune homme, sollicitait l'intérêt seulement dans la mesure où il participait à l'œuvre paternelle³. »

Philippe Ariès précise que "[le passage de la famille "avant l'enfant" à la famille "après l'enfant"] s'est fait par étapes, et l'étape, c'est la classe sociale. La bourgeoisie, dès la fin du XVI^{ème} siècle, a franchi le pas. Les classes populaires n'ont suivi d'une manière décisive que vers le

¹ Fr. et J. Fourastié, *Les écrivains témoins du peuple*, Paris, Editions "J'ai lu", 1964, p.13.

² Sur 203 enfants qui sont nés entre 1901 et 1910 à Lannéanou, 39 sont décédés avant l'âge d'un an. Le taux de mortalité infantile s'élevait donc à 192,1 pour mille. (calcul effectué à partir des données de l'état-civil).

³ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises ...*, op.cit., p.327.

début du XX^{ème} siècle¹. »

Il semblerait que les paysans du Trégor morlaisien, au début du XX^{ème} siècle, se regroupent toujours dans des familles "avant l'enfant". Par nécessité, la passion du paysan trégorrois, c'est la terre. Michelet a pu écrire :

« Si nous voulons connaître (...) la passion du paysan de France, cela est fort aisé. Promenons-nous le dimanche dans la campagne, suivons-le (...) il va voir sa maîtresse. Quelle maîtresse ? sa terre (...). Il est maître d'y aller ou de ne pas y aller (...) et pourtant, il y va.

(...) il est endimanché. (...) Rien n'empêche cependant d'ôter quelque mauvaise herbe, de rejeter cette pierre. Il y a bien encore cette souche qui gêne, mais il n'a pas sa pioche, ce sera pour demain.

Alors, il croise ses bras et s'arrête, regarde, sérieux, soucieux². »

Ainsi donc, l'enfant - et il en prend rapidement conscience - est, dans un premier temps, une charge pour ses parents. Ceux-ci ne voient la possibilité de "s'en sortir" que par un surcroît de travail. Et ils auront à cœur que les enfants suivent leur exemple. Leur donner le goût du travail est, en tant qu'éducateurs, l'une de leurs principales préoccupations.

Si l'enfant n'est pas la passion du paysan, il n'est pas, pour autant, délaissé.

¹ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises*, op. cit., p.343.

² Jules Michelet, *Le peuple*, Paris, Librairie Marcel Didier, 1946, édition originale publiée avec notes et variantes par Lucien Refort, pp.31-32.

Les soins donnés à l'enfant

La nourriture

Jusqu'à l'âge de sept-huit mois, la maman allaite son enfant toutes les trois heures. Dans la mesure du possible, c'est-à-dire si le bébé ne réclame pas trop bruyamment, elle évite de le nourrir pendant la nuit. Pour garder toute sa saveur au lait, elle s'abstient de consommer des légumes. Quand, pour une raison ou pour une autre, elle ne peut pas allaiter, c'est une tierce personne qui s'en charge. Ce service entre le plus naturellement du monde dans le cadre de relations de bon voisinage, et il ne viendrait à l'idée de personne d'offrir, en échange, une quelconque rémunération. Il en va différemment, pour les enfants de l'extérieur qui sont en nourrice dans les familles paysannes, lesquelles trouvent là l'occasion d'arrondir leurs revenus. Ceci ne se fait cependant pas sans quelques conditions : Marthe Le Clech nous rappelle la réglementation en vigueur dans ce cas. Il s'agit du règlement d'administration publique du 27 février 1877, pour l'exécution de la loi du 23 décembre 1874, sur la protection des enfants du premier âge, article 27 :

« Toute femme qui veut prendre chez elle un enfant en nourrice, sevrage ou garde, doit préalablement obtenir un certificat du maire de sa commune et un certificat médical ». Elle devait, en outre, se munir d'un carnet de

santé, qu'il fallait renouveler à chaque fois qu'elle changeait de nourrisson¹. On donne également au bébé, et cela très tôt, de la croûte de pain trempée dans un mélange de lait et d'eau.

Lorsque le bébé pleure, ou pour qu'il reste tranquille quand on le change, sa maman lui confectionne une sucette (*eur sutig*). Celle-ci est faite, soit de croûtes de pain écrasées, soit de sucre, ou encore les deux à la fois, enfermés dans un mouchoir noué, ou un quelconque morceau de linge, que l'on trempe dans de l'eau.

Le sevrage terminé, l'enfant est nourri avec de la bouillie de froment. La transition, entre cette nouvelle nourriture et le lait maternel, est parfois assurée par du tapioca et de la semoule. Pour éviter que l'enfant ne se salisse trop quand il mange, on lui met un bavoir.

L'emmaillotage

Les mamans apportent un soin tout particulier à cette opération qui a lieu, toutes les trois heures environ, après l'allaitement. Les langes sont découpés dans de vieux draps. L'enfant est couché sur le ventre, sur les genoux de sa mère ; si le bébé tousse, le ventre doit être soutenu : aussi est-il maintenu serré par une bande ; puis on dispose, successivement, depuis les aisselles jusqu'aux pieds, trois langes : le premier est en laine, l'autre en coton, le troisième en coton aussi, mais plus épais. L'enfant est alors mis sur le dos, et les trois langes sont ramenés sur la poitrine ; l'extrémité des deux premiers langes est repliée sur les jambes qui, ainsi que les pieds, se trouvent bien serrés. Le troisième lange recouvre le tout et, l'enfant ayant été remis sur le ventre, ce lange est fixé sur le dos. Seuls,

¹ Marthe Le Clech, *Bretagne d'hier, L'enfance*, op.cit., p. 20.

par conséquent, les bras restent libres. Ils ne sont pourtant pas nus : en effet, sous les langes, l'enfant porte, dans l'ordre, une chemise en un seul morceau, à manches longues, une brassière en laine, et une autre en coton. Avant de changer son enfant, la maman fait flamber dans la cheminée une poignée de paille. La chemise est réchauffée par la flamme vive. Un signe de croix est tracé sur l'enfant, avant de commencer à le vêtir.

Lorsque quelqu'un est boiteux ou bossu, c'est, dit-on, parce qu'il n'a pas été convenablement langé. L'habitude est de langer l'enfant jusqu'à ce qu'il soit suffisamment solide. On juge ce stade atteint quand il se démène de belle façon dans son berceau, ce qui arrive, généralement, vers l'âge de neuf mois.

Avant d'être déposé dans son berceau, l'enfant, garçon ou fille, est coiffé d'un bonnet de laine qui descend jusqu'aux sourcils, et recouvre les oreilles. Au fond du berceau (qui est parfois basculant), est disposée une couette de balle d'avoine, sur laquelle est étendu un drap. La balle est changée le plus souvent possible. Lorsque le bébé mouille la couette, elle est mise à sécher sur une haie, à proximité de la maison, ou devant la cheminée. Une autre couette recouvre l'enfant. La maman prend soin de laisser son bébé bien au fond du berceau, de peur qu'il ne tombe. Elle s'est bien gardée aussi d'acheter le berceau avant la naissance: cela aurait porté malheur.

La lutte contre la maladie

Pendant une dizaine de jours après sa naissance, l'enfant porte un pansement sur le nombril. La maman surveille bien aussi la fontanelle de son bébé ; si elle a tendance à se creuser, c'est que l'enfant est mal nourri.

Pas plus que pour les adultes, et probablement encore moins, on n'a pas recours, systématiquement, en cas de

maladie chez l'enfant, aux services du médecin : il n'habite pas toujours la porte à côté, il faut le payer cher, on n'est même pas sûr qu'il daignera se déplacer et, finalement, on n'a qu'une confiance tout à fait relative en son savoir. Le Dr Liegard ne dit pas autre chose :

« *Les maladies graves (...) sont du ressort du médecin, mais alors même qu'on fait appel à ses lumières, on met encore en œuvre toutes les ressources de la thérapeutique sacrée ; les pèlerinages aux fontaines, les frictions d'eau sacrée alternent avec les potions et les prescriptions médicales, et j'oserai presque affirmer que c'est le plus souvent aux premières que le mysticisme breton accorde ses préférences¹.* »

L'attitude devant la maladie est tout à fait proche du fatalisme. Si le mal est là, c'est que Dieu ou Diable l'a voulu. Le seul moyen à mettre en œuvre, est de s'adresser à l'un ou à l'autre ; en ce qui concerne le premier, par saint ou sainte interposés, et le deuxième, par l'entremise de "guérisseurs". On y ajoute l'usage de remèdes naturels dont la connaissance se transmet de génération en génération.

Les enfants manquant de vitalité sont conduits jusqu'à une fontaine, située dans le bois de saint Sauveur (Koad sant Salver), près du bourg de Lannéanou, mais sur la commune de Plougonven. Ils y sont lavés. L'eau d'une fontaine, située à côté de Guerlesquin, est censée guérir de la coqueluche. Pour guérir les maux de ventre du bébé, on le fait rouler sur l'autel d'une chapelle dédiée à saint Germain, sise à Kervezeg, sur la commune de Plougonven. On fait au saint une offrande en argent, d'autant plus qu'il est aussi réputé veiller sur les premiers pas des enfants, et les guérir d'une maladie qui les faisait devenir "noirs" subitement. Un pèlerinage au Relecq, le 15 août, est

¹ Liegard (Dr), *Les saints guérisseurs de la Basse-Bretagne*, thèse pour le doctorat en médecine, Paris, imprimerie de la Faculté de médecine Henri Jouve, 1903, p.40.

efficace contre les diarrhées du bébé.

A l'occasion du tantad de la saint-Jean, deux adultes saisissent les enfants, l'un par les poignets, l'autre par les pieds, et les font se balancer neuf fois devant le feu en disant :

Deuz amañ e vi nijet

Unan... nao

Eun tammig a dro

An Aotrou Yann da gresko.

(D'ici on te fera voler. Un... neuf... Un petit tour... Saint Jean te fera grandir).

Il est possible de guérir une otite en s'adressant à une femme qui allaite son enfant. Elle fait couler dans un verre un peu de son lait, que l'on met ensuite dans l'oreille malade. Le patient est alors soulagé. Contre les rhumes, on fait boire aux enfants du lait chaud dans lequel on a mis du miel.

Les rites de passage d'une catégorie d'âge à l'autre

Ce que la famille enseigne aussi, simplement par son attitude, c'est que tout individu appartient à un groupe défini en particulier par le sexe, l'âge, la capacité physique (adresse, force) et, en fait, par une capacité de travail directement productif. Est considéré comme un adulte, celui ou celle qui contribue efficacement à la satisfaction des besoins matériels de la famille. Ce n'est que progressivement, en passant par différentes phases, que l'enfant obtient ce statut tant attendu.

On peut, d'abord, distinguer la première enfance, qui se divise en deux périodes : de la naissance à l'âge de neuf mois (L'enfant est alors appelé "*mous bihan*") et de l'âge de neuf mois, jusqu'à l'entrée à l'école, vers six ans. C'est

le terme "mous" qui est utilisé pour désigner les membres de cette catégorie. Suit la deuxième enfance, qui comprend la période de scolarisation, et se termine, le plus souvent, vers la douzième année. L'écolier est toujours considéré comme un "mous". A sa sortie de l'école, l'enfant est un adolescent (*krennard*). Il ne le reste pas longtemps : très vite, mais plus ou moins cependant selon les individus, au fur et à mesure de l'augmentation de ses forces physiques, de l'apprentissage de son métier, il intègre le monde des adultes.

« (...) on accédait très tôt à la vie active. L'éducation n'avait ni l'importance, ni la rigueur, ni la durée de nos habitudes contemporaines, on l'abrégeait, on la cumulait, ou l'on s'en passait. Dans une civilisation où la technique comptait peu, la préparation à la vie n'exigeait pas de longs délais. Et cette précocité est restée longtemps la condition des classes populaires où la scolarité était peu respectée et réduite au minimum.¹ »

Les signes concrets, qui marquent le passage d'une catégorie d'âge à l'autre, consistent essentiellement en un changement de la tenue vestimentaire. La première étape est franchie alors que l'enfant atteint l'âge de neuf mois environ. Désormais, il n'est plus emmaillotté. La petite fille est vêtue d'une chemise à longues manches, faite en coton écru, et d'une robe qui descend jusqu'aux talons. Sous cette robe, elle porte un jupon en coton, qui tombe aussi bas que la robe. Celle-ci, boutonnée sur le devant, depuis le cou jusqu'à la taille, est munie d'une poche. La petite fille reste coiffée d'un bonnet noir en laine, tricoté à la maison : la capeline. Un lacet, noué au-dessus de la tête, fait le tour du bonnet et le maintient en place. La grand-mère porte le même type de coiffure, y compris pendant la nuit. Il serait inconvenant pour une femme de se montrer tête ou bras nus. Martine Ségalen et Sylvie Legrand nous rappellent

¹ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises* ..., op.cit., p.375.

que « dans toutes les sociétés traditionnelles, les cheveux féminins, dont on connaît les pouvoirs symboliques, doivent être cachés¹ ».

Le garçon porte une chemise, sans col, se fermant au bord du cou par un petit bouton, et une robe.

L'entrée dans la deuxième enfance, qui correspond au début de la scolarité, intervient vers l'âge de six ans. Les garçons abandonnent la robe pour le premier pantalon. Ils n'en sont pas peu fiers. Pour les plus aisés d'entre-eux, mais ils sont rares, c'est aussi le moment de commencer à porter une casquette. La plupart continuent à aller nu-tête. Toujours pour les plus riches, l'entrée à l'école est l'occasion de porter, pour la première fois, une blouse. Celle-ci, en coton noir, se ferme sur le côté gauche par une rangée de boutons rouges. Si les moyens financiers de la famille le permettent, la couturière est avertie de coudre, au bord du décolletage, qui est carré ou arrondi, un galon rouge.

L'entrée à l'école ne se traduit pas, pour toutes les filles, par un changement de tenue vestimentaire. Seulement une minorité d'entre-elles va désormais porter, par-dessus la robe, une blouse, identique à celles des garçons pour ce qui est de la couleur et de la matière. Mais il s'agit ici d'une blouse longue, descendant jusqu'aux talons, et se fermant sur la moitié du devant, à l'aide de boutons bleus. Le galon, quand on peut se l'offrir, est aussi de couleur bleue.

Après qu'il ait quitté l'école, l'enfant est considéré comme un adulte, ou du moins, comme quelqu'un en passe de le devenir. Certes, pour désigner un garçon dans cette situation, on dit "*paotr yaouank*" et non pas "*gwaz*", une fille "*plah yaouank*" et non pas "*maouez*". Il leur manque

¹ Martine Ségalen et Sylvie Legrand, "Etre une "belle bigoudène": costume traditionnel et identité en Bretagne", dans *Du folklore à l'ethnologie en Bretagne*, premier colloque d'ethnologie bretonne, Riec-sur-Belton, 27-29 octobre 1988, Brasparts, Beltan, 1989, p. 315.

encore l'expérience, mais déjà, par beaucoup d'aspects, ils font partie du monde des adultes.

Désormais, la jeune fille porte la coiffe¹ et elle n'en est pas peu fière. Aller nu-tête, mais on n'y songe même pas, serait jugé comme très inconvenant. Les coiffes sont en gaze ou en tulle. Ces dernières sont plus difficiles à repasser que les premières. A la campagne, la coiffe de tous les jours est un simple bonnet blanc en lin. Il est maintenu sur la tête, non par des épingles, mais par un lacet noué sur le menton. Cependant, même sur la semaine, lorsque les femmes se rendent au bourg, elles se font un devoir de porter leur coiffe du dimanche. La jeune fille doit apprendre à se coiffer correctement. L'opération la plus délicate, est celle qui consiste à nouer sur la nuque le lacet qui maintient la coiffe, puis à cacher le nœud sous celle-ci. Les aiguilles servant à fixer la coiffe, sont piquées dans du saindoux pour les empêcher de rouiller.

Autre nouveauté vestimentaire pour les jeunes filles : le chemisier. Il est toujours noir, à manches longues, muni d'un petit col. Une rangée de petits boutons (en nacre pour les plus riches), toujours au nombre de six, ferme le chemisier sur le milieu du devant. Le dimanche, on porte un chemisier plus chic : le tissu est plus joli et, pour ceux qui en ont les moyens, le col et les poignets sont décorés d'une garniture de velours ou de satin.

Les filles reçoivent également leur première jupe à la sortie de l'école. Il s'agit d'une jupe noire, en forme, en godet, munie de chaque côté, à la taille, d'un lacet qui permet de la froncer. Une tresse balayeuse (un galon) orne le bas du vêtement.

Les garçons portent maintenant un gilet. C'est un vêtement de velours noir, destiné à tenir chaud. Cependant, le dos et les manches, sont en coton noir

¹ Cf., illustration n° 3, p. 147.

croisé, très solide. Le décolletage est en pointe. Sur le milieu du devant, le gilet se ferme à l'aide d'une rangée de six boutons. On trouve aussi un bouton à l'extrémité de chaque manche. Le gilet est muni de deux petites poches, une de chaque côté. Le travail de la couturière, sur ce vêtement, consiste surtout à réparer l'emplacement des coudes qui se percent.

Désormais, le jeune homme porte un paletot sur son gilet et, sur ce paletot, quand il pleut, une peau de bique. Celle-ci, à longs poils, n'a pas de manches : elle n'entrave pas les mouvements pendant le travail. Elle recouvre les épaules, en tombant un peu sur le haut des bras. Elle descend bas sur le dos, alors que, sur le devant, elle s'arrête à la taille. Ce vêtement se ferme sur la poitrine à l'aide d'un lacet en cuir que l'on noue. Plus les gens sont riches, et plus leur peau de bique descend bas sur le dos.

Le jeune homme dispose aussi maintenant d'une peau de mouton, destinée à le garantir du froid. Elle descend sur le dos, un peu plus bas que la ceinture, tandis que, sur le devant, elle se présente comme un gilet fermé par deux boutons.

Les garçons doivent attendre d'avoir atteint l'âge de dix-sept dix-huit ans pour avoir leur chapeau. Il s'agit d'un chapeau rond qui, en général, n'est pas muni de deux guides à l'arrière, à l'inverse de celui porté par les Cornouaillais.

Les rites du mariage

Les occasions de rencontre

Les jeunes en âge de se marier, se rencontrent lors de fêtes, à l'occasion, par exemple, du Mardi Gras. Les couples, réunis en groupes, font le va-et-vient dans le bourg - c'est ce que l'on appelle faire "*chinadeg*" -, montrant, à tout un chacun, les affinités existantes. C'est comme si l'ensemble de la communauté avait un droit de regard sur la formation des couples, ou, tout au moins, se devait d'en être le témoin. C'est le jeune homme qui invite la jeune fille à la promenade. Le refus est possible, mais rare. La règle veut que l'homme porte le parapluie de la femme et lui offre des bonbons. En retour, celle-ci lui "paie un verre".

Les veillées hivernales ont surtout lieu dans les villages où l'on trouve des jeunes. Ceux-ci tiennent beaucoup à ces réunions nocturnes qui leur permettent de se retrouver, ce qui ne leur arrive pas si souvent, occupés qu'ils sont, ordinairement, chacun de leur côté, par le travail. Il ne fait pas de doute que plus d'une idylle a commencé lors de ces soirées consacrées à la détente.

La fréquentation des pardons, des foires et marchés, mais aussi, et peut-être surtout, les "grandes journées", rapprochent jeunes gens et jeunes filles. Les premiers peuvent, à l'occasion par exemple de la moisson, faire

preuve de leur ardeur au travail, de leur force, de leur adresse, qualités essentielles aux yeux de la jeune fille à marier et ... de ses parents. Ils dévoilent aussi leurs sentiments, en s'empessant d'aider l'élue de leur cœur dans son travail. L'acceptation, ou le refus du coup de main, les laisse pleins d'espoirs, ou leur fait comprendre qu'il est inutile de pousser les choses plus avant. Ainsi, sans que ni demande, ni réponse ne soient explicitement formulées, chacun sait à quoi s'en tenir, et nul n'est blessé dans son amour-propre. Tout ceci se passe le plus tranquillement du monde et, comme l'écrit Alexandre Bouët, « *Que l'on ne s'attende pas à une de ces flammes volcaniques, de ces passions qui se développent dans l'atmosphère des villes*¹ ».

« *Le mois de mai*, écrit Martine Ségalen, *mois des amoureux, mois du renouveau de la nature et parallèlement mois du renouveau des relations [est] particulièrement propice aux fréquentations entre les jeunes gens*² ».

Pendant la nuit du 30 avril au 1^{er} mai, les jeunes gens vont accrocher à la porte de la jeune fille qui a leur préférence, une branche de hêtre en feuilles (*bodig mae*). Il arrive qu'ils ne soient pas les premiers à passer. Ce cadeau, même s'il est fait à la faveur de l'ombre, n'est pas toujours anonyme car, bien souvent, il ne fait que confirmer des sentiments déjà exprimés, ne serait-ce qu'indirectement. Mais il peut s'agir aussi, de la première manifestation des élans du cœur d'un timide. Et, dans ce cas, mystère il y a. Un bouquet de houx, suspendu à sa porte, annonce à la jeune fille qu'elle ne plaît pas, ou qu'elle a fini de plaire.

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz Izel...*, op.cit., p. 151.

² Martine Ségalen, *Amours et mariages de l'ancienne France*, op.cit., pp. 88 et 91.

La demande en mariage (*ar houlenadeg*)

L'entremetteur (*bazvalan*) intervient dans trois cas. Il peut, d'abord, être chargé de mettre en contact, un jeune homme et une jeune fille. Un informateur m'a rapporté qu'une mendicante avait été chargée par une jeune fille de Plougouven, de lui faire parvenir une lettre qui était une déclaration d'amour. L'entremetteuse avait accroché la précieuse missive à l'intérieur de sa robe. Mais, grâce à l'argent reçu en échange du service qu'elle rendait, chemin faisant, elle s'était enivrée et divulguait le contenu de la lettre à qui voulait bien l'entendre... Le *bazvalan* formule aussi, auprès des parents, une demande en mariage, alors que, parfois, les jeunes gens ne se sont jamais adressé la parole, ni même jamais rencontrés. Mais il intervient aussi, auprès des parents, alors que l'accord est déjà conclu entre les amoureux. Le prétendant, accompagné de son père, de quatre ou cinq amis, et du *bazvalan*, se rend, un soir quelconque, au domicile de la jeune fille. Une discussion s'engage, entre le *bazvalan*, dehors, et l'éventuel futur beau-père, dans sa maison :

« *Piou 'zo aze ?* » (Qui est là ?) demande ce dernier ; ce à quoi le *bazvalan* répond, en désignant la maison : « *An hini a garfe beza aze !* » (Celui qui aimerait être là !). « Vous savez peut-être pourquoi je suis venu ? » « Oui, on sait. Vous avez quelque chose en dot ? » « Je pourrais donner ... ».

Cet échange de propos peut durer un certain temps. Si un terrain d'entente n'est pas trouvé, le terme « *dispenn* » marque l'échec des négociations, et c'est la séparation. Dans le cas contraire, la porte de la maison s'ouvre ; y entrent, seulement, le prétendant accompagné du *bazvalan*. La discussion se poursuit à l'intérieur. L'affaire est en bonne voie. Dès qu'elle est conclue, les hommes

restés dehors entrent à leur tour, portant un panier contenant des bouteilles de vin destinées à fêter l'événement, et qui ont été apportées pour le cas où...

Dans le petit monde clos des campagnes, tout se fait très vite. L'attraction exercée par une jeune fille sur tel ou tel jeune homme, n'est pas passée inaperçue, y compris des parents de la demoiselle. Si l'union projetée ne leur agréait pas, ils s'arrangent pour que, lors d'une visite du demandeur, celui-ci trouve les bûches disposées debout dans la cheminée. Le jeune homme sait alors que ce n'est pas la peine de formuler sa demande. Après avoir trouvé un prétexte quelconque pour justifier sa venue, il s'en va. Son amour-propre est sauf : il n'a pas essayé directement, de vive voix, un refus toujours plus ou moins blessant. Les parents, de leur côté, n'ont pas non plus éprouvé la gêne d'opposer une fin de non-recevoir.

La communauté n'accepte pas qu'un mariage prévu ne soit pas célébré. Quelle que soit la réalité, elle considère que la responsabilité de la rupture repose sur celui ou celle qui a été évincé. Et elle le fait savoir : des jeunes gens font une « *garlantez* » (guirlande) : deux betteraves sculptées, l'une "habillée" en femme, et l'autre en homme, représentant les deux ex-fiancés, sont attachées à une planche, suspendue à un arbre, sur le trajet du bourg. Un mouchoir, symbolisant le chagrin, est attribué à la représentation de celui ou de celle qui a été repoussé. Et, pour que tout soit clair, on fait aussi figurer les noms de la jeune fille et du jeune homme. Martine Ségalen décrit une pratique identique, et en donne une explication :

« *La communauté locale se moque publiquement du refus qu'essuie un garçon ou une fille en plaçant devant sa maison un couple de poupées représentant les anciens amoureux. Dans la main de celui qui a été évincé, on place un mouchoir. (...)* »

Comme les charivaris aux maris battus ou cocus, ces rituels servent en quelque sorte à rétablir un ordre social

mis en danger par le refus. Une alliance allait se faire ; elle est rompue et le blâme en est infligé à celui ou celle qui est éconduit, quelle que soit sa responsabilité effective. A lui d'en dédommager la communauté par une offre compensatrice de nature généralement alimentaire. En satisfaisant ainsi la jeunesse, le contrevenant efface les dangers planant sur l'ordre social¹. »

Ar gwin ardent²

On désigne par ce terme (dont le sens propre est eau-de-vie) ou encore par le mot *gweladenn*, la visite, d'abord rendue par le futur époux et sa famille au domicile de la fiancée et de ses parents, ainsi que sa réciproque. Il s'agit, en fait, des fiançailles (*an dimezi*). Durant ces rencontres, les biens de l'une et l'autre partie sont soigneusement examinés. Les hôtes, ayant fait entrer leurs invités, la maîtresse de maison ouvre la porte de l'armoire pour y prendre verres et torchon ; elle "oublie" de refermer le meuble afin que les visiteurs puissent, à loisir, mesurer du regard la hauteur de la pile de draps qui s'y trouve, et dont l'importance est proportionnelle à la richesse de la famille.

Le repas de fiançailles est un repas de fête : on y sert du vin, de la viande, du saucisson, de la purée que l'on a obtenue en faisant cuire des pommes de terre à l'eau, et en y ajoutant du lait et du beurre, avant de les écraser. Le déjeuner servi est certes l'occasion de réjouissances, d'autant mieux venues qu'elles contrastent avec la rigueur quotidienne, mais c'est aussi un moyen d'apprécier la

¹ Martine Ségalen, *Amours et mariages de l'ancienne France*, Paris, Arts et traditions populaires, bibliothèque Berger-Levrault, 1981, p. 48.

² Paul-Yves Sébillot, (*Le folklore de la Bretagne*, T. premier : *Les phases de la vie traditionnelle et sociale*, op. cit., p. 80), appelle "gwin ardent", (eau de vie) ou "goulennadeg" (demande), la cérémonie de demande en mariage, demande formulée par le jeune homme et son père.

fortune des futurs beaux-parents.

L'après-midi est consacrée au « tour du propriétaire ». Et c'est d'un œil connaisseur que sont examinés l'état des bâtiments, l'importance et la qualité du troupeau, l'étendue, la nature, l'orientation des terres, la qualité du travail qui apparaît dans la tenue de l'ensemble. Cette visite étant rendue, chacun sait à quoi s'en tenir pour ce qui est de la richesse, de la plus ou moins grande ardeur au travail, du savoir-faire de l'autre.

Tous mes informateurs me l'ont confirmé, le mariage est, le plus souvent, conditionné par la richesse. On entend par exemple dire : « Je ne veux pas que ma fille aille avec celui-là : il n'a pas un sillon à tenir ! » Ceci n'est pas particulier au Trégor morlaisien, ainsi que l'écrit Camille Vallaux :

« (...) le mariage paysan [en Basse-Bretagne] a presque toujours une origine exclusivement intéressée (...) il a le caractère d'un simple marché ».

Et il poursuit, ceci expliquant peut-être cela : « Le paysan est souvent brutal avec sa femme, même s'il écoute ses conseils et suit ses directives¹ ».

Joseph Le Moal va dans le même sens lorsqu'il écrit :

« A l'époque [1911], il n'était pas question d'amour, surtout pour les veuves. On se mariait par nécessité, pour subsister² »

Le niveau de vie est apprécié par les deux parties lors des fiançailles. Mais l'aisance financière d'un jeune homme et, par conséquent, son courage et son adresse au travail, se mesurent aussi au nombre de chemises qu'il possède. Un informateur, et il le dit avec une certaine fierté, possédait lors de son mariage douze chemises de toile, dont six n'avaient encore jamais été portées. La

¹ C. Vallaux, *La Basse-Bretagne...*, op.cit., p. 73.

² Joseph Le Moal, *Le pain moisi. Mémoires d'un paysan du Trégor*, Rennes, Parhélie, 1984, p.12.

période des fiançailles ne dure jamais longtemps, et le grand jour arrive vite.

Le jour du mariage (*an eured*)

Les mariages n'ont jamais lieu le vendredi, pas plus que le samedi. On les célèbre parfois le mercredi, mais surtout le mardi. Les festivités durant deux jours, « pour le jeudi, dit-on, il faut changer de soupe ». Les invités à la noce n'assistent pas nombreux à la messe de mariage. Beaucoup se contentent d'arriver pour le repas. La règle est qu'un seul représentant par famille invitée y prenne part.

Le matin du mariage, le fiancé (*an ozah yaouank*), accompagné de sa famille et de ses invités, après que ceux-ci aient bénéficié d'un casse-croûte arrosé de café et d'alcool, se rend chez sa fiancée où ils doivent, à nouveau, manger et boire. Puis, tout le monde se rend au bourg. Les plus riches font la route en voitures couvertes, les autres, en voitures découvertes. Des clochettes sont attachées au cou des chevaux.

La mariée porte une robe noire, parfois ornée d'une dentelle blanche qui fait le tour du cou. Un châle noir, en cachemire, bordé de franges et de dentelles, est un signe de richesse. S'il est en mérinos, sans franges ni dentelles, c'est que la femme est plus pauvre. Dans ce cas aussi, il n'arrive qu'à la taille, tandis qu'il tombe jusqu'aux talons pour les riches. Les châles roses sont l'exception et le signe d'une fortune importante. Au début du XX^e siècle, seules deux femmes, à Lannéanou, peuvent se permettre d'en porter un. Le châle est drapé sur les côtés et maintenu à la taille par des épingles de nourrice. Ordinairement, la mariée porte des fleurs d'oranger, réunies en un petit bouquet épinglé sur le côté gauche de la poitrine, ou disposées en une guirlande qui descend jusqu'aux pieds. Si la famille est aisée, la mariée, sa mère, sa marraine,

portent une cornette. Un petit tablier noir, noué dans le dos, sous le châle, complète la tenue de cérémonie des femmes.

Le cortège nuptial, à la tête duquel se trouve un sonneur de bombarde, est arrêté dans sa progression vers le bourg. Une corde, tendue par des hommes, barre un chemin, que l'on a choisi creux, de façon à rendre tout débordement problématique. La voie n'est libérée que lorsque tous les membres du cortège ont versé une obole. A l'origine, cette pratique appelée « *an drezenn*¹ », aurait été imaginée par des enfants dans le but de se faire un peu d'argent de poche. Les adultes, la jugeant profitable, l'auraient, pour cette raison, prise à leur compte.

Le repas de mariage (*ar friko*) a lieu, soit chez les parents de la mariée, ce qui est le cas le plus fréquent, soit au restaurant. Si c'est ce dernier choix qui est fait, les invités vont y prendre un café, après la cérémonie à l'église, en attendant le moment de passer à table. Mais que le repas soit servi ici ou là, il est toujours précédé par la "tourné des bistrots", et par des danses qui permettent de prendre patience et, en hiver, de se réchauffer. Un sonneur de bombarde, appelé « *ar zoner kamm* » (le sonneur boiteux), est présent à chaque mariage, qu'il en ait été prié ou non. Dos au mur, il entraîne jeunes et vieux dans les danses "Kerne" (de Cornouaille). Il reçoit sa part du repas et quelques sous en fin de journée.

Le menu d'un repas de noce est copieux : pot au feu, viande... L'alcool est servi avec la plus grande libéralité - le gwin ardant se boit au bol - et les hôtes ont conscience d'avoir fait ce qu'il fallait, lorsque les invités de sexe masculin, accusent les effets de l'ivresse. Avant que soit servie la viande, le repas est interrompu par la danse du rôti (*dañs ar rost*). Pendant le repas, un homme ou une

¹ An drezenn : la ronce, ce nom viendrait de l'époque où le chemin était barré non par une corde, mais par une ronce.

femme, ou les deux ensemble, entonnent un chant de circonstance appelé "*boked an eured*" (le bouquet du mariage).

Un fest noz se déroule la nuit du mariage, toujours dans la maison de la nouvelle épouse. Ceux qui y participent sont « en habit de tous les jours », et les nouveaux mariés eux-mêmes se sont changés. Les jeunes filles, sauf celles qui sont invitées à la noce, ne participent pas à ces réjouissances. C'est pendant cette nuit qu'a lieu la "cérémonie" appelée « *soubenn al lêz* » (la soupe au lait). Celle-ci se compose de petits morceaux de pain, reliés les uns aux autres par un fil, le tout trempant dans du lait¹. Par un chant, un homme invite les personnes présentes à y goûter, en commençant par la fille et le garçon d'honneur, et en terminant par les mariés. Ceci fait, commence la "discussion" dite « *disput soubenn al lêz* », pendant laquelle s'opposent deux camps, l'un, celui de la mariée, se trouvant à l'intérieur de la maison, et l'autre, celui du marié, à l'extérieur. Chacune des parties a un porte-parole - souvent un spécialiste de la chose - qui, en chantant, essaie, par des questions pertinentes, de mettre son opposant en difficulté. On demande par exemple :

« Combien de plumes y-a-t-il sur une poule ? »
« Combien de pierres composent le clocher de Plouigneau ? » « *Daoust te a larfe din-me, e latin, petra eo ano ar haz ?* » (Est-ce que tu pourrais me dire comment on nomme le chat en latin ?) « *Ar haz, e latin, 'zo anvet Mozer. Me a zavo dezañ e lost, ha te 'lipo dezañ e reor* ». (Le chat, en latin, s'appelle Mozer. Moi je lui lèverai la queue et toi tu lui lècheras le derrière). Il s'agit de contrer son vis-à-vis en répondant, avec humour, et toujours en chantant et en rimaient. A court d'arguments ou

¹ C. Vallaux, (*La Basse-Bretagne ...*, op. cit., pp. 73-74), parle "de la soupe au lait servie aux mariés le soir des nocés, avec un tel enchevêtrement de fils dans les morceaux de pain qu'ils ne peuvent prendre une bouchée (...)"

de rimes, on recourt parfois à des attaques personnelles et, dans ce cas, la dispute verbale peut se terminer par une bagarre pendant laquelle on échange, cette fois-ci, force coups de poing. Mais, le plus souvent, le débatteur reconnaît sa défaite. La porte de la maison s'ouvre alors pour la cérémonie de la soupe au lait. Celle-ci est suivie d'un bal à la fin duquel, « ceux qui veulent tenir leur rang ou faire semblant », servent du thé à tout le monde.

On est bien obligé, comme le fait Martine Ségalen, de reconnaître la difficulté de donner une signification à ces rites :

« Contrôler [les premiers rapports sexuels] et y participer symboliquement par le biais d'une consommation alimentaire collective, voilà certains des sens que l'on peut attribuer à ces pratiques, sans épuiser par là leur complexité¹ »

Jobbé-Duval, cité par P.-Y. Sébillot avance les explications suivantes :

« Sous son aspect d'amusement, cette petite cérémonie [dite soubenn al lez] avait pour but, dit Jobbé-Duval, à l'origine, "de constituer par ses témoins, une preuve légale de la consommation du mariage" d'où la précieuse présence du bazvalan, personnage étranger à la famille, mais au courant de toutes les discussions et tractations qui avaient abouti à l'accord par le mariage (...).

Cette nouvelle et dernière libation dans un unique récipient leur rappelait que tout était commun entre-eux, et même un symbole de la vie qui les attendait : mélange d'agrément (le bon lait chaud) et les ennuis et difficultés à vaincre avec de la patience (le chapelet de morceaux de pain et la cuiller percée². ».

Cambry, sur le même sujet, écrit :

¹ Martine Ségalen, *Amours et mariages de l'ancienne France*, op.cit., p. 154.

² Paul-Yves Sébillot, *Le folklore de la Bretagne*, t. premier, op.cit., pp.110-111.

« Un usage singulier, dans les mariages, a lieu dans cette commune [de Plougasnou, dans le Trégor morlaisien] et dans les environs : quatre hommes, vêtus de blanc, portent, sur une civière, une soupe aux mariés; quatre hommes vêtus de la même couleur, portent, sur le même instrument, des serviettes, et feignent de leur essuyer la bouche quand ils ont mangé. Le pain qu'on leur présente est coupé; les morceaux, réunis par un fil qui les traverse, est un emblème de l'union conjugale¹. ».

La soupe avalée, on couche les mariés tout habillés, après leur avoir fait boire une bonne rasade de cognac.

Au moment du départ dans une nouvelle vie, le jeune couple est aidé par les parents qui le peuvent : ils offrent, qui, une ou quelques têtes de bétail, qui, une armoire et un lit, ou leur équivalent en argent, soit environ 120 francs au début du XX^e siècle. Les parents de la mariée donnent en général quatre draps, une couette taillée dans de la grosse toile, remplie de balle ou de paille, et qui fait office de matelas, une autre couette de coutil renfermant exclusivement de la balle et qui tient lieu de couverture.

Le lendemain de la noce, après avoir assisté à 6 heures 30 à un service pour les morts, un repas est servi aux membres de la famille, aux voisins et, d'une manière générale, à tous ceux qui n'ont pas pu venir la veille.

Quand un veuf ou une veuve se remarie, les jeunes gens et jeunes filles se font une joie, et aussi un devoir, d'aller troubler la quiétude d'une union qu'ils n'approuvent pas, en faisant un charivari. Ils chantent, crient, soufflent à qui mieux mieux dans des cors. Cela se passe surtout le dimanche soir, et peut se renouveler parfois pendant un mois. L'affaire ne se termine pas toujours sans que le mari se mette dans tous ses états. Mais rien n'y fait : il ne retrouve la paix qu'après avoir offert à boire, et en quantité

¹ Cambry, *Voyage dans le Finistère*, revu et augmenté par Emile Souvestre, Brest, Come, fils aîné, Bonetbeau, fils, imprimeurs éditeurs, 1835, p.99.

suffisante.

Tous les rites du mariage sont scrupuleusement respectés : il faut que les choses soient faites comme elles doivent l'être. Il en va de même du rituel attaché à la mort, mais nous n'en sommes pas encore là.

Attitudes devant la vieillesse, la maladie, la mort

Une règle : le travail

La règle, et cela pour différentes raisons, est de travailler jusqu'à ce que cela ne soit plus possible. Très tôt, l'enfant est mis à contribution : selon ses possibilités, il participe, et de plus en plus en grandissant en âge et en force, à la satisfaction des besoins familiaux. Le travail devient comme une seconde nature. Des années et des années de pratique ont endurci les corps. A Cleuncoat, (village situé au sud de la commune de Lannéanou), vivait une vieille femme qui, jugeant peu pratique de travailler en sabots - ils se remplissent parfois trop facilement de terre - avait pris l'habitude de s'en passer. Un cal s'est formé sous la plante des pieds, la durcissant, l'insensibilisant. Le résultat était d'autant plus probant qu'elle ne se lavait pas souvent. Et c'est ainsi qu'elle faisait, pieds nus, toute la moisson.

Parfois les enfants adultes s'entendent pour, chacun à leur tour, héberger le père ou la mère trois mois de rang. « Certains n'attendaient pas un jour de plus pour effectuer le changement ! » Parfois aussi, les parents sont pris en charge sans problèmes. Ceux qui ne bénéficient pas de cette attitude, doivent retarder le plus possible l'arrêt d'une activité qui est leur seule source de revenus.

La considération dont bénéficie un individu est, en

partie, fonction du travail qu'il accomplit. Les personnes âgées, quand elles ne peuvent plus effectuer de lourdes tâches, rendent cependant des services, et réalisent des travaux qui, pour être à leur portée, n'en sont pas moins indispensables : fabrication de ruches, de paniers en osier, réparation et entretien du petit outillage...

La solidarité

La communauté paroissiale rejette la paresse, mais manifeste sa solidarité envers ceux qui, en particulier du fait d'un âge avancé, ne peuvent plus travailler. Il est vrai qu'il s'agit d'une solidarité qui pèse, parfois, et que l'on voudrait plus sélective. Ceci ne l'empêche pas d'être une réalité. Louis Ogès cite un rapport de la Société d'Agriculture de Brest qui mentionne, en 1848, que

« La charité de nos campagnes est inépuisable. Il n'est pas un seul paysan qui ne reçoive chaque jour la visite de pauvres. Il leur donne la soupe, du blé, de la farine, des pommes de terre. Jamais il ne refuse, persuadé que s'il le faisait, il lui arriverait malheur. »

Il n'est pas de fermier qui ne donne au moins trente francs par an en aumônes. On estime à trois millions la somme que la charité applique chaque année au paupérisme dans le Finistère. Ces ressources mal employées entretiennent les fainéants dans l'oisiveté.¹ »

Ce qui est vrai au milieu du XIX^e siècle, le reste au début du XX^e. Seuls, sans doute, les chiffres changent-ils. Qu'il y ait des paresseux parmi les bandes de mendiants (*klaskerien bara* : littéralement : chercheurs de pain), n'est pas douteux. Qu'ils soient très minoritaires ne l'est pas moins, dans la mesure où, le quémandeur jugé apte au

¹ Louis Ogès, *L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, Brest, ouvrage publié sous les auspices du Ministère de l'Agriculture et du Conseil Général du Finistère, 1949, p.57.

travail, voit se fermer les portes devant lui. Le bon accueil fait aux mendiants handicapés de l'âge correspond donc à une manifestation de solidarité, plutôt qu'à un encouragement à l'oisiveté.

Les fêtes de Noël et du premier de l'an sont particulièrement favorables aux mendiants : ils viennent présenter leurs vœux en disant :

*Eur bloavez mad a zouhetan
Da greiz va halon.
Ouspenn e suplian Jezuz
Rei e venediksion
War ho tud ha war ho loened.
D'ar re goz prosperite,
Avañtur vad d'ho tud yaouank
Hag ar baradoz goude-ze.*

(Je vous souhaite de tout cœur une bonne année. De plus, je supplie Jésus de donner sa bénédiction à votre famille et à vos bêtes. La prospérité aux vieux, un bon mariage aux jeunes, et le paradis pour finir.)

La solidarité se manifeste aussi dans l'aide apportée à tel ou tel vieillard, malade et seul : les voisins s'arrangent pour venir faire tout son travail.

Les difficultés inhérentes à la vieillesse, sont donc atténuées par une entraide qui est de règle. Les vieillards agrémentent aussi, souvent, leur existence par de menus plaisirs.

Les plaisirs consentis

Certaines vieilles femmes, avant d'assister à la messe dominicale, s'arrêtent dans un café pour boire du vulnérable (*dour venerer*), une liqueur faite à partir du fruit du genévrier.

L'usage du tabac à chiquer (*butun karot* : tabac carotte),

est très répandu chez les vieux. On demande au buraliste de découper une certaine longueur de ce tabac qui est vendu au poids. Chaque morceau de chique, découpé au couteau, reste longtemps dans la bouche ; il s'ensuit de longs jets de salive noirâtre. Un informateur se souvient d'une vieille femme qui avait trouvé la solution pour ne pas être piquée par les moustiques : elle demandait à un homme qui chiquait de lui cracher dans les mains, et s'enduisait le visage de ce jus de chique...

Le tabac à chiquer entretient-il dents et gencives ? Toujours est-il qu'un certain meunier, grand consommateur de butun karot, était, paraît-il, capable de charger un sac de cinquante kilogrammes sur son dos, en le soulevant avec les dents. On peut quand même se demander si, avec les années, la performance n'a pas été exagérée...

Comme les hommes, certaines vieilles femmes fument aussi la pipe. Les pipes en terre cuite, achetées deux sous au bureau de tabac, largement plus répandues que les pipes en bois, ont un tuyau très court, dont l'extrémité est entouré d'un fil, afin qu'elles tiennent mieux à la bouche. « Malgré cette précaution, dit un informateur, ma grand-mère en cassait beaucoup, car elle n'avait plus de dents, et laissait souvent échapper sa pipe. Elle adorait fumer et, quand ma mère oubliait de lui acheter du tabac au bourg, elle se mettait en colère ».

Certains "vrais" fumeurs savent culotter leur pipe comme il faut, et parviennent à lui donner, en soufflant leur fumée dessus, une teinte tirant sur le jaune. Ce résultat obtenu, ils la revendent parfois et, réalisant un bénéfice non négligeable, joignent ainsi l'utile à l'agréable.

Pour allumer sa pipe, quand on ne se sert pas d'un tison pris dans la cheminée, on utilise une boîte (*eur voest duod*), dans laquelle on a mis du bois de hêtre pourri et très sec. Il a l'aspect du son. On l'enflamme grâce à des étincelles obtenues en frottant la lame d'un couteau sur un

morceau de silex. Comme certains fument dans leur pipe du tabac... à chiquer, l'opération est parfois laborieuse. C'est également dans cette boîte que la pipe est rangée.

Priser, est aussi un plaisir pour beaucoup de vieilles. Le tabac à priser vendu au poids, est conservé dans les tabatières en os ou en bois, dont le couvercle peut être très ouvragé.

Ces petits agréments sont importants aux yeux des personnes âgées du début du siècle. Il est admis par les plus jeunes, qu'elles en profitent, ce qui peut être considéré comme la marque d'une certaine déférence.

Les limites de la considération

Cette considération a cependant ses limites. Les difficultés matérielles que connaissent beaucoup de paysans du Trégor morlaisien, leur interdisent de regarder comme une bénédiction, la présence sous leur toit d'une personne âgée, impotente, qui ne participe plus au travail, qui prend du temps et coûte de l'argent. On n'accorde que peu d'intérêt au vieillard trop âgé ou trop malade pour travailler tant il est vrai que, comme l'écrit A. du Chatellier,

« (...) la force et la valeur des bras [sont] en définitif un des éléments les plus sûrs du succès et de la prospérité de la ferme¹. »

La réaction est la même, nous l'avons vu, à l'égard de l'enfant trop jeune pour être, pratiquement, utile. A une différence près toutefois, et elle est d'importance : le "mous" est un travailleur en puissance, alors que les personnes âgées ne bénéficient pas de cet avenir

¹ A. du Chatellier, *L'agriculture et les classes agricoles de la Bretagne*, Paris, Guillaumin et Cie éditeurs, 1863, p.187.

prometteur. Nous retrouvons, dans le Trégor morlaisien, au début du XX^e siècle, la situation que Philippe Ariès nous dit avoir existé jusqu'à la fin du XVIII^e siècle :

« Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, puisqu'il faut dater, sans être dupe d'une chronologie trop rigoureuse, la société se comportait comme si elle était divisée en deux classes d'âge: les vivants, ceux qui agissaient, qui pesaient sur la communauté, les vieux qui s'étaient retirés de la vie réelle, des sortes de morts encore vivants¹. »

La maladie

Les maladies des voies respiratoires, - dont les plus graves, la tuberculose et la bronchite - restent, d'après mes informateurs, l'une des grandes causes de décès, dans le Trégor morlaisien, au début du XX^e siècle. Le docteur Liégard n'écrit pas autre chose :

« Dans le cours de nos recherches, soit personnelles (...) soit bibliographiques, nous n'avons pu relever aucune mention de fontaines, statues ou autres monuments qui eussent sur la toux de l'adulte quelque vertu curative. Il est intéressant de constater que les affections des voies respiratoires, qui occupent peut-être la plus grande place en pathologie, sont précisément celles qui échappent à l'intervention toute puissante de nos divinités.² »

On aurait pu penser que l'isolement des villages diminuerait les risques de propagation des maladies infectieuses. Il n'en est rien :

« (...) la dispersion de l'habitat rural ne protège pas les paysans de maladies contagieuses ou épidémiques : l'office dominical, le marché ou la foire saisonnière,

¹ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises ...*, op.cit., p.380.

² Liégard (Dr), *Les saints guérisseurs de la Basse-Bretagne*, op.cit., p.49.

l'insalubrité du cimetière et des chemins (...) contribuent à diffuser un certain nombre d'affections plus ou moins meurtrières¹. »

Lors de la session ordinaire du conseil municipal de Lannéanou, le 29 novembre 1903, le maire, Le Fustec, donne lecture du règlement sanitaire municipal, prescrit par l'article 1^{er} de la loi du 15 février 1902 sur la santé publique. Le conseil, appelé à délibérer sur ce règlement, ne peut que manifester ses bonnes intentions, dans le domaine de la prévention en matière de santé :

« Entendu les observations de Mr le maire, tant sur l'impossibilité absolue de faire appliquer entièrement les dispositions dudit règlement, que sur l'urgente nécessité de prendre des mesures efficaces dans l'intérêt de la santé publique, après avoir délibéré, approuve à l'unanimité la ferme résolution et l'engagement formel que prend Mr le maire, pour faire appliquer les dispositions des articles du règlement modèle, autant que cela sera possible². »

S'ils ne peuvent appliquer strictement les principes d'hygiène définis par la loi, les paysans du Trégor morlaisien n'en cherchent pas moins à se préserver des accidents et des maladies. Outre le recours aux saints et saintes dont il a déjà été question, ils utilisent les simples. Une plante qui pousse sur les vieux murs et qu'on appelle *krapmouez mouezig* (nombril de Vénus, ombilic), guérit les abcès. Il suffit d'appliquer l'une de ses feuilles rondes sur l'abcès pour qu'il mûrisse.

Des feuilles de digitales (*brulu*), posées sur le front, soulagent les maux de tête. Les mêmes feuilles, mises dans du lait que l'on fait bouillir, appliquées sur une plaie, jouent le rôle d'un antiseptique.

¹ Cette description de la situation à la fin du XVIII^e siècle que fait Jean-Pierre Goubert (*Malades et médecins en Bretagne 1770-1790*, Paris, Klincksieck, 1974, p.188), reste valable, au début du XX^e siècle, pour les habitants du Trégor morlaisien.

² Archives municipales de Lannéanou, Registre des délibérations du conseil municipal (1883-1922).

Les feuilles du millepertuis (ar wenterhenn), disposées autour d'un abcès, le font mûrir.

Pour soigner les otites, on dépose dans l'oreille malade de la sève de joubarbe.

Les vers sont considérés comme étant dangereux car certains sont supposés capables, en remontant dans la gorge, de provoquer la mort par étouffement. Alexandre Bouët rapporte la même croyance : « Les vers l'ont étouffé ! dit une commère en réputation, d'un air qui ne permet pas le doute ». [en découvrant un enfant mort dans son berceau]. Pour se débarrasser des oxyures, on porte un chapelet de gousses d'ail autour du cou. L'ail a aussi une autre utilité : une gousse, posée sur un furoncle, le fait mûrir.

La potion faite, en jetant dans de l'eau portée à ébullition, de jeunes pousses de ronce et d'osier, est utilisée en gargarismes ou en inhalations pour soigner les maux de gorge.

Les gerçures guérissent si l'on y dépose de la sève de sapin.

Les simples sont couramment utilisés, mais elles ne constituent pas les seuls remèdes auxquels ont recours les habitants du Trégor morlaisien. Une toile d'araignée, déposée sur une blessure, arrête l'écoulement du sang¹. C'est le moyen utilisé par la grand-mère d'un informateur, qui s'était blessée avec une faux en 1916. L'hémorragie a été stoppée, mais la blessure s'est infectée. Les feuilles de digitales ont réglé le problème de l'infection.

Parmi les remèdes utilisés, figurent les ventouses : une informatrice se souvient d'entendre une petite camarade, quelque peu épouvantée, lui dire qu'on « mettait du feu sur

¹ Paul Romieux (*Les vieux remèdes bretons*, op.cit., p. 63) fait, lui aussi, état de cette pratique : "Les saignements ou les légères hémorragies qui proviennent d'une blessure s'arrêtent facilement : il suffit d'appliquer sur la plaie une toile d'araignée. Cette toile d'araignée, à notre avis, aurait sans doute, une action mécanique et agirait ainsi, tout comme l'amadou".

le dos de son père ». C'est de cette façon que l'on soigne les bronchites.

Une application de bouse de vache sur une plaie, est censée la guérir.

Boire un verre de lait sucré, dans lequel on a délayé un jaune d'œuf, est jugé efficace contre la toux.

Le mal de gorge est combattu en buvant un mélange de lait chaud et de miel. Le résultat est encore meilleur si, pour garder la gorge au chaud, on l'entoure d'un bas rempli de cendre tiède.

Il faut se méfier des vipères, en particulier en déplaçant dans une prairie, les petits tas de foin où elles aiment se lover. Si, malgré tout, l'accident arrive, la thérapeutique consiste, après avoir pratiqué une incision à l'endroit de la morsure, à sucer et à cracher sang et venin. La blessure est cautérisée en y appuyant une lame de couteau chauffée au rouge.

De la bave de crapaud, déposée sur les verrues, permet de s'en débarrasser.

Les rhumes et les maux de gorge se soignent, en portant autour du cou, en guise de collier, la mue d'une vipère.

Contre le mal de tête, il faut appliquer, sur le front du patient, un mouchoir imbibé de vinaigre.

Beaucoup de vieilles femmes surtout, mais pas seulement, sont persuadées que, pris en petite quantité, le *gwin-ardant* (l'eau-de-vie) fait du bien. Il est considéré comme un fortifiant. L'absinthe est une boisson réputée souveraine contre le mal de ventre. L'idée que l'on pourrait retirer un bénéfice de l'utilisation de l'alcool, dans la lutte contre la maladie, existait déjà à la fin du XVIII^e siècle pour le moins : le 20 mars 1772, le subdélégué de Morlaix, Le Dissez, remarque également, au sujet des communes de Ploujean, du Ponthou et de Plouigneau que

« (...) quoique l'expérience ait assez prouvé que dans la Maladie qui règne [en note : il s'agit ici probablement

d'une typhoïde] que l'usage du vin et de l'eau-de-vie donne la mort ou éloigne la guérison, il n'est presque pas possible d'engager les paysans à s'en abstenir¹. »

Une chique de "butun karot" (tabac à chiquer), déposée sur une dent cariée douloureuse, soulage les enfants. Ils sont "saoulés" par le tabac qui joue, en quelque sorte, le rôle d'un anesthésiant. Du gros sel, ou un morceau de coton imbibé d'eau-de-vie, déposé sur la dent dont le nerf est à vif, soulagent également le patient. Parfois, cependant, il faut utiliser un moyen plus radical et avoir recours aux services du ... forgeron qui fait aussi office d'arracheur de dents. Il commence - et ce n'est pas le plus difficile... - par faire boire à son client un demi-verre d'eau-de-vie destinée à le plonger dans une demi-inconscience. Un aide appuie autant qu'il le peut sur les épaules du patient, afin de le maintenir assis, tandis que le forgeron, à l'aide de tenailles, procède à l'extraction de la dent malade. Bienheureux encore, paraît-il, le client, lorsque c'est bien la dent à l'origine de la souffrance qui est extraite. Pareille distraction n'arrivait sans doute pas à Gab ar Guétel².

Le travail achevé, certains jettent la dent derrière eux en faisant le signe de croix. D'autres, la considérant comme une partie de leurs reliques, la déposent dans le bénitier accroché au lit-clos. Cette dernière attitude trouve sans doute son explication dans ce qu'écrivit P. Sébillot :

[quand on perd une dent] « il faut surtout avoir soin de la mettre dans un lieu facile à reconnaître ; on s'épargne

ainsi des démarches et des recherches que, mort, on serait obligé de faire. Suivant une croyance assez répandue, au moment de la résurrection les morts seront obligés de rassembler toutes les parties, même les petites, qui ont fait partie de leur corps (...) On pense, dans le pays du Finistère, que si les dents ne sont pas soigneusement conservées, on risque d'avoir mal aux dents restantes.¹ »

En matière de santé, le forgeron n'est pas la seule personne à laquelle on s'adresse. Les malades ont aussi recours à des guérisseurs, tel celui-là qui est réputé posséder le don de guérir les hernies. Comment fait-il ? On ne sait trop. Il garde bien un secret qu'il ne peut pas, même peut-être s'il le souhaite, transmettre à n'importe qui. Toujours est-il qu'il s'isole avec le patient, et que celui-ci s'en va soulagé. Après tout, n'est-ce pas là l'essentiel ? Il n'exige pas d'être payé. La guérison qu'il procure fait partie des services que l'on se rend mutuellement, dans le cadre d'une société où la solidarité est la règle obligatoire. Pas grand chose de nouveau, semble-t-il depuis la fin du XVIII^e siècle :

« (...) beaucoup de paysans pauvres préfèrent (...) placer leur confiance dans les charlatans, les guérisseurs et les "sorciers" qui connaissent et exploitent leurs coutumes et leurs croyances² »

Au début de ce siècle, dans le Trégor morlaisien, on fait entièrement confiance aux différentes thérapeutiques qui viennent d'être énumérées. Une informatrice traduit l'avis général en disant : « On était aussi bien portant autrefois que maintenant ». Mieux, pour certains, « les gens sont plus maladifs aujourd'hui qu'autrefois : ni les

¹ Archives départementales d'Ille-et-Vilaine, C 1381 (subdélégation de Morlaix), cité par Jean-Pierre Goubert, *Malades et médecins en Bretagne 1770-1790*, op.cit., p.231.

² Charles Le Gall ("Folklore de la dent", dans *Les Cahiers de l'Iroise*, octobre-décembre 1985, 32^e année, n°4, p.222) mentionne un certain Gab ar Guétel. - Gabriel Brousseau de son vrai nom - paysan de Scrignac, qui s'était initié pendant son service militaire "aux rudiments de l'art dentaire" et qui bénéficiait d'une réputation telle que les patients accouraient le consulter "non seulement de Scrignac, mais aussi de Bolazec, de Berrien, Huelgoat, Poullaouen, Lannéanou, Guerlesquin."

¹ P. Sébillot, *Traditions et superstitions de la Haute-Bretagne*, 1882 ; les dents de lait : 1886 ; les coquillages et la médecine : 1887, pp. 58 et 61. Cité par Charles Le Gall, "Folklore de la dent", dans *Les Cahiers de l'Iroise*, octobre-décembre 1985, 32^e année, n° 4, p. 220.

² Jean-Pierre Goubert, *Malades et médecins en Bretagne 1770-1790*, op.cit., p.233.

hommes, ni les femmes ne sont aussi costauds que dans le temps. A l'époque des foins, on prenait tout juste cinq à six heures de repos par nuit et on tenait le coup quand même » !

Beaucoup meurent sans même avoir reçu la visite du médecin. En 1909, sa visite coûte 10 francs. C'est trop cher pour la plupart des paysans, sans parler du temps perdu à aller le chercher. On ne fonde pas de grands espoirs sur son intervention : n'est-il pas vain de vouloir s'opposer au destin ? Si on le fait venir, c'est souvent par acquis de conscience, et alors que le malade est à l'article de la mort. Il n'est pas rare que celle-ci survienne peu après le passage du praticien qui n'en voit pas son prestige augmenter. Cette relation du malade à son médecin se retrouve dans ce qu'écrit le Dr Liégard :

« Il faut avoir exercé la médecine en Basse-Bretagne pour se rendre compte de la pauvreté qui y règne.

De cette misère naît l'hésitation à appeler le médecin, dont une simple visite, étant donné l'éloignement des différentes agglomérations, est toujours fort onéreuse.

C'est cette misère encore qui rend difficiles, pour le praticien breton, et toute intervention et toute thérapeutique réellement efficaces. Quel remède donner à un malade vu à la hâte, une seule fois, dans un lit clos infranchissable, et le plus souvent lorsque tout est désespéré ? Que ferait d'ailleurs la meilleure des médications là où les règles les plus élémentaires de l'hygiène ne sont pas observées ? Il faut donc avouer qu'ils ont trop souvent raison ceux qui concluent à l'inanité de nos remèdes¹. »

Le paysan du Trégor morlaisien n'en est pas encore, loin s'en faut, à ce stade où, ayant constaté l'inefficacité de la médecine, il fait cependant appel à elle « parce qu'on en avait besoin, qu'on en sentait la nécessité, que c'était une

¹ Dr Liégard, *Les saints guérisseurs de la Basse-Bretagne*, op.cit., pp. 86-87.

chance à courir, faible si l'on veut, mais qu'il ne fallait pas négliger¹. »

Les signes prémonitoires de la mort

Quoi qu'il en soit, tôt ou tard, l'*Ankou*² - la mort personnifiée - muni de sa faux, finit toujours par passer avec sa charrette. Il parcourt le pays avec son charretier, dont on dit qu'il est le dernier mort de l'année ; le premier étant l'*Ankou* lui-même. Si bien que les gens du village où ce premier décès est intervenu, sont amenés à penser qu'il leur faut faire attention : l'*Ankou* les connaît tous très bien.

Quand il vient, ce n'est pas comme un voleur : il annonce sa visite de différentes manières. Le grincement des essieux de sa charrette, que l'on entend parfois, laisse présager que bientôt une vie s'en ira.

« Je n'ai entendu qu'une seule fois dans ma vie, raconte un informateur, le signe annonçant un enterrement. C'était un jour de février 1918, à six heures du matin, alors que j'allais, en voiture, passer le conseil de révision. Pendant que mon cheval marchait, j'entendais la clochette que fait sonner le sacristain, quand il accompagne le prêtre allant donner l'extrême-onction à un moribond. Quand j'arrêtais le cheval, je n'entendais plus rien. Deux mois après, un voisin mourait, et je me rendis compte, alors, que j'avais entendu la clochette, uniquement pendant que j'étais sur le chemin de la ferme de ce voisin. »

Un autre informateur raconte que, lui aussi, à l'époque de la Première Guerre mondiale, a entendu, un soir, alors qu'il s'occupait des chevaux, « le son d'une clochette

¹ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises ...*, op.cit., p.386.

² Au sujet de l'*Ankou*, se reporter, en particulier, à l'article de Michaël Le Gall : « Avec l'*Ankou*, la bande dessinée s'empare de la mémoire d'un peuple » dans *Armorica*, N° 1, mai 1995, pp. 6-31.

semblable à celle dont se sert l'enfant de chœur, à certains moments de la messe. J'ai d'abord pensé que c'était une bicyclette qui passait : je suis sorti voir, mais il n'y avait personne. A ce moment-là, j'avais une sœur qui était bien portante ; quelque temps après, elle décédait. »

Parfois, on voit des draps blancs se déplacer, disparaître, apparaître à nouveau sur les garennes. Ceci est également un signe prémonitoire de la mort, comme le sont, aussi, le ululement de la chouette ou du chat-huant la nuit, le chant du coq vers dix-huit heures ou à minuit, le hurlement plaintif des chiens après le coucher du soleil. Les pies annoncent aussi, parfois, la mort. « Un jour, se souvient un informateur, une pie est venue crier sur le seuil de la maison. Ce même jour, j'ai perdu un poulain. ». Mais les pies ne sont pas toujours des oiseaux de mauvais augure : ne dit-on pas « Quand on voit une pie, tant pis ; deux pies, tant mieux ! »

Certains voient le recteur, précédé d'un enfant de chœur portant une lanterne, se diriger vers telle ou telle ferme, pour y apporter le Saint-Sacrement, alors que personne n'y est malade. C'est le signe d'un passage prochain de l'Ankou. Des bougies dont on voit la flamme briller dans la nuit annoncent aussi la mort.

La mort souhaitée

La mort est parfois souhaitée, ainsi que le confirme Camille Vallaux :

« Un autre témoignage de la rudesse primitive [des Bas-Bretons] se trouve dans le désir d'abrèger par la mort les souffrances des moribonds¹. »

Il est entendu que cette "rudesse", qui est l'un des

¹ C. Vallaux, *La Basse-Bretagne ... op.cit.*, p.71.

éléments de la mentalité paysanne, est à apprécier en faisant l'effort de s'immerger dans la civilisation qui était celle de la catégorie sociale considérée au début du XX^e siècle.

Il arrive que la misère soit trop dure à supporter, et la tentation est alors grande de mettre fin à ses jours. Une informatrice raconte que son père, à deux reprises, est descendu dans un puits pour remonter un homme qui s'y était jeté. Plus fréquent est le suicide par pendaison.

La mort acceptée

Le passage de l'*Ankou*, souhaité ou pas, est considéré comme une nécessité. Voici ce que dit une informatrice à ce sujet : « Autrefois, beaucoup de gens étaient poitrinaires et en mouraient ; maintenant, cette maladie est guérissable, et les gens meurent du cancer. Quand on guérira cette maladie, une autre apparaîtra encore et causera beaucoup de décès. Il est nécessaire que les gens meurent, sinon ils seront trop nombreux sur la terre, serrés les uns contre les autres, comme les petits oiseaux dans un nid. » Tout cela étant dit avec la plus grande sérénité, le sourire aux lèvres, la comparaison avec les oiseaux dans leur nid entraînant même un franc éclat de rire. Philippe Ariès va dans le même sens quand il écrit :

« (...) si l'âge ou une prémonition annoncent (...) que le moment [de mourir] est arrivé, tous les efforts doivent tendre à aider le Destin, à supprimer les obstacles qui s'opposent à sa consommation. Pendant des siècles, même des millénaires, les hommes ne se sont pas préoccupés de rechercher les moyens d'adoucir ou de prolonger l'existence. Au contraire, le grand problème a été d'abrèger l'agonie, non pas dans un but humanitaire, pour alléger la souffrance, mais pour que les choses se passent comme elles doivent se passer. Il aurait été sacrilège de

ruser avec la nature, de détourner le cours de la loi¹. »

On ne se révolte pas contre la mort, considérée comme un phénomène naturel, auquel il ne sert à rien de s'opposer. Sans doute, trouve-t-on dans ce fatalisme, une justification supplémentaire à ce qu'écrivait Brousmiche : « (...) *Le Bas-Breton ne recherche les secours de l'art [de la médecine] qu'à la dernière extrémité² (...)* »

Le rituel de la mort

« La mort, écrit Philippe Ariès, n'apparaît dans les mœurs populaires et rurales, ni comme un accident qu'un effort d'attention et de technique peut éviter ou reculer, ni comme un sujet d'affliction individuelle. C'est un arrêt du destin, qu'il faut admettre et même aider, qu'il convient aussi d'entourer d'une pompe rituelle ; les funérailles n'affectent pas le caractère spontané d'une peine personnelle, mais soulignent l'aspect social d'une cérémonie collective et coutumière³. »

La mort est, en effet, entourée d'un rituel auquel chacun tient beaucoup. Ici, comme dans d'autres domaines, il faut que les choses soient faites comme elles doivent l'être. Les personnes âgées, en particulier, préparent matériellement leur mort : souvent, elles ont soigneusement mis de côté le vêtement qu'elles porteront sur leur lit de mort, les bougeoirs où seront posées les bougies allumées à la tête de ce lit, le chapelet qui sera glissé entre leurs doigts.

Ce sont les voisins qui se chargent d'aller annoncer le décès à la famille, et aux connaissances du défunt. Ils se déplacent toujours par deux, et ont souvent de longues distances à parcourir à pied.

¹ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises ...*, op.cit., p.382.

² Jean-François Brousmiche, *Voyage dans le Finistère en 1829, 1830 et 1831*, t. second, Quimper, Morvran, 1977, p.206.

³ Philippe Ariès, *Histoire des populations françaises ...*, op.cit., pp. 381-382.

Deux hommes vont faire enregistrer le décès à la mairie et préviennent le prêtre. Celui-ci, accompagné d'un enfant de chœur, se rend dans la maison du mort pour y déposer une croix. Il en existe de deux sortes : la plus simple est réservée aux pauvres, la plus riche aux gens aisés.

Le cercueil est commandé au menuisier qui utilise, en général, pour ce travail, du peuplier : c'est un bois bon marché, qui présente, de plus, l'avantage de pouvoir facilement être découpé dans l'épaisseur. Un cercueil de ce genre coûte 12 francs. Cependant, lorsque c'est un indigent qui décède et, que de ce fait, c'est la commune qui paie le cercueil, celui-ci n'est facturé que 10 francs. Les cercueils ne sont pas teints. Seuls les plus riches commandent un cercueil en châtaignier, nettement plus cher. Le cercueil terminé est transporté jusqu'à la maison du défunt, chargé sur une brouette, si la distance à parcourir est trop importante.

Deux ou trois voisins préparent la chambre mortuaire (*ober ar chapel* : faire la chapelle) : des draps sont tendus sur les murs et devant les fenêtres. A la tête du lit du défunt, sur un tabouret, sont posés deux bougies et un récipient contenant de l'eau bénite, que l'on est allé chercher à l'église dans les fonts baptismaux.

Le défunt, qui porte son costume de mariage, repose sur la table, recouverte d'une couette de paille ou de balle d'avoine et d'un drap. La toilette mortuaire est faite par deux ou trois voisins ou voisines, selon le sexe du défunt.

La proche famille du décédé ne quitte pas la maison de toute la journée. Elle se tient assise sur le banc du lit clos, tandis qu'un grand feu brûle dans la cheminée. Les voisins s'occupent du travail de la ferme, une voisine prépare les repas.

Une femme, toujours la même, réputée pour connaître les prières « capables de chasser le diable », selon l'expression utilisée par une informatrice, vient présider la

veillée funèbre. Les "pedennou sul" (prières pour le défunt) reprennent après que, vers minuit, une collation ait été offerte aux participants à la veillée. Celle-ci se prolonge une bonne partie de la nuit avec, en alternance, prières et temps de silence.

Avant que la dépouille mortelle ne soit déposée dans le cercueil, certains prélèvent un morceau du cadavre. « C'est du moins ce que j'ai entendu dire, sans en savoir plus », rapporte un informateur.

L'enterrement a lieu le lendemain du décès, soit le matin, à neuf ou à dix heures, soit l'après-midi, à quinze ou seize heures. Pour l'occasion, les femmes faisant partie de la famille du défunt, portent un grand manteau noir, sans manches, muni d'une capuche. Le cercueil est transporté à l'église dans une voiture de la ferme ou empruntée à des voisins, tirée par un cheval. Pour l'entrée dans l'église, la dépouille mortelle est portée par des voisins : des hommes, si le défunt est un homme, des femmes, s'il s'agit d'une femme. Les glas, non seulement annoncent le décès à la communauté toute entière, mais ils permettent encore de savoir si le défunt est un homme, une femme ou un enfant : il y a neuf coups de cloches pour un homme, sept pour une femme et six pour un enfant.

Pendant que se déroule l'enterrement, deux voisines, restées dans la maison du défunt, y défont la chapelle. Elles se chargent aussi de laver le linge du mort et se partagent ses vêtements, sauf quand le décès a été provoqué par une maladie contagieuse. Dans ce cas, les vêtements sont brûlés.

Les services de huitaine (huit jours après l'enterrement) et d'anniversaire (un an après), sont suivis d'un repas, auquel participent parents et voisins.

La durée du deuil, après le décès d'un proche parent, varie de un an à dix-huit mois. Les personnes qui le portent s'obligent à ne pas assister aux fêtes, à ne pas aller

danser. Il arrive que certains jeunes, du fait d'une succession de deuils, ne "profitent" pas beaucoup de leur jeunesse.

Le mort est parti, mais pas tout à fait cependant : il repose dans le cimetière, au centre du bourg, et reçoit, chaque dimanche, la visite des siens. La prière familiale, le soir, comprend toujours un *De profundis*. Il arrive aussi que le défunt se rappelle au bon souvenir des vivants. Quand on éteint la lumière, dans certaines fermes, on entend des bruits mystérieux. Il suffit de faire dire une messe pour les morts qui n'ont personne pour prier pour eux, et les bruits s'arrêtent.

Ainsi donc, comme l'écrit Nicole Meyer-Vray,

« Pour la mort aussi, présages, prémonitions, croyances sont transmises. La mort fait partie intégrante de la vie des siècles passés, elle n'est ni cachée, ni occultée, ni déguisée. Hommes, femmes et enfants vivent quotidiennement avec ce que nous appellerions aujourd'hui cette "menace", mais qui n'était alors qu'un des aspects de la vie et donnait aussi lieu à de grands rassemblements de famille¹ (...) »

Allant dans le même sens, L. Marillier écrit dans son introduction à la première édition de la *Légende de la Mort* d'Anatole Le Braz :

« A vrai dire, cette distinction entre le naturel et le surnaturel n'existe pas pour les Bretons, au sens du moins qu'elle a pour nous ; les vivants et les morts sont au même titre des habitants du monde et ils vivent en perpétuelle relation les uns avec les autres ; on redoute l'Anaon comme on redoute la tempête ou la foudre, mais l'on ne s'étonne pas plus d'entendre bruire les âmes dans les ajoncs qui couronnent les fossés des routes que d'entendre les oiseaux chanteurs chanter dans les haies leurs appels

¹ Nicole Meyer-Vray, "Le jeu en Bretagne au XVIII^e siècle", dans Philippe Carrer : *L'enfant breton et ses images parentales, études ethno-psychologiques*, Rennes, Anthropologie médicale, Institut culturel de Bretagne, 1986, p.150.

d'amour. (...) Ce perpétuel contact avec la mort a imposé sur l'âme des Bretons une empreinte profonde ; il n'est pas de pays où ceux qui ne sont plus restent ainsi mêlés aux vivants ; les morts gardent, à vrai dire, leur place dans leur maison, le cimetière est comme un prolongement du foyer ; on y va, si j'ose dire, causer avec les siens. (...) En Bretagne, il semble que ceux qui sont partis ne soient point partis tout à fait, qu'ils soient encore là tout près, qu'ils aient seulement changé de demeure, qu'ils habitent le cimetière au lieu de la maison¹. »

*

**

L'individu est obligatoirement marqué par le spectacle permanent de la vie familiale, dans laquelle il baigne, et qui lui fournit ses premières "informations". Sa mentalité d'adulte en est influencée. Son attitude vis à vis de la jeunesse comme de la vieillesse, son comportement à l'occasion des grandes étapes de la vie : la naissance, le mariage, la mort, sont dictés par les scènes dont il a été le témoin et, parfois aussi, l'acteur.

L'éducation donnée aux enfants, résulte de la mentalité des adultes avec lesquels ils vivent. Cet état d'esprit qui sert de base à leur formation, et que le milieu familial leur transmet, s'est en partie dévoilé, lorsque nous avons suivi le cheminement d'un paysan du Trégor morlaisien, du berceau à la tombe. Ce paysan nous est apparu tout d'abord, et c'est là un trait saillant, comme un être pragmatique. Il a le sens des réalités, et on comprend bien qu'il en soit ainsi, tenaillé qu'il est par le souci de satisfaire les besoins vitaux de sa famille. Beaucoup d'éléments de sa personnalité, découlent de cette préoccupation. Nous

¹ L. Marillier, dans son introduction à la première édition de *La Légende de la Mort*, d'Anatole Le Braz, cité par Donatien Laurent, *Plözévet Etude ethno-sociologique. La société traditionnelle. Le cycle de la vie individuelle*, 1968, dactylographié, pp. 89-90.

l'avons vu attaché aux rites, religieux ou non, car il est persuadé que la réussite de ce qu'il entreprend en dépend. Il est convaincu de l'importance de la solidarité et, ne serait-ce que pour éviter l'isolement, il respecte les règles de vie communautaire. Le souci du travail bien fait, alimenté par l'esprit de compétition, est constant chez lui.

Il connaît ses limites et, dans une attitude proche du fatalisme, il accepte son sort, quand il se rend compte que toute action serait vaine.

Il accepte la hiérarchie. Bon gré, mal gré, quand elle repose sur le degré plus ou moins grand de richesse ou de pauvreté, bien volontiers, quand il s'agit de distinguer les classes d'âge, ou encore les hommes et les femmes, car, ici, le critère est l'aptitude plus ou moins grande au travail.

Le paysan du Trégor morlaisien s'adresse volontiers aux saints et aux saintes, auxquels il réclame une aide, en échange de l'accomplissement de rites. Il croit en une vie après la mort, et aux liens très étroits qui unissent les défunts et les vivants. Il se préoccupe, en particulier, d'aider les défunts à obtenir une place au paradis.

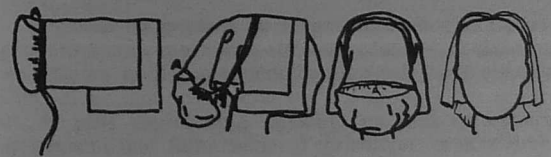
Il conviendra, ultérieurement, de compléter les éléments qui constituent la mentalité paysanne. Rappelons simplement qu'elle est la source de l'éducation des enfants, et que les actes qui en découlent sont autant de modèles pour eux. Que devient dans tout cela leur libre-arbitre, leur personnalité ? Pourquoi accepter et imiter, sans contester, la vision de l'existence qui est celle de ses parents ? En fait, les enfants n'ont pas d'autres choix : la source d'information le plus prégnante demeurant, en ce début du XX^e siècle, le groupe humain dans lequel ils passent le plus clair de leur temps. Les carcans familial et communautaire s'imposeraient peut-être moins, si les enfants avaient connaissance d'autres modèles culturels. Mais ce n'est pas le cas. Et c'est aussi à travers l'exemple donné par leurs parents, leurs voisins, qu'ils apprennent à travailler la terre, à s'occuper des bêtes, et à réaliser tous

les travaux qu'un bon paysan se doit d'être capable de mener à bien.

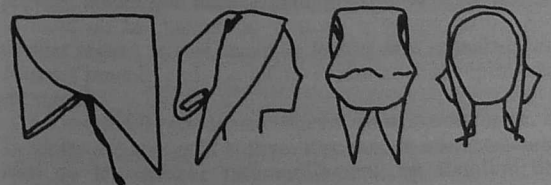
Illustration n°3 : La coiffe portée par les femmes du Trégor morlaisien et son évolution :

« (...) En 1839, [à l'extrême-ouest du territoire trégorrois], la coiffe a subi une évolution extrêmement rapide. Si les barbes sont pendantes et tronquées, le fond s'est complètement affaissé et forme une poche tombante, une sorte de large sac, le *poch plat*. C'est la mode léonarde de Landivisiau et de Morlaix qui exerce son influence et qui pénètre ainsi le Trégor par Lanmeur et Bozalec. »

Toukenn de Lanmeur (1839)



Toukenn de Lanmeur (1890)



Source et du texte et des dessins : R.-Y. Creston, *Le costume breton*, Paris, Tchou, 1978, p. 200.

Chapitre IV

L'EXEMPLE DES ADULTES AU TRAVAIL

Regarder les paysans du Trégor morlaisien au travail, peut aussi nous renseigner sur leur mentalité, et donc sur les valeurs qu'ils entendent inculquer à leurs enfants. Ceux-ci, en tant que spectateurs des activités des adultes et, le plus rapidement possible en tant qu'acteurs, apprennent leur futur métier d'agriculteur, et acquièrent l'esprit dans lequel il est pratiqué.

Le travail du paysan est tributaire, aussi, des conditions météorologiques. C'est pour lui un souci constant de prévoir, autant que faire se peut, la pluie ou la sécheresse, le froid ou la chaleur, le vent ou le temps calme. Son dernier regard, le soir, avant de rentrer dans sa maison, est souvent pour le ciel. Le même cérémonial se répète tous les matins.

Le résultat de son labeur dépend, en partie au moins, de la nature des sols qu'il cultive. Il se doit de les reconnaître, afin de les utiliser rationnellement, en fonction des exigences respectives des cultures mises en œuvre. Il arrive que le manque de terre se fasse sentir. Il lui est alors nécessaire de posséder la technique du défrichage. Qu'il s'agisse de produire la nourriture des hommes ou celle des bêtes, de cultiver le lin dont il tire l'essentiel de ses

vêtements, il doit également savoir labourer, semer, herser, passer le rouleau et, c'est enfin la récompense de tant d'efforts, moissonner. Variée, sa tâche l'est assurément. Ne comporte-t-elle pas aussi les soins à donner à une bête malade, la coupe du bois, l'entretien des talus, l'exploitation de la tourbe, l'organisation de charrois ? ...

Les cultures

Les conditions liées au milieu naturel

Pour être constamment sollicité, le sens de l'observation est très développé chez le paysan du début du siècle : la nature lui parle, et il sait l'écouter. C'est cette faculté qui lui permet de faire des prévisions quant aux conditions météorologiques. Il augure aussi de celles-ci, en prenant soin de noter dans sa mémoire, le temps qu'il fait à certains moments bien déterminés de l'année.

Le paysan croit à l'influence de la lune sur le temps. S'il fait mauvais avant la pleine lune, si la pluie persiste au moment de la pleine lune, trois jours après, il fait beau.

La rosée ou la brume du matin annoncent le beau temps. Mais, si la rosée dégouline des arbres, il pleut dans les trois jours qui suivent.

Le soleil, rouge à son lever, annonce le beau temps. Au contraire, s'il se présente ainsi le soir, il y aura du vent ou de la pluie le lendemain :

Ruvijinenn deuz an noz

Glao pe avel antronoz.

Si le soleil est cerclé de près, la pluie n'est pas à craindre ; quand il est cerclé de loin, on ne peut envisager un travail exigeant un sol sec :

Kelhiet an heol a-dost : glao a-bell

Kelhiet an heol a-bell : glao a-dost.

Des nuages, au soleil couchant, laissent présager la pluie.

« *Sammet e-neus e veh* », (il a chargé son fardeau), dit-on quand le soleil, avant de disparaître, s'est dégagé des nuages. Quand ceux-ci, le soir, se présentent sous la forme de "petits moutons" (*deñvedigou*), c'est signe de pluie et de vent.

Le vent du nord (*avel greh*), amène un temps sec ; celui du sud (*avel draoñ*), la pluie. « *An avel 'zo kastellet* » annonce-t-on quand le vent vient de la mer, de la direction de Saint-Pol-de-Léon. On peut s'attendre alors à un temps variable.

On sait aussi que la neige, quand elle ne fond qu'en partie sur le sol, "appelle" encore la neige.

La brume venant de la mer laisse prévoir une chaleur tellement forte, qu'elle est « capable de fendre les portes ».

L'arc-en-ciel, boit de l'eau par ses deux extrémités. Pour le faire disparaître, il faut cracher dans sa main et y tracer un signe de croix. Si l'arc-en-ciel du matin prédit le beau temps,

*Gwadig ar glao deuz ar beure,
Tap da falz ha kê d'ar mene,*

(Arc-en-ciel le matin, prends ta faucille et va à la montagne).

celui du soir est signe de pluie ou de vent:

*Gwadig ar glao deuz an noz
Glao pe avel antronoz.*

(Arc-en-ciel le soir, de la pluie ou du vent pour le lendemain).

Les oiseaux de mer qui se dirigent vers le Méné (la montagne, au sud du Trégor morlaisien), annoncent la pluie, tandis que leur passage en sens inverse est promesse de beau temps.

Le chant du pivert prédit la pluie ou le grand vent. Le croassement du corbeau, en fin de journée, annonce aussi la pluie s'il est répété deux fois de suite ; s'il est triplé, il

faut, au contraire, s'attendre à du beau temps. C'est ce qui arrive aussi quand on voit, le soir, des chauves-souris en train de "chasser". Si les pigeons chantent fréquemment, l'orage et la pluie ne sont pas loin. Le merle que l'on entend siffler au milieu de la journée prédit également du mauvais temps.

Les poules qui rentrent de bonne heure dans leur abri, annoncent du beau temps pour le lendemain. Si elles se couchent tard, c'est la pluie qui attend le paysan. Quand les vaches beuglent en sortant de l'étable, on sait qu'il pleuvra sans tarder. Lorsque, en hiver, elles courent dans les champs, s'agitent beaucoup dans leur étable, c'est le signe qu'il fera froid (*rust 'vo an amzer*). Dans les mêmes circonstances, les chevaux se conduisent de façon identique, à moins qu'ils ne soient trop fatigués pour manifester leur nervosité. Cette excitation des bêtes laisse aussi présager un temps venteux.

Le mauvais temps est prévu par le chat quand, s'asseyant sur le foyer, il présente son dos aux flammes de la cheminée. Il se met parfois si près qu'il s'en roussit les poils. Quand il passe une patte par-dessus l'oreille - geste à ne pas confondre avec celui qui consiste à se gratter ou à se frotter l'oreille - il veut dire, si la neige couvre déjà le sol, qu'il en tombera encore. Si de plus la cheminée ne tire pas bien, on a une confirmation de cette prévision.

On voit venir le mauvais temps si les feuilles de choux, de trèfle, de betteraves ... sont flétries.

Le gel se fait sentir souvent huit jours avant la Chandeleur (le 2 février), et il dure encore huit jours après. Et ces derniers huit jours sont les plus durs.

S'il y a de la gelée blanche le Vendredi Saint, le paysan y voit le signe que, lors de la présente année, le gel risque d'arriver sans se faire annoncer. Il doit par conséquent être prudent et ne pas, par exemple, planter trop tôt ses pommes de terre.

Le dimanche des Rameaux, lorsque le vent est bien

placé (au nord, au nord-est) pendant la messe au cours de laquelle le buis est béni, on peut s'attendre à avoir du beau temps pour la moisson.

Il est rare qu'il ne pleuve pas le jour de la Saint Yves, le 19 mai, et l'on sait aussi que

S'il pleut à la saint Médard,
il pleuvra 40 jours plus tard
à moins que saint Barnabé
viene lui couper le nez.

Le temps qu'il fait lors des six derniers jours d'une année, et des six premiers jours de l'année suivante, est observé avec une attention toute particulière. Les conditions atmosphériques, notées pour chacun de ces douze jours (*gourdeiziou*)¹, correspondent, en effet, à celles que connaîtra chacun des douze mois de l'année. Pendant ces douze jours, le temps est même examiné par demi-journées. Ainsi est déterminé le temps pour chacune des 24 quinzaines de l'année.

« Saint Jean-Baptiste [qui est le saint patron de Lannéanou], raconte un informateur, a, dans son dernier discours, demandé à Dieu que le dernier orage tombe sur Lannéanou ». Sur, par exemple, quatre jours d'orage affectant la région, seul le dernier intéresse Lannéanou.

S'il est soumis aux conditions météorologiques, le paysan l'est aussi, dans une large mesure, surtout à l'époque que nous considérons ici, à cet autre élément du milieu naturel qu'est le sol. Il en distingue plusieurs types en fonction de leurs caractéristiques respectives :

- *eur park regl vad* : cette expression désigne un champ qui a servi de pâture pendant neuf années de suite. On y trouve donc une très bonne terre, et le paysan qui cherche à se faire louer une ferme, préfère y trouver plus de champs en pâture que de champs cultivés.

¹ Roparz Hemon (Dictionnaire breton-français, Brest, Skridoù Breizh, Editions de Bretagne, 1943, p. 209), désigne sous ce terme les 12 premiers jours de janvier.

- *douar du, douar en etad vad* : une terre bien engraisée.

- *park koz* : une terre en repos, en jachère.

- *douar koz* : une terre non labourable.

- *douar kondon* : se dit d'un sol qui présente une bonne épaisseur de terre.

- *douar ponner* : une terre lourde, une bonne terre.

- *douar labour* : une terre labourable.

- *douar skuiz* : une terre épuisée.

- *douar melen* : une terre argileuse, une mauvaise terre.

On l'employait en maçonnerie, sous le nom de *pri melen*, avant l'utilisation de la chaux.

- *douar gleb* : une terre humide.

- *eur vouillenn* : une terre marécageuse.

- *eul lagenn* : une terre imperméable.

- *douar sabrenneg* : une terre qui repose sur un fond de sable. C'est le type de sol le plus répandu à Lannéanou.

Quelle que soit la valeur de la terre dont il dispose, le paysan a la volonté de l'utiliser au mieux. Il lui arrive aussi de vouloir l'étendre.

Engrais et amendements

La litière - lande, bruyère, herbe des talus, paille - qui est étalée dans les écuries et dans les étables, mélangée aux excréments des animaux, constitue le fumier chaud (*teil tomm*). Écuries et étables sont parfois vidées tous les matins ; cependant, certains paysans ne font ce travail qu'une fois par semaine. Le fumier, sans que l'on sépare celui des vaches de celui des chevaux, est tiré à l'aide d'un croc (*eun divah*)¹, et entassé à peu de distance, en un endroit que l'on a pris soin de débarrasser d'éventuels cailloux : il ne s'agit pas de transporter des cailloux

¹ Cf. Illustration n° 4, p.257.

aux champs avec le fumier. Une rigole part du tas de fumier, en direction du verger et des prairies, pour assurer l'écoulement du purin.

Le fumier, que l'on met en terre, seulement une fois tous les trois ans, est destiné à engraisser une terre qui porte des légumes : betteraves, navets, pommes de terre ; et les semailles de céréales qui suivent profitent aussi de la fumure. On ne fume jamais un champ, réservé aux céréales, l'année des semailles.

Le fumier est chargé dans une charrette, à l'aide du même outil que celui dont on se sert pour vider étables et écuries. Il est déchargé au champ, toujours avec le même outil, mais, cette fois-ci, c'est un croc usagé, muni d'un long manche, qui a été choisi. Le fumier est tiré par l'arrière et par l'avant de la charrette. Dans ce dernier cas, il tombe sur les pattes arrières du cheval de limon, ce qui est, paraît-il, loin de lui plaire. Le fumier est disposé en petits tas, dont l'alignement forme des rangées appelées *steujadou teil*. Il est étalé sur le champ le plus tôt possible, le plus souvent le jour même, à l'aide d'une fourche à quatre doigts. Il ne faut pas tarder pour faire ce travail car le fumier sèche vite à l'air, et il devient alors plus difficile de le recouvrir.

Etant donné le poids de la charge, et les chemins facilement inondés, le paysan choisit toujours un temps sec pour transporter son fumier au champ. Il est content lorsque l'eau des ornières est prise par la glace : il ne risque pas de voir la charrette s'embourber, et son cheval n'aura pas à fournir trop d'efforts. Aussi arrive-t-il que l'on travaille la nuit, ce qui a valu une belle frayeur à une informatrice qui, au début de ce siècle, n'était encore qu'une jeune enfant, fille d'un fermier : elle a été réveillée, vers deux heures du matin, par le bruit provoqué par des passages de charrettes. Elle s'est levée, a risqué un œil au-dehors, et a vu une lanterne qui se déplaçait dans la nuit. Prise de peur, elle s'est mise à pleurer, et a réveillé la

maisonnée. Il s'agissait seulement des gens de la ferme voisine, qui charroyaient du fumier au champ. Leur travail a duré une bonne partie de la nuit.

Le fumier chaud est trop rare : aussi le paysan est-il amené à user d'expédients : il dépose, en alternance, une couche de bonne terre - celle par exemple que l'on obtient en curant les fossés - et une couche de chaux vive. Deux ou trois mois après, quand le tout a bien fermenté et que le tas est devenu blanc, "l'engrais" ainsi obtenu est répandu sur le champ.

Le paysan obtient du fumier froid, en répandant sur un lieu de passage des individus et des bêtes - un chemin creux, par exemple - une couche d'ajonc, de fougère, de paille, de feuilles mortes. Au bout de quelques mois, le tout ayant bien pourri et s'étant bien mêlé à la terre, il se forme un terreau que l'on entasse, en disposant, en alternance, une couche de terreau et une couche de fumier chaud.

Le paysan utilise, mais en petite quantité, du fait de son prix qu'il estime trop élevé, du guano, qui arrive par le train, et est livré par sacs de 100 kilogrammes.

Les paysans organisent des charrois pour aller chercher du *maërl* sur la côte. Ils se rendent, par exemple, à Plestin où, à Saint-Michel-en-grève, ils disposent d'une lieue de sable à exploiter. A l'aller, lorsque les chevaux se connaissent, les charrettes, reliées les unes aux autres, avancent à la file, les hommes grimant à trois ou quatre dans la même afin de pouvoir discuter plus facilement. Tout ceci reste, dans les souvenirs, comme une véritable partie de plaisir.

C'est sur la plage que le véritable travail commence : il s'agit, en profitant de la marée basse, de charger sans perdre de temps, les charrettes de *maërl* ; chacune peut en contenir entre un mètre cube et un mètre cube et demi. La mer monte vite à Saint-Michel, et il est arrivé que des paysans se soient laissés surprendre par elle : pour avoir

voulu trop charger, et pendant trop longtemps, la charrette s'est trouvée ensablée. Encore heureux quand on parvient à sauver les chevaux en coupant les harnais au couteau, ustensile qu'un bon charretier a toujours en poche.

Au retour, les hommes marchent, tenant leur cheval par la bride. Le *maërl* est étalé sur les champs : c'est le premier travail de préparation de la terre aux cultures. Dans les champs ainsi traités, on est sûr de ne pas trouver beaucoup de mauvaises herbes, et d'obtenir une bonne récolte.

Le défrichage

On défriche les landes, les vieilles pâtures, à la fin d'une période de jachère. La première phase du travail est réalisée, parfois par un homme seul, pendant les mois de janvier ou de février. Bruyères, genêts, ajoncs, sont coupés à l'aide d'une faucille spéciale : *ar falz daou hanter*, qui est un compromis entre une serpe et une faucille¹. Le bois coupé est laissé sur le champ ; ce n'est qu'une fois sec qu'il est charroyé. Le paysan en vend une partie au boulanger qui s'en sert pour chauffer son four. Il garde le reste pour alimenter sa cheminée. Avec les branches de genêt, il réalise aussi des manches d'outils. C'est dire, qu'en ce début de siècle, on laisse les genêts pousser haut. Un informateur se rappelle avoir entendu parler d'un « vieux qui avait dans un champ des genêts de trois mètres de haut. Il y avait taillé des allées, afin que ses vaches soient protégées des intempéries. De notre temps aussi il y avait des originaux... ».

La deuxième phase du défrichage se déroule le plus souvent au printemps, en mars ou en avril. Mais, il arrive aussi, qu'on l'entreprenne en février. Le travail commence

¹ Cf. illustration n° 5, p.257.

par le passage d'une charrue, *an arar turk*¹, réglée de façon que le soc ne pénètre pas profondément dans le sol. Cette charrue, que l'on appelle "*ar gignerez*" (l'écorcheuse) quand on l'utilise de cette façon - elle ne fait qu'écorcher le sol - prépare la mise en œuvre d'une charrue plus lourde, plus solide, disposant d'un versoir plus long et plus haut : *an arar gand fri pemoh* (la charrue au nez de cochon) appelée aussi "*ar fogerez*", dont le soc pénètre plus profondément dans le sol, de manière à faire monter la bonne terre à la surface, et à limiter la pousse des mauvaises herbes. Le maréchal-ferrant possède une ou deux charrues, spécialement conçues pour les défrichages. En fait, elles sont simplement plus lourdes, plus solides, que les charrues ordinaires. Il les loue pour un prix forfaitaire au paysan. Les conditions orales de location précisent que, en cas d'avarie de la charrue, le locataire n'est en aucun cas tenu de réparer les dégâts, ou de payer la réparation. Les paysans les plus aisés, propriétaires d'une telle charrue, possèdent en général un soc, un couteau et quelques boulons de rechange.

Parfois, trois ou quatre charrues travaillent de concert dans le même champ. Pour tirer chacune d'elles, six chevaux, attelés deux par deux, sont nécessaires. Un premier conducteur s'occupe des deux chevaux de tête et signale par un "*sach da dreid !*" retentissant² les obstacles qu'il décèle. Un deuxième défricheur a en charge les quatre autres chevaux. Un troisième homme marche à côté de la charrue. Il tient à la main un outil appelé "*kaspem*"³ qui lui sert, soit à pousser, soit à tirer la charrue vers lui, perpendiculairement à la marche à suivre, de façon à éviter les obstacles: souches, grosses pierres... Ce faisant, il aide celui qui tient les mancherons à guider la charrue. Le

¹ Cf. illustration n° 6, p. 259.

² Littéralement : « Tire tes pieds ! » « fais attention ! »

³ Cf. illustration n° 7, p.261.

sillon creusé par celle-ci a environ 30 cm de large. Le couteau s'enfonce de 20 à 25 centimètres dans le sol. Arrivés en bout de champ, les chevaux tournent en décrivant un arc de cercle, tandis que les deux hommes qui s'occupent de la charrue la font pivoter sur place. Deux défricheurs avancent derrière la charrue ; ils ont pour mission d'en compléter le travail, en finissant de dégager les souches. C'est le travail de ceux qui, ne possédant pas de chevaux, n'ont que la force de leurs bras à offrir.

Lors d'un défrichage, les travailleurs redoublent d'ardeur : ils ont un public de femmes et d'enfants venus assister à la compétition. Car compétition il y a : le champ à défricher est partagé en lots, mesurés en pas, et délimités par les branches plantées dans le sol. Un tirage "à la courte paille" a lieu, et ainsi un espace à travailler est dévolu à chaque équipe, après le passage de la charrue. "*Ha beh d'al labour!*" (Et au boulot !). C'est à qui "nettoiera" son lot le premier. Dès qu'une équipe a rempli son contrat, elle s'en va, non sans lancer quelques quolibets aux défricheurs moins adroits qu'eux, ou qui ont eu la malchance de s'être vu attribuer un lot particulièrement riche en souches.

Le défrichage commence de bonne heure le matin et doit, en principe, être terminé pour 13 heures. Passer une journée entière à ce travail est trop difficile. Une pose est observée pour le casse-croûte composé de pain beurré, de lard, de *lambig* (eau de vie, alcool de pomme). Les chevaux ne sont pas oubliés : chaque propriétaire a apporté de l'avoine dont il remplit le "*sah kerh*"¹ de sa bête.

Un bon défricheur doit être fort, attentif, adroit. A peu près toutes les heures, on remplace celui qui tient les mancherons de la charrue. Certains ne résistent même pas une heure. Il ne faut pas avoir la tête en l'air : si les souches sont assez facilement repérables, il n'en est pas de

¹ Sac en toile contenant de l'avoine, suspendu à la tête du cheval pour lui servir de mangeoire.

même pour les pierres. Et c'est ici que l'adresse des travailleurs se révèle indispensable, pour éviter les obstacles.

Le défrichage est l'occasion d'une fête. Et c'est surtout de celle-ci dont se souviennent les paysans qui racontent aujourd'hui ces journées de dur labeur auxquelles ils ont participé. Jean-Michel Guilcher parle de « *l'ambivalence des gros travaux agricoles [dont] beaucoup, dans un passé proche, étaient encore une besogne exténuante et une fête. C'est souvent sous le second aspect qu'ils demeurent dans les mémoires.* »¹

La dernière équipe vient de finir son lot, et les hommes, la tête un peu plus légère que d'habitude du fait des lampées d'eau-de-vie avalées pendant l'effort, afin de se donner du courage, se retrouvent à la ferme pour le compte de laquelle a eu lieu le défrichage. Un repas les y attend, non seulement eux, mais aussi leur famille, les voisins. Il débute par une soupe qui remet tout le monde d'aplomb, et aide à calmer les esprits échauffés par l'alcool. Celui qui entreprend un défrichage essaie, dans la mesure du possible, de le faire coïncider avec les jours qui suivent la mise à mort d'un cochon. Il a ainsi de quoi offrir à ceux qui sont venus l'aider. Il y va de sa réputation, car on parlera longtemps du "*tamm fest*" (de la partie de plaisir), qu'il aura su donner. Et puis, s'il veut, à une autre occasion, ne pas avoir de mal à trouver de la main-d'œuvre, il se doit de « faire les choses comme il faut ». Il sait avoir atteint son but, quand il constate, sur ceux qui ont peiné si dur pour l'aider, les signes d'une ivresse plus ou moins marquée. Pour l'instant, on s'amuse, on chante et on danse dans la cour de la ferme. A croire que défrichage et danse ne font pas travailler les mêmes muscles. Peut-être même que la deuxième activité dénoue les muscles contractés et

¹ Jean-Michel Guilcher, *La tradition populaire de danse en Basse-Bretagne*, Paris, La Haye, Mouton et Co, 1963, p. 17.

endoloris par la première.

« On ne tient généralement pas que le meilleur moyen de récupérer ses forces soit de ne plus rien faire. Au contraire, jouer et danser ont, à juste titre, la réputation de "casser la fatigue". Il n'est pas de tâche si harassante qu'elle empêche les jeunes au moins de finir la journée en dansant¹. »

Dans une terre qui vient d'être défrichée, on peut semer du blé noir au début du mois de mai, ou encore à la fin juin. Mais, le plus souvent, on n'y touche pas avant la fin de l'été, afin que les petites racines aient eu le temps de pourrir. Et, c'est en octobre seulement, que l'on sème du seigle, dans une terre qui lui convient particulièrement bien.

L'écobuage

La végétation qui pousse dans une garenne à défricher est coupée à la faucille (*ar falz daou hanter*),² et brûlée sur place. Sur ces terrains où l'on ne trouve pas beaucoup de souches, la deuxième phase du défrichage se fait, non pas à l'aide d'une charrue, mais avec une houe (*eur varr*)³. La partie métallique de cet outil qui doit être très solide, est entièrement forgée.

Une grande journée de travail communautaire (*devez braz*) est organisée. Des lots sont délimités dans le champ et tirés au sort. Chacun place la première motte qu'il déracine sur son dos; il la repose au moment du casse-croûte, et la reprend jusqu'à la fin du travail. Il s'agit

¹ Jean-Michel Guilcher, *La tradition populaire de danse en Basse-Bretagne*, op. cit. p. 17.

² Cf. illustration n° 5, p.257.

³ Cf. illustration n° 8, p.261.

d'augmenter la difficulté de l'ouvrage : l'honneur que tire de sa victoire le travailleur le plus rapide et le plus adroit, n'en est que plus grand. Il ne néglige pas non plus le tabac qui lui est remis comme un signe tangible de sa supériorité. Ici encore, l'émulation aide à accomplir un travail pénible. La perspective du bon repas et de la fête auxquels ils participent le soir, soutiennent aussi les défricheurs.

Les mottes détachées sont disposées en rangées ; une fois sèches, elles sont mises en tas, recouvertes de charretées de lande sèche, et brûlées. La cendre est répandue sur le champ.

Camille Vallaux note le caractère singulier de l'écobuage :

« (...) *L'écobuage n'était point un acte simple de la vie agricole. Les réjouissances exceptionnelles qui l'accompagnaient montrent bien que ce mode de culture, qui paraît ordinaire en montagne, avait sur le sol armoricain quelque chose de tout à fait insolite. L'écobue, eur waradek¹, était une fête de village où le paysan qui appliquait ce traitement à un morceau de montagne conviait ses proches et ses amis. On écobuait entre la mi-mai et la mi-juillet. Avec l'étrèpe on coupait les mottes et bruyères d'un terrain inculte ; on brûlait le tout, et la terre fertilisée pour quelques mois était ensemencée en seigle. Ce travail facile [?], accompli en commun au compte d'un seul, était suivi de réunions joyeuses.*² »

Dans une garenne qui vient d'être défrichée, on passe la herse³ et on sème d'abord du seigle ou du blé noir. Les racines restées en terre pourrissent, et ensuite on peut charruer pour d'autres cultures : des pommes de terre, puis, ensemble, des navets et des rutabagas et, toujours en

¹ Le mot exact est "eur varradeg", "une marrerie" en français local.

² Camille Vallaux, *La Basse-Bretagne...* op. cit. pp. 89-90.

³ Cf. illustration n° 9, p.263.

même temps, du seigle et de l'ajonc. Celui-ci est coupé tous les deux ans, à partir de la Toussaint jusqu'à la fin du mois d'avril. C'est le temps nécessaire pour qu'il atteigne 70 à 80 centimètres de hauteur. Disposer d'ajonc est primordial pour le paysan: il entre, pour partie, après avoir été pilé, dans la nourriture des chevaux, et il constitue aussi un combustible indispensable.

La culture des céréales

a- Le labour

Un informateur se rappelle avoir entendu son père raconter que, jusqu'à la guerre de 1870, l'attelage d'une charrue comprenait un cheval placé en tête, suivi de deux bœufs tirant côte-à-côte. Un journal (*eun devez-arad*)¹ représente la superficie que l'on pouvait labourer, en une journée, avec un tel attelage. Le travail n'avancait pas vite, car les bœufs, s'ils sont forts, sont aussi lents.

Depuis que l'on utilise uniquement des chevaux, le travail est plus vite fait, mais, le terme *devez-arad*, est néanmoins conservé. Le nombre de chevaux attelés à la charrue varie en fonction de la difficulté du labour: jusqu'à six pour un défrichage. La charrue est transportée au champ, sur une espèce de traîneau. La plus ancienne de celles utilisées au début de ce siècle, est à avant-train (*arar gand killorou*)². La plus courante est appelée *arar turk*; elle, n'est pas munie de roues³. Parfois, pour consolider l'âge, on lui adjoint deux pièces de fer fixées soit dessus ou dessous, soit sur l'un des côtés. Ces renforts sont fixés par

¹ Un journal représente un demi-hectare, soit 5.000 m²

² Cf. illustration n° 10, p.265.

³ Cf. illustration n° 6, p.259.

des boulons qui traversent l'âge¹, et sont maintenus par des écrous. Pour cacher ceux-ci, le travailleur soigneux ne manque pas de les faire rentrer dans l'âge, où il a, au préalable, creusé une encoche de section carrée. Si la chaîne en acier qui se tend sous la traction des chevaux est incassable, il arrive, que le crochet situé sous l'âge, auquel une des extrémités est fixée, cède. Le régulateur, qui remplace les roues que l'on trouve sur l'*arar gand killorou*, permet de régler la profondeur du labour. Plus on le fait coulisser vers le haut et moins le soc pénètre dans le sol. Ce réglage est choisi lors du défrichage d'une lande par exemple. Lorsque le régulateur est disposé de façon telle que le soc ne fait qu'écorcher le sol, « enlever la verdure » dit un informateur, l'*arar turk* est appelée *ar gignerez*. On la dénomme *ar fougerez*, lorsque le soc creuse un sillon.

Le labour d'une prairie, ou d'une terre sale, se fait en deux temps: la terre est d'abord écorchée, puis creusée, avant d'y semer de l'avoine. Par contre, pour le blé, « il ne faut pas tourner la terre trop épaisse », et c'est donc l'*arar turk*, dont le régulateur est alors dans une position moyenne, qui est utilisée. Le laboureur, tenant les poignées des mancherons, guide sa charrue. Il marche un pied dans le sillon, et l'autre en dehors. Pour être plus à son aise, il se débarrasse souvent de ses sabots qui se remplissent vite de terre. Et, tant pis pour lui, si le cheval lui marche sur les pieds...

b- Les semailles

L'orge peut être semée dans une terre qui vient de porter du blé; on respecte parfois aussi l'ordre suivant: blé, avoine, orge. La meilleure époque pour semer cette

¹ Cf. illustration n° 6, p.259.

dernière céréale est rappelée par deux dictons :

A la Saint Georges¹

Sème ton orge.

A la Saint Médard²

Tu seras trop tard.

Ou encore

A la Saint Georges

Sème ton orge.

A la Saint Marc³

C'est trop tard.

On ne sème pas beaucoup d'orge avant la Première Guerre mondiale : à peu près un hectare dans les grandes fermes, et un demi-journal dans les petites.

C'est une terre légère, une terre qui vient d'être défrichée, qui convient le mieux au blé noir. Il est mis en terre à la fin du mois de mai, ou au début du mois de juin. Cette opération est toujours réalisée en dehors de la semaine blanche, qui va du dimanche de la Pentecôte jusqu'au dimanche de la Trinité. « C'est une semaine un peu sainte, pendant laquelle on peut faire n'importe quel travail, sauf celui-là ». Si l'on passait outre, le blé noir resterait en fleur bien plus longtemps que nécessaire, ce qui serait préjudiciable à la récolte.

La semence de seigle est confiée à la terre fin octobre, début novembre. Il faut que celle-ci soit bien asséchée, jusqu'à même « aller en poussière ». Une terre qui a été défrichée au printemps précédent lui convient bien.

Le blé est semé, le plus souvent, dans les jours qui suivent le 25 novembre, jour de la Sainte Catherine, ou encore aux environs de Noël. « Et, quand on peut finir les semailles et arranger les prairies pour le 1^{er} de l'an, on peut

¹ Le 23 avril

² Le 8 juin

³ Le 25 avril

dire qu'on est "*war varh a-raog*" », c'est-à-dire, à jour avec son travail. Le blé est semé dans une terre qui vient de porter du trèfle, ou encore des pommes de terre, des navets. Ces terres, qui viennent de donner des légumes, ont été bien fumées. Mais, c'est dans les champs où l'on a cultivé des betteraves l'année précédente, que la récolte de blé est la meilleure.

Le paysan cultive autant de blé qu'il peut le faire. Il en existe deux espèces : la première, appelée "*barveg gwenn*" (barbue blanche) parce que ses épis sont munis de barbes, pousse bien dans une terre légère. La deuxième variété, dénommée "*bourouruz*", sans barbes, permet un rendement supérieur, mais exige de la meilleure terre.

Il est bon de semer l'avoine dans une terre qui vient d'être défrichée, à condition qu'elle ne soit pas restée inculte trop longtemps. On peut également semer l'avoine après le seigle, après le blé, ou, et c'est le mieux, dans un champ qui a porté du trèfle. L'avoine d'hiver (grise et blanche), est mise en terre aux alentours de la Foire Haute de Morlaix (*Foar an Neh*), donc vers le 15 octobre ou un peu plus tard ; et l'avoine de printemps (jaune), en mars. Les deux premières espèces donnent un grain de meilleure qualité que l'autre. Le grain de l'avoine grise a une enveloppe plus épaisse, et produit davantage de farine. Un cheval qui a le choix mange d'abord l'avoine grise et, ensuite seulement, l'avoine jaune. L'avoine grise présente un autre avantage : elle résiste mieux aux rigueurs de l'hiver. Cependant, le rendement obtenu avec cette espèce est moindre que celui dont on bénéficie avec l'avoine jaune ou blanche. Mais, l'avoine blanche donne une paille de meilleure qualité dont les vaches sont friandes. Aussi, dans les fermes où l'on ne récolte pas beaucoup de foin, sème-t-on de l'avoine blanche, tandis que dans celles qui disposent de bonnes prairies, priorité est donnée à l'avoine

¹ Littéralement : « sur le cheval de tête ».

grise.

Quelles que soient les semailles auxquelles on procède, l'époque la plus favorable pour ce travail, est celle qui suit la pleine lune, c'est-à-dire le moment où celle-ci est en décroissance (*war diskar loar*).

Des trieurs de semences passent de ferme en ferme. La machine dont ils se servent (*an oserez*), peut être munie de trois ou quatre tamis différents, longs chacun de cinq à six mètres, et manœuvrés par une manivelle. Le grain tombe d'une caisse sur les tamis ; les saletés et les graines trop petites tombent sur le sol. Le grain d'avoine est plus fin que celui de blé ou d'orge. Ces deux semences sont triées avec le même tamis. Quand le trieur se fait trop attendre, le paysan nettoie lui-même ses semences, en se plaçant dans un courant d'air et en les secouant dans un tamis.

La veille du jour prévu pour les semailles, le blé, entassé sur le sol en terre battue de la maison, est traité contre les attaques du charançon et le charbon. Du vitriol (sulfate de cuivre) est mis à fondre dans un chaudron rempli d'eau, que l'on fait chauffer dans la cheminée. On obtient un liquide de couleur bleue, qui est jeté sur le tas de blé. Il faut ensuite bien mélanger le tout à l'aide d'une pelle, et mettre la semence ainsi traitée dans des sacs qui peuvent en contenir cinquante kilos. Attention à ce qu'aucun grain ne s'égare ! On traite aussi la semence en la mélangeant avec de la chaux.

Les talus du champ qui est destiné à être ensemencé en blé, ont été soigneusement débroussaillés. Et comme rien ne doit se perdre, la broussaille coupée sert de litière aux bêtes.

Le jour des semailles est arrivé, et le travail commence, dès qu'il fait suffisamment jour pour y voir clair. Le semeur est parfois un homme, plus souvent une femme, mais jamais un enfant. Si le champ est étendu, les sacs de grain sont disposés à chacune de ses extrémités et d'un seul côté seulement, s'il est plus petit. Dans ce cas, le

semeur doit remplir son panier, après chaque aller-retour. Ce panier est en bois, rectangulaire, évasé dans le fond, et muni d'une anse qui relie les côtés les plus longs. Il est peu profond, afin qu'il soit plus facile d'y puiser le grain. Reposant sur le coude, il prend appui sur la hanche. La main qui sème décrit un mouvement régulier, d'arrière en avant, et laisse échapper le grain, droit devant elle. Le tout est synchronisé avec le pas du semeur. Le grain ne doit pas être jeté n'importe comment, si on veut le répandre uniformément sur le sol. Certains paysans tracent un signe de croix sur la semence avant de la confier à la terre.

Derrière le semeur passe la petite charrue ; un homme guide le cheval, tandis qu'un second tient les mancherons. Ils sont suivis de six ou sept travailleurs, parfois plus, chargés de recouvrir le grain. Pour ce faire, ils utilisent un râteau en fer à six ou sept dents, en particulier quand il s'agit de recouvrir le blé, car le travail ainsi réalisé est meilleur que si l'on employait une herse. Celle-ci est très peu usitée. Quand il faut enfouir la semence d'avoine, c'est une houe qui est employée. On se sert de ce même outil pour creuser des rigoles dans les prairies. L'avoine étant souvent semée après le froment, la terre est plus dure, c'est ce qui explique l'utilisation de la houe. L'ouvrage est parachevé en donnant un dernier coup de râteau (*floura an douar*), pour égaliser le sol, et émietter les mottes de terre.

Le travail qui consiste à recouvrir les grains est réparti équitablement. Pour cela, des lots sont délimités dans le champ par des branches piquées dans le sol. Le nombre de lots est obtenu en divisant la longueur du champ par le nombre de travailleurs. Chacun se voit attribuer une parcelle, en fonction de ses capacités : les moins forts ont une plus petite surface à travailler. Les meilleurs sont placés aux extrémités du champ, là où les sillons sont les moins parfaits, car ils ont un supplément de travail : "arranger" la terre qui a été piétinée par les chevaux. Chacun met un point d'honneur à finir sa part le premier.

Le travail étant réalisé dans un esprit d'émulation, la fatigue se fait moins sentir. C'est le résultat de l'amalgame jeu / labeur ; ce qui ne nuit pas au sérieux que ce dernier requiert. Le jeu ne doit-il pas aussi être pratiqué consciencieusement ?

Les travailleurs sont payés 10 sous par jour de travail. Il n'y a pas de pause entre le lever du jour et le repas de midi (bouillie et pain) pris à la ferme. Pas non plus de collation l'après-midi. Simplement, vers 16 heures, l'ouvrage s'arrête, le temps de distribuer de l'avoine aux chevaux. Les travailleurs en profitent pour boire un coup de cidre, mais sans rien manger.

Dès la fin des semailles, le paysan passe le rouleau, tiré par un seul cheval, sur les terres ensemencées en orge et en avoine de printemps. Ceci doit être fait à ce moment là, car ces deux céréales forment des tiges, dès qu'elles sortent de terre, et il ne s'agit pas de les casser. Il en va différemment pour le blé, le blé noir, l'avoine d'hiver, le seigle, sur lesquels on ne passe le rouleau qu'au printemps, alors qu'ils sont en herbe. Ils n'ont pas encore, à ce moment-là, formé de tiges. Ce travail ne peut être entrepris que si la terre est sèche. En deux heures, un journal de terre peut être travaillé. Le passage du rouleau raffermi le sol, écrase les quelques mottes qui restent, enfonce les pierres, et favorise le tallage. Le travail des moissonneurs s'en trouve facilité. Si jamais la faucille de l'un d'eux vient heurter un caillou, le propriétaire du champ s'en trouve grandement gêné : on lui reproche en effet, plus ou moins ouvertement, de ne pas avoir suffisamment soigné son travail. Les rouleaux utilisés sont taillés dans la pierre du Huelgoat, ou dans celle de Guerlesquin. Dans ce deuxième cas, ils sont moins solides.

c- La moisson

Le moment de la récompense, même si celle-ci n'est pas toujours à la mesure des efforts consentis, arrive avec la moisson. Une main-d'œuvre nombreuse est indispensable pour la mener à bien : une trentaine de personnes, ou plus, se retrouvent bien souvent au travail sur l'aire à battre. L'entraide est obligatoire : chacun doit rendre l'assistance dont il a bénéficié, au besoin, s'il en est empêché, en payant quelqu'un qui intervient à sa place. La solidarité s'organise dans le cadre de sociétés de battage. A l'intérieur de celles-ci, chaque ferme délègue un certain nombre de ses membres pour aller moissonner chez un voisin, et cela en fonction de l'importance du travail à faire.

Dans certains villages, le blé est coupé à la faucille, et dans d'autres à la faux. Dans ce dernier cas, les deux moissonneurs qui arrivent après le faucheur, rassemblent les gerbes en s'aidant d'une faucille ; ils sont suivis de deux autres travailleurs, chargés de lier ces gerbes. Ce travail est parfois réalisé la nuit : la paille ayant alors pris de l'humidité, elle ne casse pas, au contraire de ce qui arrive pendant la journée, sous la chaleur. Pour faire un lien, on prend en main, en saisissant d'abord l'extrémité où sont les épis, quelques tiges que l'on torsade en s'aidant de l'autre main. Il faut serrer le plus fort possible, et maintenir le lien en place en coinçant ses extrémités. Il doit bien tenir et, en même temps, être facile à défaire le jour du battage. Si la moisson a souffert d'un excès d'humidité, les liens sont difficiles à faire, car la paille, plus ou moins pourrie, casse facilement. Le seigle se lie aisément car sa paille est résistante. Il n'empêche que le pouce qui introduit l'extrémité du lien sous la mèche torsadée, est douloureux à la fin de la journée. L'orge et l'avoine, qui poussent moins haut que le blé et le seigle, nécessitent la confection d'un lien particulier : la mèche qui le constitue est plus

fournie, et est partagée en deux, de façon à avoir une longueur suffisante pour enserrer la gerbe. Le blé noir n'est pas lié en gerbes : sa paille est trop souple, et les faisceaux de gerbes ne tiendraient pas debout.

Pour lier les gerbes, les femmes, qui portent une chemise en toile de lin pendant la moisson, ont enfilé des manchettes qui vont du poignet au coude, et les protègent, tant bien que mal, des piqûres provoquées surtout par le blé à barbes. Elles se défendent aussi, comme les autres moissonneurs, des ardeurs du soleil, en coiffant un chapeau de paille.

Quand les céréales sont coupées à la faucille, ce qui est de loin le cas le plus fréquent, le moissonneur coupe d'abord une mèche (quelques tiges), la pose sur le sol, et fait tomber dessus l'équivalent d'une gerbe. Parfois, il se contente de rejeter ce qu'il a coupé derrière lui, en s'aidant de sa faucille. Le faucheur travaille en avançant sur une largeur de 2,50 m à 3 m ; c'est-à-dire qu'il prend en charge deux ou trois sillons. Des femmes, ou des jeunes tenant ce poste, progressent sur une largeur moindre.

Couper à la faucille, en une journée, un journal d'une céréale quelconque, constitue une très bonne performance. On reste admiratif, encore aujourd'hui, devant l'exploit d'un paysan qui avait, de cette manière, fauché un hectare d'avoine en deux jours. Il avait, le premier jour, travaillé depuis six heures du matin jusqu'au coucher du soleil et, le deuxième jour, en commençant à la même heure, il avait terminé son ouvrage juste avant la tombée de la nuit. Il ne s'agit pas seulement d'aller vite, il faut aussi veiller à bien faire son ouvrage, c'est-à-dire ici, couper les tiges le plus près possible du sol. De celui qui ne respecte pas cette manière de faire on dit : « *koufa a ra an traou !* » (il gaspille les choses, en l'occurrence, la paille). On le rappelle à l'ordre en lui disant :

« *Deuz an traouñ*

Emañ ar fonn. » (c'est en bas qu'est l'abondance).

Presque toujours, cette remarque ne s'adresse qu'à un jeune travailleur qui, ayant les reins cassés le soir venu, trouve que la terre est vraiment trop basse...

Des faucilles en bon état facilitent le travail. Pour refaire leur tranchant, on le bat en se servant d'un marteau dont la tête contient de l'acier - ce qui augmente sa dureté - et d'une enclume portative (*ar rañjou govella!*) Un informateur se souvient de l'un de ses voisins, chef d'une famille de huit enfants, qui se réservait, lors de la moisson, un petit travail tranquille : il se chargeait, assis sur un petit banc, à l'ombre d'un talus, d'aiguiser les faucilles maniées par le reste de sa famille.

Habituellement, les jeunes avancent dans le champ à moissonner en se tenant près des anciens, afin que ceux-ci aiguisent leur faucille. S'il faut, en effet, avoir une adresse certaine pour se servir de cet outil, il est tout aussi indispensable d'avoir le coup de main pour bien l'aiguiser. Le paysan utilise pour ce faire une pierre à aiguiser, qu'il porte, quand il moissonne, non dans une corne de vache servant d'étui (*eur boutig*), mais dans la poche de son pantalon. Il est inutile de se demander pendant longtemps pourquoi celui-ci a souvent l'une des poches percée. Le paysan mouille cette pierre en crachant dessus, et la passe alternativement, et d'un geste vif et précis, des deux côtés du tranchant de la lame. Quand un ancien paysan dit aujourd'hui : « J'étais un champion pour aiguiser », il reconnaît, sans fanfaronnade, mais avec une fierté légitime, avoir une aptitude qui n'est pas également partagée, et que les jeunes n'acquièrent qu'avec une longue expérience. « Pour bien moissonner, ajoute-t-il, ce n'est pas la force qui compte, mais l'adresse pour manier la faucille et pour l'aiguiser ». Disposer d'un bon outil est tellement important que, dans certaines fermes, chacun a une faucille qui lui appartient en propre, et dont il prend le

¹ Cf. illustration n° 11, p. 267.

plus grand soin.

Moissonner à la faucille présente des risques, et ce sont les jeunes, moins expérimentés, qui sont les plus vulnérables, même si nul n'est à l'abri des conséquences d'un mouvement maladroit. Aussi, le paysan prévoyant apporte-t-il toujours au champ du linge et de la ficelle, afin de pouvoir faire, en cas de blessure, un pansement sommaire.

Les gerbes de blé et de seigle sont disposées en faisceaux (savellou), épis en haut et vers l'intérieur des tas. Chacun de ceux-ci est constitué de 8 gerbes. Deux personnes sont nécessaires pour effectuer ce travail. Chacune pose, simultanément, deux gerbes d'abord, puis deux autres pour boucher les trous. Le dernier à poser sa gerbe, serre les épis de façon à ce qu'ils forment un angle qui soit le plus aigu possible. Si le vent ne vient pas détériorer ces constructions, l'eau n'y pénètre pas. Quand le temps est beau, ces faisceaux restent en place deux ou trois jours. Il est indispensable que les épis soient bien secs avant d'être battus. Peu importe, par contre, que la paille soit humide ou non : elle est destinée, au moins en partie, à servir de litière.

Si les conditions atmosphériques ne permettent pas d'effectuer le battage tout de suite ou, tout simplement, si le temps est menaçant, on monte des tas (*berniou park*) qui comprennent huit ou dix faisceaux, soit 64 ou 80 gerbes. On procède, dans un premier temps, comme pour les *savellou* ; puis, on adjoint à la base une autre rangée de gerbes. Au-dessus, d'autres gerbes sont disposées debout, et de façon à présenter une pente, afin de faciliter l'écoulement de l'eau. Le tout est surmonté d'un chapeau formé par une gerbe plus petite que les autres, et dont le lien a été rapproché des épis. Ceux-ci sont posés sur les autres épis, tandis que leurs tiges, repliées, sont rabattues sur les côtés du tas. La confection de ces *berniou park* est toujours confiée à des hommes.

L'orge et l'avoine sont étalées sur le champ, où elles restent entre deux et une quinzaine de jours, le temps de sécher. Si le temps est à la pluie, la moisson est retournée à l'aide d'un bâton de 3 à 4 mètres de long, afin de faciliter le séchage. Il est essentiel qu'au moment d'être battue l'avoine soit sèche, sinon la balle ne "vient" pas.

La machine à battre n'étant pas toujours disponible au bon moment, le paysan doit parfois attendre 5 à 6 semaines avant de voir son grain à l'abri. Le grand jour étant enfin arrivé, la récolte est charroyée sur l'aire à battre. La dernière charretée qui vient du champ est ornée d'un bouquet. Cinq ou six charretées représentent la production d'un hectare. Dans les champs vidés de leurs gerbes, des filles et des femmes viennent glaner sur le chaume. Le plus souvent, il s'agit de personnes étrangères à la ferme à laquelle appartient le champ moissonné.

L'aire à battre, toujours située à proximité de la maison, se trouve à l'écart des zones de passage. Elle est interdite aux animaux, surtout en hiver, quand le sol est détrempe par les intempéries. Tous les dix ans environ, elle doit être refaite. Ce travail est effectué, soit un jour quelconque de la semaine, en fin d'après-midi, soit un dimanche. L'aire à refaire, c'est-à-dire à aplanir, à imperméabiliser, est d'abord défoncée à l'aide d'une houe. Puis on y répand de la terre glaise, transportée dans une charrette, de la paille hachée et de l'eau. Il ne reste plus qu'à tasser et aplanir le tout en dansant dessus. Un travail indispensable, une occasion de rencontre, une circonstance où goûter aux plaisirs de la danse, c'est tout cela faire une aire neuve.

Avant de recevoir les gerbes, elle est soigneusement balayée avec un balai en genêt. La moisson est obligatoirement mise en tas, sinon l'aire à battre s'avèrerait trop exigüe. Un seul de ces tas contient la récolte de 2 hectares environ (3 hectares pour l'avoine), et a 6 ou 7 mètres de hauteur. On met parfois, dans une même meule, différentes céréales, qui ne sont cependant pas mélangées.

La confection d'une meule commence comme celle des *savellou*. Le diamètre est seulement augmenté par l'adjonction de rangées supplémentaires de gerbes. Quand l'édifice atteint à peu près deux mètres de haut, on lui fait un peu de "ventre" en amplifiant sa circonférence. De cette façon, sa contenance est accrue, et il n'est donc pas nécessaire de le faire monter trop haut. De plus, si par malchance la pluie survient, l'eau ne viendra pas mouiller le bas du tas. Toujours par souci de les préserver de l'humidité, les gerbes sont toujours disposées de façon à présenter une certaine pente. La meule est de plus coiffée d'un "chapeau", identique à celui confectionné pour les *savellou*. Pour bâtir ces meules, les hommes utilisent des fourches à deux dents, en fer, légèrement recourbées. Au bout d'un certain temps, il faut changer les manches des fourches pour en prendre de plus longs.

A l'époque que nous considérons, le battage peut être fait au fléau, au manège, ou à la machine à vapeur.

Le blé noir, récolté en septembre, a longtemps été battu au fléau, car sa paille, qui est grasse, aurait pu abîmer la machine à battre. Les deux parties du fléau sont reliées par une courroie en cuir de porc. Le travail n'avance pas beaucoup le matin car, pour l'entreprendre, il faut attendre que la rosée soit bien levée. Il ne commence que vers 8h30-9h. « *Hey adarre, damaig e vo tomm dit !* » (allons-y à nouveau, tout à l'heure tu auras chaud !), dit-on, pour se donner du courage. Le blé noir est amené du champ, au fur et à mesure que s'effectue le battage. Il est disposé en une rangée formée de deux couches. Celle du dessous est appelée l'oreiller (*ar plueg*). Celle du dessus est arrangée de façon à présenter une légère pente. Plus les batteurs sont expérimentés, et plus les deux couches peuvent être épaisses.

Deux lignes de batteurs se font face. Leur nombre est variable : 6, 8, 12, le plus souvent. Ce n'est pas toujours le patron de la ferme qui les dirige, qui donne le rythme : on

choisit celui ou celle qui en est le plus capable. Bien des femmes, en effet, n'ont rien à envier aux hommes pour ce qui est du maniement du fléau. L'idéal est de placer, côte à côte, un droitier et un gaucher : ils peuvent ainsi se serrer davantage et, dans ce cas, peu d'épis échappent à leurs coups. Les batteurs se déplacent par petits pas latéraux, les pieds restant sur la même ligne. Au début du travail, ils avancent d'environ 10 centimètres à chaque coup de fléau. Celui qui perd la cadence et prend du retard gêne tout le monde, et il est rappelé à l'ordre par un énergique « *sach da dreid ganez !* » (enlève tes pieds de là !). Quand la rangée est terminée, deux hommes chargés d'approvisionner les batteurs retournent le blé noir, car des épis ont pu rester en-dessous, hors de portée des fléaux. Ce travail s'effectue à l'aide d'une fourche en bois, à deux dents. Cette fourche est entièrement en bois, pour éviter qu'elle pénètre dans le sol : il ne s'agit pas de mélanger de la terre aux grains. Alexandre Bouët nous donne d'utiles précisions sur le battage au fléau :

« *Mais l'inconvénient capital du battage au fléau (...) c'est l'excessive fatigue qu'il cause et le faible salaire qu'il procure. L'ouvrier qui l'exécute lève son instrument au moins 37 fois par minute pour le faire retomber avec force autant de fois ; s'il travaille 10 heures par jour, il frappe donc plus de 22.000 coups. Or, en Bretagne, c'est 12 heures et plus qu'il doit se livrer à ce rude exercice.¹* »

Le battage terminé, le blé noir est déposé sur le sol en terre battue de la grange. Le lendemain, si le temps est beau, il est ressorti, transporté dans un drap ou dans deux sacs préalablement décousus, et ensuite recousus, de façon à former un seul grand morceau. Il est étalé sur l'aire à battre afin qu'il sèche. Si la pluie ne menace pas, il n'est pas rentré le soir ; le paysan prend seulement soin de le

¹ A. Bouët, O. Perrin : *Breiz-Izel...*, op.cit., p. 110.

recouvrir d'une pièce de tissu, sur laquelle il répand une couche de paille. La récolte est ainsi préservée de la condensation nocturne. Il est impératif que le grain soit bien sec. Sinon, il chauffe, et la farine est moins bonne. De plus, quand il n'est pas sec, le blé noir perd sa couleur et prend une odeur particulière.

Le blé noir doit subir une opération supplémentaire : ses grains sont entourés d'une enveloppe qu'il faut enlever. Pour arriver à ce résultat, ils sont à nouveau étalés sur l'aire à battre, et foulés aux pieds nus avant d'être passés au tarare. Cette opération doit être renouvelée deux ou trois fois. Elle est menée à bien lorsque les grains sont brillants. Les meuniers sont très exigeants sur ce chapitre. On peut espérer leur envoyer une tonne de blé noir par journal ensemencé. Le rendement est cependant moindre, si les semailles ont été faites dans une garenne défrichée.

Les autres céréales sont battues, si possible toutes le même jour, dans l'ordre suivant : l'avoine d'abord (afin de pouvoir nourrir les chevaux, car, bien souvent, on ne dispose pas de réserves), puis le blé et l'orge. L'usage des manèges est la règle, avant la généralisation de la machine à battre à vapeur. On continue à les utiliser dans les petites fermes, même après la Première guerre mondiale.

Le manège (*ar manej*)¹ arrive démonté sur l'aire à battre. Il ne faut pas moins de trois charrettes pour en assurer le transport. Il a été loué par un entrepreneur de battage. Les manèges à 8 chevaux sont les plus courants, mais il en existe aussi à 12. Les chevaux sont attelés deux par deux, à chaque extrémité des 4 (ou des 6) bras qui sont munis, à cet effet, d'une pièce de bois (*ar sparl*). Le paysan pour le compte duquel s'effectue le battage, se fait prêter les chevaux qui lui manquent. Il arrive que des disputes éclatent, certains prétendant que l'on fait travailler

¹ Cf. illustration n° 12 p. 269.

davantage leurs chevaux que ceux des autres. Les bêtes âgées sont placées du côté interne, afin d'avoir à parcourir un moins grand cercle.

Un homme, muni d'un fouet au manche flexible, auquel est attachée une lanière en cuir de porc, - ce fouet est fabriqué par le paysan - se tient debout à l'intersection des bras du manège. En s'aidant de la voix, et du fouet qu'il fait claquer au-dessus des chevaux, sans les toucher, il les fait avancer, en s'efforçant de leur faire garder toujours le même rythme, ni trop lent, ni trop rapide. Ce but atteint, il s'assoit sur un tabouret à trois pieds. Le bruit fait peur aux chevaux et les fait tourner tout seuls, mais il doit veiller à ce qu'ils gardent la même cadence, afin d'éviter les à-coups qui risqueraient d'endommager les dents des engrenages de la machine. Mission difficile car, bien souvent, les chevaux, venant de différentes fermes, n'ont pas l'habitude de travailler ensemble. Aussi, est-ce à un paysan réputé pour son habileté, qu'est confié ce travail. Chaque fois que cela est possible, des chevaux frais prennent le relais de ceux qui ont effectué la moitié du travail. Le mouvement de rotation du manège est, par un système d'engrenage, transmis à une tige métallique, qui fait tourner un tambour placé dans le batteur (*ar houf bihan*)¹.

Des adolescents, appelés *an dizererien* (les défaiseurs de liens), du fait du poste qu'ils occupent, saisissent les gerbes, défont les liens, et posent le tout sur la table qui précède le batteur. Le *difreter* défait les gerbes en les secouant - d'où son nom: *difreta* traduisant secouer fortement - et les passe, ni trop, ni trop peu à la fois, au *boueter* (celui qui nourrit) chargé d'alimenter la machine. Pour être mené à bien, le travail de ce dernier exige un certain savoir-faire : plus le blé (ou quelque autre céréale) est présenté étalé au tambour, et mieux il est battu. C'est aussi au *boueter* de veiller à ce qu'il n'y ait pas

¹ Cf. illustration n° 12, p. 269.

d'interruption dans son approvisionnement : si besoin est, en faisant ronfler sa machine, il fait se dépêcher ceux qui sont chargés de ramener la récolte du champ.

Le grain tombe sous le batteur. Un homme, appelé *an dibeller*, le tire sur l'aire où il est étalé par des femmes qui se servent, pour cela, de râteaux en bois. Ensuite, à l'aide de balais, en effleurant à peine les grains, elles créent un courant d'air qui fait s'envoler la balle remontée à la surface. C'est un travail pour jeunes filles, considérées comme étant les seules à posséder suffisamment de doigté, pour ne pas balayer les grains en même temps que la balle. Les balais utilisés sont en bouleau, et non en genêt : celui-ci est trop touffu, et ne se prête pas à un travail de précision.

Cette opération terminée, les femmes entassent le grain sur des draps, à l'aide de râclettes (*rozellou*). C'est ainsi qu'il est transporté dans la grange. Si c'est du blé, il en est ressorti trois ou quatre jours après, quand il fait beau, pour être étalé sur l'aire à battre, afin de le faire sécher complètement. Pour accélérer le processus, on marche dessus, après avoir ôté ses sabots, en "rusant" les pieds. C'est un travail important, et les vieux rouspètent quand il est confié à des enfants. Afin de s'assurer que le résultat souhaité est obtenu, on prend une poignée de blé ; si, en ouvrant la main, quelques grains y restent collés, c'est qu'il n'est pas encore sec. « *Hemañ n'eo ket kraz* », dit-on alors. Si on le laisse dans cet état, il a tendance à moisir et il sent fort.

C'est seulement quand il est bien "*kraz*" que le blé est passé dans un tarare. Ils existent en différentes tailles, et on en trouve dans chaque ferme, sauf peut-être chez les jeunes qui viennent de s'installer. La prédiction d'Alexandre Bouët, concernant la généralisation du tarare, s'est révélée exacte :

« Cette machine [le tarare] où l'on a fini par réunir toutes les conditions naturelles qu'exige le nettoyage des

*grains, (...) l'opère sans fatigue et avec une promptitude qui prévient leur détérioration, sera sans doute quelque jour l'un des premiers meubles de toutes nos fermes ; mais nous sommes encore bien loin de ce temps (...).*¹ »

Un homme d'un certain âge, ou une femme, (un enfant serait incapable de faire ce travail pendant longtemps), actionne une manivelle qui fait tourner un axe, sur lequel sont fixées quatre lames de bois. Le courant d'air ainsi obtenu chasse la balle, tandis que le grain tombe sur le sol, en s'écoulant sur un plan incliné. Un autre travailleur est chargé d'approvisionner le tarare en grains.

Pour parachever le nettoyage de celui-ci, le paysan utilise un tamis. C'est un ustensile de forme circulaire, profond d'une dizaine de centimètres, et dont le fond est constitué d'un maillage serré qui retient le grain, mais laisse les impuretés tomber sur le sol. Ce travail n'est pas difficile, et c'est une femme, agenouillée derrière le tarare, qui s'en charge.

Le vannage de l'avoine se fait le jour même de la moisson, et uniquement au tarare. Le grain est remis aussitôt après : il n'est pas indispensable qu'il soit parfaitement sec.

Le blé, bien sec, bien nettoyé, est parfois entreposé dans de grands coffres en hêtre, rangés au fond de la maison, ou, parfois aussi, dans la grange, près du foyer où l'on cuit la nourriture des bêtes. Certains de ces coffres sont joliment sculptés. Ils reposent sur des pieds de 30 centimètres de haut, ce qui isole la récolte de l'humidité du sol. Avec une longueur de 2,50 m. et une profondeur de 1,50 m, ils offrent un bon volume de rangement. Munis d'un couvercle, ils mettent le grain à l'abri de toute salissure et des rongeurs.

Si l'on ne dispose pas de coffres, c'est le grenier de la

¹ A. Bouët, O. Perrin, *Breiz-Izel...*, op. cit., p.117.

maison qui sert d'entrepôt aux différentes céréales. Seuls, les paysans riches disposent d'une petite grange (où ils remettent les betteraves), dont le grenier sert de réserve à grains. La récolte y est montée dans des sacs de *guanou* (ils ont contenu du guano), étalée sur le plancher, espèce par espèce. Au bout d'un mois environ, le grain est mis en tas.

Le tas de paille est édifié le jour même du battage. C'est une équipe de 7 ou 8 hommes, dirigés par un maître d'œuvre appelé "*Karabot*", qui s'en charge. N'importe qui ne peut pas faire ce travail qui exige de la force et du savoir faire. Aussi est-il confié à ceux qui ont déjà fait leurs preuves, et sont considérés comme des spécialistes.

La paille est transportée en vrac, par ceux que l'on appelle "*dougerien plouz*", "*klaskerien plouz*" (porteurs de paille, chercheurs de paille), jusqu'à l'emplacement prévu pour l'édification du tas. Et c'est à qui portera le chargement le plus volumineux. Ils utilisent, pour ce faire, des fourches en fer à deux doigts, munis de longs manches¹. Ceux-ci, fabriqués pendant les veillées hivernales, sont en bouleau. Ce bois est choisi, car il est à la fois léger et solide.

Un espace rectangulaire, le lit, est préparé pour recevoir le tas de paille : on y étale une charretée de litière composée de fougère, de ronces et surtout de bruyère. Il s'agit, ce faisant, d'isoler le plus possible la paille de l'humidité du sol. Et c'est la bruyère qui constitue la meilleure protection.

Trois hommes se trouvent sur le tas de paille en construction. Ils suivent les indications du *karabot*, qui, d'en bas, ayant sous les yeux l'ensemble de l'édifice, veille à ce que les choses se passent bien. Le tas se compose de

¹ Ces fourches à deux doigts ont été abandonnées, car elles ne servaient qu'à ce travail. Elles ont été remplacées par des fourches à trois doigts, à usages multiples.

deux parties: "*ar hein*" et "*ar harr bern!*". La base étant plus étroite que le milieu, la pluie n'arrive pas sur la partie inférieure du tas : elle tombe directement du dos (*ar chein*) sur le sol. On dit : « *N'eo ket mad dezañ staotad deuz e gov* », « il ne faut pas qu'il pisse de son ventre ». Obtenir la courbure de la partie supérieure se dit "*keina*" (faire le dos). Celui-ci doit permettre à l'eau de s'écouler rapidement, et donc d'en préserver la paille. Quand les manches des fourches ne sont plus assez longs, on range une charrette au pied du tas. Sur celle-ci se trouvent deux hommes qui enfourchent la paille qui y a été déposée par les porteurs. Ayant gagné en hauteur, ils peuvent la passer aux trois travailleurs sur le tas. Si toute la paille ne peut pas trouver place sur ce tas principal, on édifie un tas secondaire appelé "*lakez*" (valet).

Tout ceci s'effectue dans la poussière, et souvent la chaleur, avec le souci constant de bien faire : il faut que la construction soit solide, bien sûr, mais aussi qu'elle ait bel aspect. Encore heureux s'il ne vente pas, car c'est alors que l'on casse beaucoup de manches de fourches. Le paysan, prévoyant cette éventualité, a eu soin, l'hiver précédent, d'en fabriquer quelques-uns en supplément. Le *karabot* jette un dernier coup d'œil à l'édifice : rien ne choque le regard : la paille est bien rangée, comme tirée au cordeau, la symétrie, tant dans l'axe de la longueur que dans celui de la largeur, a été respectée. Il peut être fier de lui et de son équipe. Si les autres moissonneurs ne le félicitent pas - cette pratique n'est pas d'usage - du moins n'aura-t-il pas à subir des reproches plus ou moins déguisés.

Terminé le jour du battage, le tas est laissé tel quel pendant trois ou quatre semaines, le temps que la paille se tasse. Ce n'est que passé ce délai, qu'il prend son aspect définitif, qu'on le prépare afin qu'il passe l'hiver dans les meilleures conditions possibles: il doit résister au vent et

¹ Cf illustration n° 13, p 271.

ne pas prendre l'eau ; il reçoit alors son habit d'hiver (*ober e chupenn goañv* : lui mettre son veston d'hiver). Une couche de paille est prélevée sur les côtés du tas, pour être étalée sur son "dos". Le "toit" est terminé par une couche de laîche qui en assure l'imperméabilité. Le "lakez" est alors ajouté sur le tas principal. Pour maintenir l'ensemble, des liens de paille, disposés à environ un pas de distance les uns des autres, sont passés par-dessus le tas, dans les côtés duquel on les enfonce, en attendant que, quelques jours après, d'autres liens soient placés, cette fois tout autour du tas. Ces liens sont tressés à l'aide d'un "mouchot". Deux personnes se chargent de ce travail. Si n'importe qui peut tourner le vilbrequin, celui qui confectionne les liens, doit être compétent en la matière. Parfois, pour faire les liens, on utilise des branches de noisetier : cette essence permet, en effet, d'obtenir les longueurs souhaitées.

Sous le tas de paille est aménagé un abri (*al loch plouz* : la cabane de paille) : des pieux, plantés dans le sol, supportent des perches, sous lesquelles on prélève la paille, d'une hauteur d'un mètre à un mètre cinquante, au fur et à mesure des besoins.

Progressivement, la force de la vapeur remplace l'énergie animale¹. Le manège, entraîné par des chevaux, est remplacé par la machine à battre (*ar mekanik*), dont le propriétaire est appelé "*paotr ar mekanik*". Il loue sa machine pour une somme de 50 francs-or la demi-journée. Pour la journée entière, pas de rabais : le paysan doit déboursier 100 francs. Avec une machine à vapeur, on bat, en une journée, la récolte obtenue sur sept ou huit hectares.

L'entrepreneur, toujours accompagné de trois aides,

¹ A propos des machines à battre, Camille Vallaux (*La Basse-Bretagne ...*, op.cit., p. 171), note que "en 1892, il n'y en avait que 37 mues par la vapeur dans tout le Finistère, contre 15.000 machines à manège mues par des chevaux, et le chiffre des machines à vapeur ne s'est pas accru dans de très fortes proportions depuis cette époque."

dont le *boueter* (celui qui approvisionne la machine en gerbes), vient installer la machine. Celle-ci était anciennement munie de deux roues, puis, deux autres ont été ajoutées. Il faut quatre chevaux pour la déplacer. Quand la pente est trop forte, ils sont dételés et remplacés par des hommes.

La chaudière commence à être chauffée par un feu de bois sec ; puis, quand il y a suffisamment de braise, elle est alimentée en charbon. Deux personnes, en général un homme et un enfant, sont chargées de l'approvisionner en eau. Parfois, le ravitaillement ne se fait pas assez vite, et on doit arrêter le travail. Parfois, c'est le blé qui menace de manquer. Le *paotr ar mekanik* actionne alors le sifflet de sa machine, pour faire se dépêcher les hommes qui, dans les champs, chargent la moisson dans les charrettes. Ce même sifflet se fait aussi entendre le matin, pour appeler les gens au travail. Et lorsque le battage est terminé, c'est encore un long sifflement qui le fait savoir à la ronde.

Hormis l'énergie utilisée, manège et machine à vapeur se ressemblent, en ce sens que, avec celui-ci ou celle-là, les différentes opérations à réaliser, pour ce qui est du battage lui-même, sont identiques. Dans les deux cas aussi, la journée de battage commence vers 8 h - 8 h 30 (heure solaire). Toutes les deux heures, à peu près, a lieu une pause. Quand ils ont peine à faire tourner le manège, on donne aux chevaux de l'avoine, qu'ils mangent sans être dételés, dans un sac (*ar zah kerh*) attaché sous leur museau. Chaque propriétaire de cheval a pris soin d'apporter avec lui de quoi nourrir sa bête. Hommes et femmes se désaltèrent pendant ce temps. Mais les chevaux sont les premiers servis :

Kerh d'ar hezeg

Gwin ardan d'ar baotred

Kafe d'ar merhed.

(de l'avoine aux chevaux, de l'eau-de-vie aux hommes, du café pour les femmes).

La dure journée de battage, qui se prolonge parfois jusqu'à la nuit, se termine par un repas amélioré (*peurdorn*, *friko mekanik*, *ragout mekanik*), pris parfois seulement vers 10-11 heures. Il comprend, le plus souvent, une soupe au lard avec des légumes, un ragout avec des pommes de terre et, pour finir, un morceau de pain avec du lard. Chacun se sert à même le plat. Quand il n'y a pas assez de place pour tout le monde dans la maison, certains remplissent leur écuelle et vont manger dehors. Le repas de fin de battage n'est pas toujours un régal. Ne dit-on pas :

Ar ragout mekanik:

Kalz a batatez, nebeud a gig !

(Le repas de fin de battage: beaucoup de pommes de terre, peu de viande).

Encore heureux quand on ne trouve pas de vers dans le lard et, par conséquent, dans la soupe. Ceci, comme le beurre trop salé, est parfois voulu pour limiter la consommation.

Le paysan vend une partie de sa récolte de céréales à un commerçant du bourg. Le reste est utilisé dans le cadre de l'exploitation agricole, tant pour la nourriture des hommes que pour celle des bêtes.

Cinq moulins fonctionnent encore à Lannéanou dans les années qui précèdent la Première guerre mondiale : à Keruscar, Kerlosser, Kermorvan (*milin ar pont*), Cleuncoat et Guerdavid. Il s'agit de moulins à eau, fonctionnant, pour les quatre premiers, grâce à une roue à aube verticale qui permet un maximum d'efficacité : à la force du courant s'ajoute le poids de l'eau qui tombe. Seul, le moulin de Guerdavid possède une roue à palettes : l'étang qui le dessert n'est pas assez élevé par rapport au moulin¹.

C'est au Moulin du Pont (*milin ar pont*) que l'on fait

¹ Cf., illustrations n°s 14 et 15, p.p. 271, 273.

moudre l'avoine grise - c'est la seule variété d'avoine qui soit moulue - dont la farine est destinée à faire la bouillie (*yod kerh*). Le meunier de Moulin du Pont (*paotr ar bleud kerh*) est le seul à disposer d'un four où le grain d'avoine est grillé, avant d'être transformé en farine.

Le meunier, ou son commis, fait le tour de sa clientèle une fois par semaine. Il prend un sac de grain dans chaque ferme, et la semaine suivante ramène la farine et le son. Le paysan lui a préparé des sacs contenant 110 livres de blé, sur lesquelles, en paiement de son travail, il prélève 10 livres. Parfois, c'est le paysan lui-même qui livre son blé au moulin, par sacs de 50 kilogrammes, et qui récupère la farine et le son. Avec 100 livres de blé, on obtient environ 70 livres de farine et 30 livres de son. La farine est remise dans une table-coffre (*ar charlan*), dans laquelle est préparée la pâte à pain. Les meuniers ont la réputation de ne pas beaucoup travailler, et de tricher sur la quantité de farine à rendre : « *Miliner laer !* », « Meunier voleur ! » dit-on.

Tous les ans, après la moisson, en septembre, a lieu la quête du blé au profit du recteur. Des couples, composés chacun d'un jeune homme et d'un homme marié, se chargent de percevoir, dans chaque ferme, un petit sac de blé.

La culture des pommes de terre

Dans le Trégor morlaisien, si la culture des pommes de terre n'est pas grande consommatrice d'espace, le paysan fait cependant en sorte d'en produire suffisamment pour répondre à la demande familiale.

Les pommes de terre de semence n'ont pas été sélectionnées : on utilise une partie de la récolte de l'année précédente. Elles n'ont pas non plus été mises à germer. Selon leur taille, on les coupe en deux ou trois morceaux.

Dans ce dernier cas, le troisième morceau, souvent trop petit, est mis de côté pour les cochons. Pour eux, on plante aussi une variété de pommes de terre, appelée "*patatez du braz*" (la grande pomme de terre noire). Elle permet un rendement plus important, mais elle a moins de saveur.

C'est dans un champ qui a donné une récolte d'avoine l'année précédente, que l'on plante, habituellement, les pommes de terre. Après que la charrue ait creusé un sillon, un homme, à l'aide d'un plantoir, fait un trou dans lequel le travailleur qui arrive derrière, dépose un morceau de pomme de terre. Celles-ci sont plantées tous les deux sillons : il y a environ 55 centimètres entre deux rangées. Dans l'intervalle, on plante un rang de choux. Les planches sont séparées par un fossé, de part et d'autre duquel, on trouve les choux. Après le planteur, arrive un autre paysan qui ramène la terre sur la semence, à l'aide d'un râteau.

La terre destinée à recevoir les pommes de terre n'est pas labourée, aussi les mauvaises herbes poussent-elles bien, et il est nécessaire de sarcler. Ce travail s'effectue à l'aide d'une houe. Cette opération réalisée, vient le moment du buttage. Une houe est également utilisée à cet effet. C'est le même outil que celui qui sert au défrichage des garennes, mais en plus petit.

Les pommes de terre sont récoltées en septembre, après le blé noir. Les tubercules sont déterrés avec une houe¹, ramassés dans des paniers ronds qui, une fois pleins, sont déversés dans une charrette. La récolte est rentrée le jour même, et remise sur la terre battue d'un abri quelconque ; certains l'entreposent sous les lits-clos. L'essentiel est qu'elle soit à l'abri du gel.

¹ Les crocs à deux dents (krogou) ne seront utilisés que dans les années 1925, non sans quelques réticences : beaucoup jugent que le risque d'abîmer les pommes de terre est trop grand.

Les cultures potagères

Il existe un potager dans chaque ferme, et les familles habitant le bourg possèdent leur jardin où sont cultivés les petits légumes : carottes (semées le plus souvent parmi les échalotes, car c'est ainsi que l'on obtient le meilleur rendement), salade, oignon, ail. A la campagne, les carottes (la rouge pour les hommes et la blanche pour les bêtes) sont aussi semées, mais en petite quantité, parmi les betteraves.

L'exploitation du potager se fait sous la responsabilité des femmes, aidées par les enfants. Ce sont elles, en particulier, qui confectionnent les paquets d'oignons, d'échalotes, d'ail, conservés accrochés à une poutre devant la cheminée. Elles utilisent pour cela du jonc qui pousse dans tous les endroits humides. Les queues des échalotes sont coincées dans la tresse, qu'elles confectionnent avec trois brins de jonc. De la paille peut être substituée à cette plante, mais, dans ce cas, la solidité du paquet est moins assurée. Quelle que soit la méthode utilisée, il importe beaucoup que le résultat obtenu ait belle allure.

La culture des pommiers

Le paysan satisfait aussi directement ses besoins en matière d'alimentation, par l'exploitation d'un verger qui lui fournit des pommes dont il tire le cidre, qui est, avec l'eau, la boisson de tous les jours. L'inconvénient, c'est que le cidre a la réputation d'aggraver les rhumatismes. Mais que peut-on y faire ? « On n'était pas suffisamment riche pour s'acheter du vin tous les jours ». Le paysan cultive différentes espèces de pommiers, dont chacune présente des avantages et des inconvénients :

- *ar Frekenn gwenn* : elle donne beaucoup de cidre,

mais de qualité moyenne.

- *ar Frekenn ruz* : son rendement en cidre est faible, mais celui-ci est de meilleure qualité.

- *ar Person bihan Plegad* (le petit recteur de Plouégat. Ce nom vient, probablement, de ce que des greffes ont été réalisées, à partir de pommiers venant du verger d'un prêtre de Plouégat-Guerrand ou de Plouégat-Moysan. Il s'agit de petites pommes rouges, dures, peu juteuses, tardives, donnant un cidre de qualité.

- *Avalou treujou kaol* (pommes trognons de choux) : ce sont de grosses pommes vert foncé, très juteuses, mais dont on ne tire qu'un cidre sans couleur, de qualité moyenne. Il est mélangé avec du cidre venant d'autres espèces de pommiers.

- *Avalou Sant-Brieg* (pommes de Saint-Brieuc : petites pommes douces, précoces, bonnes à faire du cidre pour la Saint-Michel (le 29 septembre).

- *Dous Karaez* (Douce de Carhaix) : grosse pomme qui donne un cidre doux, très prisé.

- *Frekin Lesla* : pomme précoce et, peut-être, la meilleure espèce qui puisse se trouver.

Un informateur affirme que la liste n'est pas close, mais il vient de finir le tour de sa mémoire.

Les variétés de pommiers les plus intéressantes, se multiplient par la technique du greffage. L'opération doit se dérouler pendant la période qui précède immédiatement la montée de la sève, et jamais après. Si bien que, les greffes peuvent être réalisées jusqu'à la fin du mois de février. Dans un tronc coupé, on fait une ou deux fentes avec une serpe. Au milieu de ces fentes, et afin qu'elles restent bien ouvertes, un coin de bois est enfoncé. Le greffon est un bourgeon d'une cinquantaine de centimètres de long, taillé au couteau. L'écorce de la partie qui est enfoncée dans la fente du tronc à greffer est enlevée. Il reste alors à faire sauter le coin, et à colmater la fente avec de l'argile et de la bouse de vache, pour que l'eau n'y

pénètre pas. Si la greffe a bien pris, elle porte des feuilles dès le printemps suivant, et les premières pommes sont récoltées 4 ou 5 ans après.

L'entretien des vergers ne demande pas beaucoup de travail : en décembre ou janvier, avant la pousse des bourgeons, il faut débarrasser les pommiers des branches sèches, de la mousse, du lierre. Il est nécessaire aussi, de remuer la terre au pied des arbres fruitiers, et d'y mettre un peu de fumier animal ou de terreau.

La cueillette se fait obligatoirement un jour de beau temps. Les pommes doivent, en effet, être ramassées sèches, sinon elles se conservent mal. Les variétés les plus précoces sont récoltées en septembre, les autres, en octobre. « On estime être à jour, dit un informateur, quand ce travail a pu être mené à bien pour la Toussaint au plus tard ». Les pommes sont ramassées sur le sol. Quand c'est nécessaire, on les fait tomber à l'aide d'une gaule, ou encore, on laisse aux garçons le plaisir de monter aux arbres pour les cueillir. Elles sont rassemblées dans des paniers d'osier, puis déversées dans des sacs, où on les laisse jusqu'à ce qu'elles soient complètement mûres. C'est seulement alors qu'elles sont entreposées bien au sec, sur le plancher d'un grenier.

C'est en décembre et en janvier qu'a lieu la préparation du cidre. Le travail prend un mois, un mois et demi. Peu de paysans disposent d'un pressoir, aussi fait-on appel à un entrepreneur qui va de ferme en ferme. Les pommes passent d'abord dans un égrugeoir, avant d'être jetées, à la pelle, dans le pressoir. On y dépose successivement une couche de paille, de pommes, et ainsi de suite jusqu'à obtenir une douzaine d'épaisseurs. Sur le tout sont disposées des planches entrecroisées, où vient s'exercer la pression obtenue par une vis que l'on peut serrer à volonté. Un rebord d'une dizaine de centimètres fait le tour du pressoir et canalise le cidre, qui s'écoule dans une cuve, souvent constituée par une barrique coupée en deux en son

milieu.

Le cidre est versé dans des barriques munies à leur base d'un robinet. Elles sont de préférence en chêne, ou encore en châtaignier. Il en existe de dimensions différentes : la demi barrique, d'une contenance de 100 litres, celle de 5 quarts (*eur pemp kard*), qui contient 250 litres... Elles ont été soigneusement lavées avec de l'eau de lessive ; sans cette précaution, le cidre ne serait pas bon, et mériterait d'être qualifié de "piquette".

Les barriques de cidre sont entreposées de préférence dans l'écurie, car il y fait chaud : la chaleur est nécessaire pour que le cidre bouille. Cela n'arrive, quand le temps est froid, qu'au bout de 4 à 5 jours. Les barriques ne sont refermées qu'après un délai de 4 à 5 semaines.

En mars, quand le temps est sec - c'est une condition à respecter impérativement - le cidre est soutiré et versé dans d'autres barriques, avant qu'il ait trop bouilli ; sinon, il devient trop fort, trop aigre. On en prélève toujours un peu, bien avant qu'il ait fini de bouillir : quelques bouteilles sont ainsi mises de côté ; on les sortira lors des grandes occasions.

Le cidre dont la couleur se rapproche de celle du cognac, est un bon cidre. Si la production dépasse les besoins du ménage, il est vendu dans de grands tonneaux. Des Cornouaillais viennent acheter le cidre au moment de sa fabrication. Un permis est obligatoire pour son transport, comme pour celui des pommes, dont l'excédent de récolte est également vendu, toutes espèces mélangées. Un informateur se souvient d'un pommier qui, dans sa ferme à Cleuncoat (sur la commune de Lannéanou), donnait des fruits une année sur deux seulement. Et encore les pommes étaient-elles aigres, impropres à la consommation directe et à la fabrication d'un cidre buvable. Par contre, celui-ci, une fois distillé, donnait une trentaine de litres d'une excellente eau-de-vie (*gwin ardant, lambig*).

Une partie du cidre est destinée à être transformée en eau-de-vie par distillation. Chaque année, en février, le bouilleur de cru (*paotr al lambig*) vient installer son alambic au bord d'un ruisseau. Le cidre à distiller doit être cuit, c'est-à-dire avoir de 2 à 3 mois d'âge. Le paysan peut obtenir au maximum 20 litres d'eau de vie. S'il en désire plus, il doit payer une taxe. Afin qu'il prenne une belle couleur, le lambig est mis dans une petite barrique de chêne, que l'on laisse ouverte pendant quelque temps. Pour accélérer le processus, de petits morceaux de chêne sont déposés dans la barrique. Au bout de quelques mois, entre 6 et 12, le résultat souhaité étant obtenu, l'eau-de-vie est mise en bouteilles. Ceux qui ne produisent pas eux-mêmes leur *lambig*, l'achètent dans l'un ou l'autre des cafés du bourg, et le conservent dans une bonbonne (*eur veltad*).¹

Le paysan fabrique aussi du "flip" qui est un mélange de cidre sucré mis à bouillir et de *lambig*. Si l'on veut rendre cette boisson plus enivrante, il faut aussi porter l'eau de vie à ébullition. La distillation de la lie qui reste au fond des barriques donne le "*chupitig*", appelé "*chouchenn*" par les Léonards.

L'écuelle de cidre ou de *lambig* que l'on offre, joue un rôle important dans les relations sociales. « Il y a des gens, souligne un informateur, qui n'estiment avoir été bien reçus dans une maison, que lorsqu'ils en sortent à quatre pattes ». Et d'ajouter : « Voici un moyen très simple de les satisfaire à peu de frais : il suffit de leur servir successivement une bolée de *lambig*, une autre de cidre et un verre de vin ». L'effet est, paraît-il, radical.

¹ Cf., illustration n°16, p.273.

Le lin

Il est toujours cultivé, un tant soit peu, au début de ce siècle, dans le Trégor morlaisien. Les semailles ont lieu entre la Saint Georges (le 23 avril) et la Saint Marc (le 25 avril) :

*Etre Jorj ha Mark
E vez lakeet lin er park.
(Le lin est semé
entre la Saint Georges et la Saint Marc).*

Le lin est arraché à la main, mis à sécher, puis plongé pendant environ trois semaines au fond d'un étang, où il est maintenu par des pierres. Cette immersion a pour but de faire pourrir la première écorce :

*Peillenn genta
A renk breina.
(La première écorce
Doit pourrir).*

Sorti de l'eau, il est, une fois sec, battu poignée par poignée, afin de faire tomber les grains. Puis, mis en bottes, il est envoyé à l'usine afin d'être filé. Le tisserand, transportant son métier dans une charrette, passe ensuite de ferme en ferme, pour procéder au tissage.

En ce début du XX^e siècle, la culture du lin est déjà en déclin depuis un bon demi-siècle :

« L'apparition des tissus de coton et des machines à tisser fit perdre son importance à notre industrie rurale. Le gouvernement de Louis-Philippe eut aussi sa part de responsabilité dans cette décadence: Le ministre Passy alla jusqu'à vêtir toute notre armée de chemises anglaises. En 1845, des industriels (...) fondèrent à Landerneau la « Société Linière du Finistère ». Cette société, secondée

par le Conseil Général et par les Sociétés d'agriculture, se donna pour but d'inciter les cultivateurs à reprendre la culture du lin qui avait périclité. (...) Mais il était trop tard : l'habitude de cette culture était perdue¹ (...) »

La fenaison

Les prairies demandent de l'entretien. Sur celles qui sont sèches, c'est-à-dire non irriguées, il faut passer le rouleau, avant que l'herbe soit trop haute. Ce travail qui doit s'effectuer par temps sec, afin d'éviter que la terre colle à l'instrument, a pour but de tasser le sol, d'aplanir les taupinières, d'enfoncer les pierres. Les premiers rouleaux utilisés étaient en chêne. Ils cèdent la place aux rouleaux en pierre, fabriqués par le tailleur de pierre, qui travaille en suivant les directives du paysan, pour ce qui est de la taille, et donc du poids de l'instrument. Néanmoins, il a toujours environ 1,10-1,20 mètre de longueur. Un seul cheval y est attelé ; un seul passage suffit. On peut travailler ainsi environ quatre hectares en une journée.

Dans les prairies humides, des canaux sont creusés. Le premier soin à prendre est de déterminer leur trajet, à l'aide de branches plantées dans le sol et qui servent de repères : pour que la circulation d'eau se fasse sans entrave, il faut tenir compte des accidents du terrain, contourner les bosses éventuelles... On se sert d'une faucille pour tailler les parois des rigoles, et d'une houe² pour enlever la terre. Les canaux ainsi creusés sont profonds d'une quinzaine de centimètres, et ont une douzaine de centimètres de largeur³. Leur entretien courant consiste à couper l'herbe

¹ Louis Ogès, *L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, op.cit., pp.109,110,111.

² Cf. illustration n° 17, p. 275.

³ Cf. illustration n° 18, p.275

sur leurs rives avec une petite faux. Qu'il s'agisse de creuser des rigoles, ou de les entretenir, ce travail se fait en novembre ou en décembre. Il doit être terminé au plus tard pour le premier de l'an. Quand une prairie est irriguée par de l'eau de source, plus tiède que l'eau de rivière (les lavandières le savent bien), l'herbe pousse plus vite. Mais le foin de prairie, qui est "monté" avec l'eau, est loin de valoir celui des champs, dont la croissance est assurée, surtout, par les éléments nutritifs du sol.

Dans une bonne prairie, on peut effectuer une première coupe fin février-début mars; une autre après la Saint-Jean, ou au début du mois de juillet, et enfin deux dernières : l'une vers le 15 août, l'autre avant la Toussaint. Dans une prairie moins riche, une seule coupe est possible après celle des premiers jours de l'été.

En moyenne, la fenaison exige le travail de six ou sept paires de bras. Il faut, cette fois encore, avoir recours aux voisins et aussi, éventuellement, à des journaliers. Chacun arrive avec sa faux qu'il a préparée - c'est-à-dire martelée - dès la veille, et aussi son enclume et son marteau¹. Il existe des faux munies de deux poignées. Ce sont elles que les anciens préfèrent. Dans tous les cas, il ne faut pas que la faux soit trop ouverte, c'est-à-dire que l'angle formé par le manche et la lame soit trop grand². Le travail en serait rendu plus difficile. L'extrémité du manche de la faux est coiffée d'un manchon en fer, ce qui permet, lors des pauses que l'on s'octroie pour bourrer sa pipe par exemple, de le planter dans le sol. Jamais, au grand jamais, une faux ne doit être posée sur le sol. Tous les travailleurs portent, accrochée à leur ceinture, ou plutôt à la ficelle qui en tient lieu, une corne qui sert d'étui à une pierre à aiguiser³. Celle-ci trempe dans de l'eau versée au fond de la corne :

¹ Cf. illustration n° 11, p. 267.

² Cf. illustration n° 19, p. 277.

³ Cf. illustration n° 20, p. 279.

un bon aiguisage exige que la pierre soit mouillée. Un bouchon, coincé à l'extrémité de la corne, lui évite d'être percée par la pierre. On prête attention au moindre détail quand il s'agit de préserver l'instrument de travail, aussi insignifiant soit-il. Avec de bons outils, plus que de force, ce dont a aussi besoin le faucheur, c'est d'adresse.

La journée débute vers 5h30-6h par un casse-croûte pris à la ferme : pain beurré, lard, crêpes¹, cidre, rarement du café. Après le repas de midi, les travailleurs martèlent à nouveau la lame de leur faux. Après une sieste (*eun tamm kousk goude lein*), dont la durée varie selon l'importance du travail à faire, ils se remettent à l'ouvrage. Vers quatre heures de l'après-midi, ils s'arrêtent pour prendre une collation. Quelques rasades de "fort", c'est-à-dire d'eau-de-vie, leur redonnent du courage. Dans certaines fermes, le *lambig* est "béné" quand on arrive à ce moment de la journée. Cette opération, dont personne n'est dupe, consiste à couper l'alcool avec de l'eau. Cela se fait, le plus souvent, à l'initiative de la maîtresse de maison, soucieuse de "faire durer" son litre de *lambig* qui coûte quand même 1,50 F avant la première guerre mondiale.

Après le repas du soir pris vers 20 heures, plus tard si l'on se rend compte qu'en allongeant un tant soit peu la durée du travail il pourra être achevé le jour même, chacun rentre chez soi. La fin de la fenaison n'entraîne pas de fête, comme celle qui suit, par exemple, une journée de défrichage.

Le foin coupé que le faucheur a rejeté sur sa gauche, se présente en andains d'environ 1,50 mètre de large. Il est laissé tel quel pendant au moins une journée, parfois plus, en fonction du temps qu'il fait.

L'opération suivante, destinée à parfaire le séchage, consiste à retourner et à répandre le foin à l'aide d'une

¹ En prévision de cette "grande journée", la maîtresse de maison a préparé, quelques jours à l'avance, une bonne provision de crêpes.

fourche à trois doigts en fer. Ainsi, les andains disparaissent. Les voisins viennent parfois donner un coup de main pour effectuer ce travail. Le foin est mis en petits tas pour passer la nuit.

Le lendemain, la rosée dissipée, il est à nouveau retourné et éparpillé, soit toujours à la fourche, soit, quand la couche n'est pas trop épaisse, au râteau (*rastell koad*¹) qui permet un travail plus rapide. Cet outil est en saule. Ce bois, léger, assez dur quand on le préserve de l'humidité, permet donc au faneur de disposer d'un instrument qui facilite son ouvrage, tout en étant suffisamment résistant. De plus, il ne se fend pas quand on y fixe les dents. L'extrémité du manche du râteau est rectangulaire: ainsi, il se maintient sans coin dans l'œil également rectangulaire de la barre.

Une fois bien sec, cette condition est impérative, le foin est rentré à la ferme, où il est entassé. Lors du charroi, un enfant, muni d'une branche de genêt, est chargé d'éloigner les mouches qui risqueraient de piquer les chevaux, et de les faire partir au galop avec leur chargement. Comme pour la paille, le tas est édifié de façon à ce que le foin soit préservé, à la fois de l'humidité qui monte du sol, et des précipitations. Un abri est aussi ménagé sous le tas: des pieux, plantés dans le sol, soutiennent des perches sous lesquelles on tire le foin.

Une partie de la nourriture des bêtes est assurée pour l'hiver. C'est du moins ce que peut penser le paysan qui possède suffisamment de prairies, mais tout le monde ne bénéficie pas de cet avantage.

¹ Cf. illustration n° 21, p. 281.

La culture des plantes fourragères

Il existe deux sortes de trèfle: le trèfle vert (*melchon ar vro*), et le trèfle rouge (*melchon ruz*). Le premier, qui a besoin d'une terre lourde, est semé dans un champ qui porte déjà de l'orge. Ceci peut entraîner un inconvénient, car cette céréale dont la paille est assez tendre, se couche facilement, et fait alors pourrir le trèfle. La semence est parfois recouverte par le passage de la petite herse. Pour éviter que les dents ne pénètrent trop profondément dans le sol, et qu'ainsi les graines soient trop enterrées, on attache, sous la herse, des branchages d'épineux, de l'aubépine par exemple.

Le trèfle vert permet trois coupes pendant deux années consécutives: une en avril, une autre en juin, et une dernière avant l'hiver. La récolte de la première année est réservée aux chevaux. Avec celle de l'année suivante, moins importante, on fait du foin.

Le trèfle rouge est, habituellement, semé dans un champ qui vient de produire des céréales, et qui est destiné à être labouré l'année suivante. N'étant pas "gourmande", cette plante n'exige pas une terre riche. Elle est récoltée, à partir du mois de mai, au fur et à mesure des besoins. Le matin, l'un des premiers travaux du paysan consiste à couper à la faucille, le trèfle nécessaire à la nourriture des chevaux pour la journée, c'est-à-dire environ une charretée pour cinq chevaux. Ce travail est réalisé avec le plus grand soin. Le trèfle coupé est déposé, à la main, dans la charrette, les têtes toujours dans le même sens. Il n'est pas question d'utiliser une fourche pour charger la charrette: le trèfle est une plante trop précieuse pour risquer de l'abîmer.

Les navets sont semés au mois de mai, et repiqués fin juillet. Une terre qui vient de porter du trèfle rouge leur convient très bien.

C'est aux environs du Vendredi Saint que l'on sème les

panais, le plus souvent dans une terre qui a servi de pâture, et qui, n'ayant donc pas été labourée depuis quelques années, s'est durcie. Aussi, lors de la mise en culture, le passage successif de deux charrues est-il nécessaire : la première (*ar gignerez*), ne fait "qu'écorcher" la terre, tandis que la deuxième (*ar blomerez*), creuse plus profondément le sol¹. Il arrive qu'au lieu d'utiliser cette charrue lourde, on creuse le fossé à la bêche, quand une planche est terminée.

Les panais sont récoltés à partir du mois de novembre. Ils sont arrachés, à l'aide d'un croc à deux dents, au fur et à mesure des besoins. Pour les bêtes à l'engrais, ils constituent une excellente nourriture. Dans une caisse en bois, suffisamment longue pour que deux bêtes puissent y manger, et profonde d'une trentaine de centimètres, on coupe les panais en tranches, « De la même façon que l'on coupe le pain pour la soupe ». On ajoute de la farine ou du son, et on arrose le tout avec de l'eau bouillie. Ce mélange appelé "*paredod*", cuit à l'eau, dégage une bonne odeur, et est très apprécié des vaches et des chevaux. Il ne constitue cependant jamais l'essentiel d'un repas, mais seulement un appoint, une sorte de "dessert".

Les betteraves sont semées dans un coin de champ quelconque, aux environs du Vendredi Saint également. Cette période est propice, car elle arrive tout de suite après la pleine lune. Afin d'accélérer leur croissance, les graines sont plongées dans du purin la veille des semailles.

Le repiquage se fait parfois dans une terre où l'on vient de récolter du trèfle rouge, soit pendant les huit jours qui précèdent la Saint Jean (le 24 juin), soit dans la semaine qui suit cette fête. Cette dernière période étant la plus favorable. Ce travail ne doit être réalisé que lorsque la terre est sèche. Les betteraves sont repiquées dans les deux sillons, juste après le passage de la charrue. La terre

¹ Cf. illustration n°10, p.

enlevée lors du creusement du deuxième sillon, recouvre le premier. Ici, les planches sont la moitié plus larges que pour les pommes de terre. Dans les fossés, on met parfois des choux ou de la graine de navette, cette dernière plante n'étant pas exigeante. Il arrive que les fossés ne portent aucune culture.

Aux environs de Pâques, le sarclage des betteraves est réalisé à l'aide d'un sarcloir à deux dents. L'effeuillage des betteraves est pratiqué à partir du 15 août, avec un couteau particulier, dont la lame est celle d'une faucille. Cet outil est fabriqué par le forgeron. Les feuilles servent de nourriture aux bêtes.

Au contraire des panais, les betteraves craignent la gelée. Aussi, après un deuxième effeuillage, les arrache-t-on toutes en même temps, aux environs de la Toussaint. Ce travail se fait à la main, sans l'aide d'aucun outil.

Les betteraves sont remisées dans une grange. Quand celle-ci est trop petite pour recevoir toute la récolte, on laisse le surplus à l'extérieur, en un tas que l'on recouvre soigneusement d'une bonne couche de litière, afin d'éviter que le gel fasse pourrir la récolte.

L'élevage

Les chevaux

a- généralités

Au début de ce siècle, par ferme, on compte en moyenne trois chevaux sur lesquels, bien souvent, l'un est à l'élevage et ne participe donc pas encore au travail. Sur une exploitation de 25 hectares, « une assez grande ferme », dit un informateur, on dispose habituellement de quatre chevaux.

La reproduction est assurée par les étalons de la station du Guerlesquin, mis à la disposition des paysans par le gouvernement, et appelés pour cette raison "*kezeg gouarnamant*" (chevaux du gouvernement).

Les races les plus renommées sont le trait breton, qui est un cheval tranquille, le mieux adapté au travail qu'on attend de lui, et l'Ardennais, qui possède à peu de chose près les mêmes qualités. Le postier breton, plus nerveux, est plus apte à tirer les voitures qu'au travail dans les champs.

Sur les trois foires annuelles du Mené Bré, consacrées aux chevaux (les 17 juin, 2 août et 22 septembre), les paysans du Trégor morlaisien fréquentent surtout la première, qui est particulièrement riche en chevaux de labour ; aux deux autres, on trouve surtout des poulains. Les paysans se rendent aussi à la foire aux chevaux de

Morlaix, au mois d'octobre, mais essentiellement pour vendre.

Tout bon laboureur doit être capable de porter un jugement de valeur sur un cheval. L'examen des pattes est intéressant : la bête doit être bien assise sur ses boulets, mais sans exagération cependant. Un dos bien plat, puis qui monte légèrement vers la croupe, des muscles bien marqués, voilà deux autres critères qui doivent retenir l'attention.

b- Le "cheval-roi"

Le cheval est, dans une ferme, une source d'énergie indispensable. « Les chevaux ne sont pas gardés pour le plaisir de l'homme, mais pour faire le travail. » Aussi le paysan lui accorde-t-il une grande importance, qui se traduit par une attention constante.

Les chevaux ne travaillent pas beaucoup avant l'âge de deux ans. On ne les ferre qu'à partir de ce moment-là ; auparavant, leurs sabots ne sont pas assez solides pour supporter les fers. Occasionnellement cependant, alors qu'ils ont environ un an, on les utilise pour de petits travaux, comme tirer la herse ou le rouleau. Leur vie de travail s'achève quand ils atteignent l'âge de 10-12 ans, parfois 15 : on les conduit alors à l'équarrissage. La viande, que les paysans ne consomment pas, est vendue au boucher. Le paysan ne se sépare pas de son cheval sans un pincement au cœur, même si le trouble éprouvé n'est jamais extériorisé. Ce n'est pas seulement, en effet, pour les services rendus qu'il apprécie ses chevaux. « L'amour du cheval est inné au cœur des cultivateurs bretons¹. »

Tous sont unanimes pour dire que c'est un animal intelligent. Bien sûr, Il obéit aux ordres : *Hey !* (avance !),

¹ Louis Ogès, *L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIXe siècle*, op. cit., p. 113.

Huo ! (à gauche !), *Dioh !* (à droite !), *Kul !* (recule !). Parfois même, il suffit que le charretier prenne en mains les rênes, pour qu'il avance, sans qu'aucune indication ne lui ait été donnée. Et il y a mieux : la belle-mère d'un informateur fabriquait des paniers en osier blanc¹, qui servaient à entreposer le linge, et qu'elle vendait sur le marché de Morlaix. Elle récoltait l'osier à Coat Lestrezeg et à Coat Vuoh (à environ 2 km. au nord-est de Berrien). Le travail terminé, elle coupait au plus court, à travers bois, pour rentrer chez elle, tandis que le cheval revenait seul par la route, avec le chargement d'osier. Elle le retrouvait à un endroit "convenu"... Certains chevaux sont tellement dociles, qu'on peut les conduire sans utiliser les guides. D'autres, par contre, manifestent leur personnalité en refusant de se laisser monter. Il est plus difficile de travailler avec une pouliche qu'avec un cheval. Elle est souvent moins franche (« plus vicieuse », pour reprendre le terme d'un informateur), que celui-ci. Le paysan a tendance à personnaliser son cheval. C'est son compagnon de tous les jours et, tel qu'il est, avec ses qualités et ses défauts, il l'estime. Il prend plaisir à le voir, comme n'importe quel travailleur au champ, obéir tout seul à l'appel du cor qui annonce l'heure du repas. Depuis leur écurie, les chevaux reconnaissent les bruits de pas de celui qui a l'habitude de les soigner, et se mettent à hennir. D'impatience peut-être, mais aussi, sans doute, de reconnaissance, ce qu'apprécie le charretier. Chaque cheval, et c'est le seul animal, avec le chien, à avoir ce privilège, porte un nom auquel il répond. On trouve par exemple, pour une jument : Fanny, Coantic, Bellonne, Lisette, Rosette.... et, pour un cheval : Malin, Copain.... Le choix se fait en fonction de l'inspiration du moment, ou encore en tenant compte du nom du saint ou de la sainte

¹ Cet aspect de l'osier venait de ce qu'il était écorcé.

fêtée le jour de la naissance, ou aussi d'une caractéristique quelconque de l'animal. Quoi qu'il en soit, les enfants attendent avec impatience la décision finale. C'est que la naissance d'un poulain ou d'une pouliche est une grande joie pour toute la famille.

c- Naissance, sevrage

Une jument pleine doit être ménagée, afin de ne pas risquer de nuire au bon déroulement de la gestation. Exempte de travaux lourds, on lui confie cependant certaines tâches comme celle qui consiste à tirer une charretée de fumier dans un champ. Mais la charrette ne doit pas être trop chargée. De plus, il ne faut pas avoir oublié de fixer les brancards plus haut que de coutume, afin de ne pas s'exposer à blesser l'animal en gestation. Quand le moment de la naissance approche, la jument bénéficie d'un repos total : le paysan a alors recours à l'animal d'un voisin.

Après une gestation de 11 mois, parfois 12, la jument met bas. On préfère une pouliche à un poulain : si elle n'est pas aussi habile que lui, elle est plus tranquille, plus facile à mener (« Les gars sont également plus turbulents que les filles », affirme un informateur) et, surtout, elle est susceptible, plus tard, de mettre bas à son tour. La vente d'un poulain, tous les 14-15 mois, permet de payer le montant du fermage. Louis Ogès renchérit en écrivant que

« *Le cheval était la richesse de la ferme. Une jument poulinière était une source précieuse de revenus*¹. »

Il est rare que la naissance intervienne en dehors d'une période qui va de février à juin. Dans certains cas, on peut connaître à l'avance le sexe de l'animal à naître : si une jument vient de donner naissance à un mâle, que trois

¹ Louis Ogès, *L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, op.cit., p.113.

jours après la lune change, la prochaine naissance possible sera celle d'une pouliche. Le vétérinaire n'est appelé qu'en dernier ressort, lorsque se pose un problème qui échappe à la compétence du paysan. Celui-ci peut aussi, pour aider la jument à mettre bas, faire venir un cultivateur qui a la réputation de s'y connaître en la matière. Quand une jument vient de mettre bas, les délivrances sont mises à sécher sur une touffe d'aubépine¹.

Pendant les quatre ou cinq premiers mois de leur vie, le poulain ou la pouliche ne sont pas séparés de la jument ; celle-ci, pendant cette période, leur apprend à brouter. Cependant, une séparation de deux à trois semaines est nécessaire, quand la jument ne supporte plus l'animal qu'elle nourrit, surtout si celui-ci n'est pas d'elle. L'éloignement ne dure que le temps, pour la jument, de perdre son lait. C'est seulement lorsque ce résultat est obtenu, qu'elle accepte à nouveau la cohabitation. Pour accélérer le processus, le paysan lui attache autour du cou une ficelle, à laquelle est accroché un bouchon. Le résultat est d'autant plus sûr que ce bouchon n'a jamais servi. Il reste en place pendant trois à quatre jours, et parfois plus, car il arrive qu'on l'oublie... Une autre méthode est aussi parfois utilisée : elle consiste à faire porter à la jument, un collier constitué par une branche d'if. Deux jours après, le pis commence à se dégonfler. Parfois, dès que son lait est perdu, la jument est encore en chaleur.

Le sevrage des poulains et pouliches est délicat : il faut arriver à leur faire accepter la nourriture sans qu'ils y soient contraints. Pendant sept ou huit mois, on leur donne à manger de l'avoine et du "barbotage" (*gwelien*). Il s'agit d'un mélange constitué de son, de betteraves cuites, de pommes de terre et d'eau. On y ajoute parfois du lait. Les poulinières, pendant les deux mois qui suivent leur mise bas, ont aussi droit à cette préparation.

¹ Je n'ai pas pu obtenir d'autres renseignements sur cette pratique.

d- Nourriture, soins quotidiens

Il faut donner à manger aux chevaux à plusieurs reprises car, ayant un petit estomac, ils ne peuvent pas ingurgiter beaucoup de nourriture à la fois. Leur laisser une heure pour prendre leur repas, et même davantage en hiver, n'est pas trop car, à cette époque de l'année, ils mangent de l'ajonc. En été, du fait que leur nourriture est essentiellement composée de trèfle, la durée du repas peut être quelque peu abrégée. Si l'on est vraiment pressé, il faut leur donner de l'avoine qu'ils avalent plus vite, d'autant plus qu'ils en sont friands.

Les chevaux sont nourris les premiers, avant les autres animaux de la ferme, et même avant les hommes. Le premier travail du charretier, le matin, vers 5h-5h30, est de leur donner à manger (avoine, ajonc, betteraves), et de nettoyer sous eux, c'est-à-dire de vider le fumier de l'écurie. Ce n'est qu'après qu'il peut, à son tour, aller prendre son petit déjeuner. Il n'est pas pensable d'atteler un cheval avant de l'avoir nourri : on exige qu'il fournisse de gros efforts, il faut donc en prendre soin. Le repas du soir, qu'il prend en deux fois, d'abord dès le retour du champ, et ensuite avant qu'il ne s'endorme, se compose d'ajonc qu'il mange avec du foin ou un peu de paille. Parfois, ce sont des betteraves que l'on ajoute à l'ajonc. Aux chevaux destinés à la vente, et qui sont à l'engrais, on donne du barbotage. La nuit de Noël, à minuit, les chevaux comme les vaches, bénéficient d'un repas supplémentaire (*adkoan*) : de la paille et une betterave pour chaque animal.

On apporte de l'eau aux chevaux trois fois par jour, quatre fois en été, mais jamais le matin ni quand ils sont en sueur. Pendant que l'animal s'abreuve, le paysan tient le seau à la bonne hauteur. Les chevaux, même assoiffés, refusent de boire dans un seau sale qui a, par exemple,

contenu la nourriture des cochons, et n'a pas été nettoyé¹.

L'ajonc entre dans la nourriture des chevaux depuis les environs de la Toussaint, lorsque la récolte de trèfle est épuisée, jusqu'à la fin du mois de mars, le début du mois d'avril, époque où l'on commence à couper le trèfle vert. Cependant, comme celui-ci n'est pas très sain au début, on n'en donne pas beaucoup, et l'ajonc est utilisé jusqu'à la récolte de trèfle rouge, au mois de mai. On comprend bien que Louis Ogès ait pu écrire que l'ajonc « était le trèfle des pays pauvres. Il était particulièrement apprécié en hiver, quand les autres fourrages faisaient défaut². » Certains paysans lui consacrent une parcelle de terre afin d'en disposer aisément. Camille Vallaux souligne l'importance de la lande, qu'elle soit cultivée ou pas :

« Dans les cantons de moyenne culture des pénéplaines, la proportion [de lande] varie de 1/5ème à 1/4 : (...) pour Plouigneau (4.996 sur 20.731), Lanmeur (4.800 sur 14.514)³. »

Quand l'ajonc est trop vieux, le champ est défriché et réensemencé. On fait une coupe d'ajonc tous les deux ans, et parfois même deux, si le besoin s'en fait sentir. L'ajonc est récolté une ou deux fois par semaine. Ce travail s'effectue à l'aide d'une faucille "entre-deux" (*eur falz daou hanter*) qui est plus lourde qu'une faucille ordinaire, mais plus légère qu'une serpe⁴. L'ajonc est lié en fagots. De jeunes pousses (trois-quatre ans) de noisetier ou de chêne servent à confectionner les liens qui sont réutilisés aussi longtemps que possible. Ceux en chêne ont une durée de vie plus longue. Entassés dans une charrette, les fagots sont amenés à la ferme et entreposés dans une

¹ Un informateur ajoute que, lors de l'installation de l'eau sous pression dans les fermes, on était sûr de sa pureté quand les chevaux acceptaient d'en boire.

² Louis Ogès, *L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, op.cit. p.106.

³ Camille Vallaux, *La Basse-Bretagne ...*, op.cit., p. 87.

⁴ Cf. illustration n°5, p.

grange.

Le pilage de l'ajonc est indispensable pour que les chevaux puissent le consommer. Cette opération se déroule le soir, alors que la nuit est déjà tombée depuis un moment. On utilise une masse en bois dont la tête est cerclée de fer, afin d'éviter au bois d'éclater sous les chocs. En principe, les propriétaires n'acceptent pas que l'on prenne cette précaution, les cercles métalliques détériorant l'auge de pierre dans laquelle l'ajonc est pilé. Certains paysans respectent cette règle, d'autres pas. La masse en bois a été progressivement abandonnée au bénéfice d'une machine, qui comprend essentiellement deux rouleaux en bois munis chacun de trois lames, que deux personnes font tourner, non sans peine, à l'aide d'une manivelle. Un troisième travailleur est chargé d'engager l'ajonc entre les deux rouleaux, tandis qu'un quatrième, le plus souvent un enfant ou une personne âgée, récupère l'ajonc, haché en morceaux d'environ deux centimètres de long. Dans les grandes fermes, ce travail est réalisé à l'aide d'un manège, qu'un seul cheval suffit à faire tourner. Le principe de fonctionnement est le même que celui du manège utilisé pour le battage. Seulement, ici, ce sont les rouleaux munis de hachoirs qui sont entraînés. Il arrive que le cheval, une fois le travail entamé, le poursuive tout seul, sans être guidé. Un moyen radical pour le faire s'arrêter, consiste à appuyer la lame d'une faucille sur le volant du hachelande : le crissement qui se fait alors entend l'effraye et le cloue sur place.

En même temps que l'ajonc, on broie de l'herbe, de la paille de seigle, et du trèfle vert quand sa récolte a commencé. Ce mélange est excellent. En hiver, quand l'herbe et le trèfle font défaut, les chevaux mangent, le matin, avant toute autre nourriture, un peu d'avoine.

Ils sont étrillés et brossés tous les matins, juste après leur premier repas : ainsi, les malpropretés, la poussière qui s'attachent aux poils sont éliminées. Cette opération

qui ne peut se faire le soir, après le travail, alors que les bêtes sont souvent en sueur, est indispensable : « Les chevaux sales sont malheureux ».

Les chevaux sont ferrés tous les trois mois environ. Cependant, le cheval de limon, lui, l'est tous les deux mois. Ce cheval (c'est parfois aussi une jument), est le plus fort de ceux qui vivent dans la ferme. C'est lui qui se trouve entre les brancards et « qui est toujours de service » Pas étonnant que ses fers se détériorent plus vite ! Le paysan paie au forgeron, au début de ce siècle, un forfait de 18 francs par an pour le ferrage de trois chevaux.

e- L'écurie

Le paysan, attaché à ses chevaux, se fait un devoir de leur offrir un abri digne d'eux. L'écurie, dans laquelle logent habituellement trois chevaux, est recouverte d'un toit d'ardoises épaisses, reposant sur des lattes de bois de cinq à six centimètres de large - parfois en châtaignier, mais le plus souvent en chêne - qui sont fixées sur les fermes. Chaque ardoise, percée d'un trou par lequel passe une cheville en bois ou en fer, est ainsi retenue sur ces lattes. De la terre glaise, disposée sous le pourtour des ardoises, bouche les interstices. La toiture des écuries est réalisée avec la même méthode, et avec le même souci de bien faire, que celle des habitations des hommes¹.

Le sol des écuries est toujours pavé, afin d'éviter que les sabots des chevaux y creusent des trous. C'est le paysan lui-même qui se charge de la besogne. Il se rend à la carrière chercher les pierres nécessaires. Quand il en faut beaucoup, un charroi est organisé avec le concours des voisins. L'idéal est de pouvoir disposer de trois chevaux pour tirer chaque charretée. Les pierres taillées ont une section carrée d'environ 10-12 centimètres, et une

¹ Cf. illustration n°22, p. 283.

quinzaine de centimètres de hauteur. L'extrémité destinée à être enfoncée dans le sol, a été amincie par le tailleur de pierre. Le sol à paver, préalablement défoncé, est recouvert d'une couche de sable suffisamment épaisse, pour que les pierres puissent y être enfoncées. Au fur et à mesure de l'avancement du travail, le paysan répand sur le dallage du sable, destiné à combler les interstices, et à maintenir les pavés en place. Les chevaux sont mieux lotis que les hommes dont le sol de l'habitation est en terre battue et qui, du fait des passages successifs, ne tarde pas à se creuser.

On utilise peu la paille comme litière, mais plutôt de la broussaille qui, ramenée à la ferme, est hachée à la faucille avant d'être utilisée. Quand ils ont un moment de libre, et seulement dans ce cas-là, certains paysans ramassent des feuilles sur les talus pour servir de litière.

L'écurie comprend habituellement trois stalles, une par cheval, délimitées par une cloison de planches arrivant, d'un côté, jusqu'au mur, et clouées, de l'autre, à un poteau en bois. Le trou qui y est creusé à l'aide d'une tarière, reçoit un bâton sur lequel est accroché le harnais du cheval. Ces stalles évitent aux chevaux de se blesser mutuellement en ruant.

Le râtelier est fixé au mur, au-dessus des mangeoires. Il s'agit d'un assemblage à claire-voie de barres de bois, entre lesquelles est ménagé un espace suffisant pour que le cheval puisse y passer la tête. Le râtelier est placé à une hauteur telle, que l'animal doit lever la tête pour attraper sa nourriture; en effet, à la différence des bêtes à cornes, le cheval n'aime pas manger tête baissée¹. « Dans certaines fermes, précise un informateur, chez ceux qui ne faisaient pas leur travail, il n'y avait ni stalle, ni râtelier ».

Le grenier de l'écurie n'est d'aucune utilité, sauf lorsque les poutres sont suffisamment rapprochées. Dans ce cas,

¹ Cf. illustration n° 23, p.283.

on y dépose des perches qui supportent une couche de branchages, de fougère, de ronces... qui protègent les chevaux de la pluie, lorsqu'il arrive que le toit prenne l'eau.

On peut, sans inconvénient, installer la cuve à cidre dans l'écurie (pas dans les étables !) : « Les chevaux sont plus propres que les bêtes à cornes, leur crottin est plus propre que la bouse de vaches ».

f- Les soins en cas de maladie

Une écurie correctement aménagée, bien entretenue, est un gage de bonne santé pour les chevaux. Mais cela ne suffit pas : il faut aussi essayer de prévenir les maladies qui peuvent les frapper et, quand malgré tout, le mal est là, le paysan doit s'efforcer d'en venir à bout. Pour bien se développer, les chevaux ont besoin de "remuer", de se dépenser. Aussi, lorsqu'ils ne sont pas attelés, les laisse-t-on dehors. Ceci est surtout important pour la jument et son petit, mais vaut aussi pour les chevaux à l'engrais, que l'on doit sortir de l'écurie une fois par jour, et laisser se fatiguer un peu. S'ils sont victimes d'un coup de sang (*eun taol gwad*), la cause en est attribuée au manque d'exercice. Cette maladie s'annonce par des tremblements qui secouent l'animal. Le paysan doit, sans attendre, procéder à une saignée. D'ailleurs, prudent, il ne se sépare jamais d'une lancette, qui lui permet de pratiquer cette opération. Le cheval étant debout, on lui serre le cou avec une corde pour faire saillir les veines. L'une de celles-ci est percée avec la lancette; il faut alors laisser s'écouler sur le sol quelques litres de sang, une dizaine selon un informateur. Le flux est arrêté en maintenant, à l'aide d'une épingle à nourrice, la peau serrée à l'endroit de l'incision. Deux jours après, le cheval est au travail.

Si le cheval ne craint pas le froid, il n'en est pas de même de la pluie et du vent qui l'indisposent: « *Ar hezeg a*

dro o rer d'an avel ha d'ar glao », dit-on (Les chevaux se détournent du vent et de la pluie). Le paysan en tient compte. Il s'efforce aussi d'éviter que les chevaux ne mangent des digitales. La ciguë et l'if peuvent également les empoisonner, au point qu'ils meurent d'en avoir mangé. Il en va de même pour les vaches. Il est important, surtout, de se méfier des branches d'if tombées sur le sol. L'if "debout" est moins dangereux. On comprend mieux, maintenant, la nécessité de surveiller les bêtes, et la responsabilité assumée par les enfants et les personnes âgées à qui ce rôle est dévolu.

Il faut se garder de donner aux bêtes, et aux chevaux en particulier, de la nourriture fermentée, du trèfle un peu fané par exemple. Si cette règle n'est pas respectée, l'animal gonfle, souffre de maux de ventre, et a des coliques. Le remède consiste à lui faire avaler des boulettes constituées d'un mélange de suif et de saindoux. Pour résoudre le même problème, la thérapeutique suivante est aussi utilisée : le paysan fait boire à la bête malade, du cidre chaud et sucré, additionné d'un peu d'eau-de-vie, « afin de le réchauffer à l'intérieur ». Mais ce n'est pas une mince affaire que d'obliger le cheval à avaler ce breuvage. Le cidre est mis dans une bouteille en grès, dont on a pris soin d'entourer le goulot d'un torchon. Tandis qu'un homme, à l'aide d'une branche fourchue, force l'animal à lever la tête, un autre introduit le goulot de la bouteille dans la bouche, sur le côté, à l'emplacement du fer de bride. Pour parachever le traitement, on frotte le ventre de la bête avec un bouchon de paille d'avoine, puis on la recouvre de paille et d'une couverture. La guérison intervient dans l'heure qui suit.

Un accident qui, il est vrai, touche plutôt les vaches que les chevaux, est à déplorer lorsqu'une pomme, ou une pomme de terre, est restée coincée dans le gosier de l'animal. Une action préventive consiste à empêcher les bêtes de s'approcher des pommes, ou à les en éloigner, si

elles ont déjà commencé à en faire leur repas, mais, surtout, sans les effrayer. Si, malgré tout, le mal est fait, il faut agir rapidement. La bouche de l'animal est maintenue ouverte à l'aide d'une barre de fer. Si la pomme n'est pas descendue trop bas, on essaie de la faire remonter en la poussant avec les deux mains. Si cette opération s'avère impossible, on s'efforce, avec un bâton flexible, de la faire descendre dans l'estomac. Tout ceci, on s'en doute, ne se fait ni sans mal, ni sans angoisse.

Le rhume des chevaux se soigne, en leur faisant inhaler la "fumée" produite par du sucre que l'on brûle. Une infusion de buis, versée dans leur avoine, soulage leur toux.

Quand ils sont soumis à des efforts trop intenses, une grosseur apparaît à l'intérieur des jarrets. Pour la faire disparaître, il faut y appliquer un cataplasme fait de boue prélevée dans une prairie.

Seul un vétérinaire peut, en opérant, guérir un cheval qui souffre d'une hernie (*begel braz* : littéralement : grand nombril). Cette affection se traduit par la formation d'un sac herniaire qui sort au niveau du nombril. Ce mal frappe surtout les jeunes poulains.

Un cheval souffrant d'une infection de la chair se trouvant à l'intérieur du sabot (*ar fourchetez*), est atteint de la maladie dite du crapaud. Cette affection contagieuse atteint le plus souvent les sabots des pattes arrière du fait que ce sont elles qui pataugent dans l'urine. Le paysan essaie de tenir cette maladie secrète - de façon que, lors d'une vente éventuelle, son cheval ne perde pas trop de valeur -, tout en s'efforçant de la soigner. Les forgerons obtiennent de bons résultats en cautérisant la plaie au fer rouge. On peut aussi y mettre du vitriol en poudre.

Certains chevaux ont un défaut qui consiste à avaler de l'air, ce qui fait enfler leur panse. On essaie de limiter ce phénomène en leur faisant porter un collier d'épines. Du fait aussi qu'ils sont affligés d'un tic (*tig koad*), des

chevaux mordent continuellement leur râtelier. *Kamm-digamm* (boiteux occasionnel), c'est ainsi que l'on désigne un cheval qui, à certains moments seulement, se met à boîter.

« Les maladies des chevaux étaient plus rares autrefois que maintenant », mais il en est une contre laquelle n'existe aucun remède, devant laquelle, même les vétérinaires restent désarmés, c'est la constipation. L'animal en meurt fatalement.

Pour obtenir la guérison d'une bête malade, le paysan frappe à toutes les portes : il utilise ses propres connaissances, celles de ses voisins ; il prie saint Eloi pour ses chevaux, et fréquente, à cet effet, le pardon consacré à ce saint, qui se déroule à Plouigneau. Il a aussi recours à certaines personnes, appelées *troherien laerez*, réputées posséder des pouvoirs spéciaux leur permettant d'obtenir une guérison, même à distance. Ces gens dont on dit qu'ils possèdent des "mauvais livres", (*levriou fall*), des livres de magie, ne sont pas aimés des catholiques pratiquants. Toujours est-il, qu'un jour, chez un informateur, une jument est prise de violents maux de ventre. Le fermier, ne sachant que faire, se rend chez un guérisseur. Celui-ci lui demande quelques précisions sur l'animal malade : son âge, sa couleur... et lui dit : « Rentre chez toi, ta jument est guérie ! ». C'est effectivement ce qui fut constaté, quelque temps après. On ignore comment, exactement, agissent ces guérisseurs. Cependant, on sait qu'ils vont réciter une oraison (*eur gontadenn*, dit mon informateur), devant une touffe de chêne. Si la bête guérit, la touffe de chêne meurt. « On en voit beaucoup qui sont complètement brûlées, aux alentours des maisons des guérisseurs. C'était une vie contre une autre vie ». Paul Romieux a fait la même constatation :

« Pour vaincre le Mal, ils [les sorciers bretons] essayaient aussi de le faire passer dans le corps d'un

*animal inférieur, d'une plante, d'un objet*¹. »

On peut reprendre à notre compte la conception de la maladie, qui était celle des Français de l'époque moderne, et dont nous parle Robert Mandrou :

« La maladie est (...) considérée comme une intruse qui vient s'installer dans le corps du malade, et qu'il faut déloger ; conception en partie magique, car il est plausible de sommer le mal d'évacuer un organisme indûment envahi². »

En échange du service qu'il rend, le guérisseur ne demande rien. Il reçoit cependant, en guise de remerciement, quelque menu cadeau : du beurre, du tabac...

Le paysan qui n'arrive pas à expliquer le mal dont souffre ses bêtes, pense qu'on lui a jeté un sort. Parfois, un voisin est soupçonné d'être à l'origine du maléfice. On demande alors au recteur de venir bénir étables et écuries.

Les bovins

a- Leur place dans la ferme

Si le cheval est assurément indispensable à l'existence d'une exploitation agricole, les bovins ne le sont pas moins, mais d'une autre manière. Les vaches donnent en effet le lait, qui entre dans la composition de nombre de mets qui constituent, si l'on excepte les pommes de terre, la base de la nourriture paysanne : bouillies de froment et surtout d'avoine, crêpes de froment, de blé noir... Les ventes de lait et de beurre, participent aussi à la constitution d'un petit revenu monétaire indispensable. Les vaches, aux environs de leur quinzième année, sont

¹ Paul Romieux, *Les vieux remèdes bretons*, op.cit., p. 21.

² Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne ...*, op.cit., p. 45.

vendues au boucher qui en obtient de la charcuterie car, à cet âge, la viande n'est pas bonne pour l'étalage. Les taureaux sont élevés pour la reproduction et la boucherie.

L'intérêt que le paysan porte aux bovins est aussi fonction de leur coût. Au début de ce siècle, une bonne vache vaut entre 200 et 300 francs. Pour une excellente laitière, le prix peut atteindre 400 francs. Il ne s'agit pas de se tromper au moment de l'achat ! Une vache qui donne beaucoup de lait se reconnaît au moins à deux signes : l'intérieur de ses oreilles est sale : « On y trouve du jaune », et l'artère visible sous le ventre (*gwazienn al lêz*) doit être bien saillante. Une bonne vache amouillante se distingue par des mamelles bien percées.

Les vaches reçoivent parfois un nom, en fonction de leur couleur. Cependant, s'il est indispensable de nommer les chevaux, il n'en est pas de même pour elles.

Les étables qui abritent les bovins ont le plus souvent un sol en terre battue, sur lequel on répand parfois une couche de sable. Elles ne comportent pas de box, mais par contre, comme dans les écuries, un râtelier est fixé au mur, au-dessus d'une mangeoire ; il est placé plus bas que celui à l'usage des chevaux. Si les écuries sont vidées chaque jour, en principe, ce n'est pas le cas pour les étables.

Le paysan reconnaît bien volontiers - comment pourrait-il en être autrement ? - l'importance de l'élevage des bovins. Mais il n'accorde pas à ceux-ci l'estime qu'il porte aux chevaux qui sont, à ses yeux, des animaux intelligents, et aussi ses compagnons de travail. Ceci ne l'empêche cependant pas de s'occuper, comme il faut, de son troupeau de vaches.

b- Naissance, sevrage

Les vaches ont leur premier veau vers deux ans et demi, trois ans. Quand les choses se passent normalement,

elles mettent bas, par la suite, une fois par an. Dès qu'elles sont en chaleur, on les fait saillir par le taureau de la ferme ou, quand il n'y en a pas, par celui d'un voisin. Les naissances ont lieu toute l'année. Dans la mesure du possible, cependant, on essaie de faire en sorte qu'elles interviennent avant l'hiver, car c'est à cette époque de l'année que le lait et le beurre se vendent au meilleur prix. Or, une vache ne doit plus être traitée pendant les deux mois qui précèdent la naissance du veau, sous peine de nuire à celui-ci.

C'est le paysan qui aide la vache à vêler. En cas de complication, il fait appel à un "vétérinaire de campagne", c'est-à-dire à un cultivateur réputé pour être versé en la matière. « Celui-ci en connaît parfois plus long que le vétérinaire diplômé ». Du sel est déposé dans la bouche du veau qui vient de naître, afin qu'il vomisse les impuretés qu'il aurait pu avaler en venant au monde. De même, on passe du sel sur son corps afin d'inciter sa mère à le lécher car, ce faisant, elle le nettoie. L'eau que l'on donne à boire à la vache qui vient de vêler est tiédie. « On ne prend pas autant de mal aujourd'hui », commente un informateur.

Pendant les quatre ou cinq semaines qui suivent la naissance, c'est la vache qui nourrit son veau. Et le sien seulement car, en général, elle refuse d'allaiter celui d'une autre vache, morte, par exemple, en mettant bas. Au bout de ce laps de temps a lieu la séparation, du moins quand elle est possible, c'est-à-dire si l'on dispose de suffisamment de place. Commence alors la délicate opération du sevrage. Pour habituer progressivement le veau à boire du lait dans un seau, la fermière y trempe la main, et lui fait lécher les doigts. Il faut beaucoup de patience et d'attention. Il arrive que le veau s'asphyxie en buvant dans le seau. C'est le lait de la mère que l'on donne au veau, en espérant que cela l'aidera à l'accepter. Pour rendre le breuvage encore plus attirant, on y met des œufs. Pendant les premiers jours du sevrage, le veau est aussi

nourri avec du pain blanc, acheté exprès pour la circonstance. Pendant ce temps, les gens mangent du pain noir... Rien n'est négligé pour amadouer le jeune animal, et l'amener à accepter une nourriture que sa mère ne lui donne plus directement.

Une fois sevré, le veau boit le lait de n'importe quelle vache. Si le plus dur est fait, il faut cependant continuer à bien en prendre soin. Dans une caisse en bois, on lui prépare un plat de choix constitué d'un mélange de son, de foin et de lait. Le foin, en particulier, est excellent pour sa croissance. A l'âge de deux-trois mois, il commence à manger un peu d'herbe pour arriver, petit à petit, à la même nourriture que ses aînés.

c- La nourriture

Pour nourrir une vache pendant une année, il faut disposer d'un demi-journal de terre environ, soit d'un hectare pour quatre vaches laitières.

En hiver, elles sont nourries deux fois par jour. Le repas du matin se compose d'un peu de foin pris à jeun, de betteraves, de légumes et de paille. Celui du soir est identique, mis à part que le foin n'y figure qu'à la condition d'en disposer d'une bonne réserve. Et, même dans ce cas, on n'en donne pas si les bêtes ont pu être conduites au pâturage pendant la journée. Mais il arrive, lors de la mauvaise saison, qu'elles ne sortent pas de l'étable plusieurs jours durant. Il ne faut pas, en effet, leur faire subir les intempéries. Quand le temps le permet, les vaches sont conduites au champ en début d'après-midi, et rentrées vers 16h30-17h.

Deux fois par jour, matin et soir, des navets sont coupés en rondelles, sur une planche placée au-dessus d'un panier. Vaches, et cochons aussi d'ailleurs, apprécient ce légume, alors que, « ne le trouvant pas assez sucré », les chevaux le délaissent. L'ajonc n'entre pas

ordinairement dans la nourriture des bovins ; cependant, certains paysans leur en donnent parfois « car, dit un informateur, c'est très bon pour le lait. »

Les vaches prennent trois repas en été : le matin, à midi et le soir. Elles mangent "du vert" : de l'herbe, du trèfle, et aussi des choux. Il faut se méfier de ce dernier légume, car, consommé en trop grande quantité, il dénature le lait. On ne donne pas non plus beaucoup de trèfle : de celui-ci, en effet, quand il est sec, il ne reste que des "baguettes", tandis que le foin se conserve intact. Mais en été, foin et paille sont mis en réserve pour l'hiver. Aux vaches - comme d'ailleurs aussi aux brebis - qui viennent de vêler, on donne du "barbotage".

Pendant la belle saison, les bovins se nourrissent surtout dans les pâturages. On les y conduit - vaches et génisses dans le même champ - le matin, après la traite, vers 7 heures (et parfois même, bien plus tôt). « C'est alors que c'était de la bonne pâture, sous la rosée ! » Rentrées avant midi, elles ressortent après la deuxième traite, vers 16 heures environ, pour ne revenir qu'aux environs de 21 heures.

Au printemps, les enfants font paître deux ou trois vaches attachées ensemble, sur le pourtour d'un champ, sur l'espace laissé libre entre la partie cultivée et le talus.

d- Maladies et soins

Saint Herbot est réputé pour protéger les bêtes à cornes. Beaucoup de paysans, du Trégor morlaisien et d'ailleurs, fréquentent tous les ans le pardon qui lui est consacré. Ils offrent au saint, à cette occasion, les queues de leurs vaches, et attendent en retour qu'il leur garantisse une bonne santé. Il s'agit en fait d'une sorte de contrat, dans le cadre duquel chaque partie s'oblige : le paysan fait un don à Saint Herbot, à charge pour celui-ci, en retour, d'assurer la protection du troupeau. Comme certains pèlerins

viennent de loin, ils demandent l'hospitalité pour la nuit dans une ferme ou une autre. Parmi les fidèles, on trouve de pauvres femmes qui accomplissent le pèlerinage, au nom d'une tierce personne, qui les a payées pour cela. Robert Mandrou a remarqué que cette pratique, qui consiste à faire un pèlerinage par personne interposée, existait déjà à l'époque moderne :

« Il existe même dans ce domaine, où la foi individuelle semble jouer le plus grand rôle, des sortes de professionnels qui passent leur vie, le bâton de pèlerin en main, faisant la route, déposant les offrandes, récitant les prières pour autrui¹ (...). »

Les pèlerins assistent à la grand-messe célébrée à 10 heures, aux vêpres, l'après-midi, et participent à la procession. Ce qui doit être fait l'a été ; à saint Herbot maintenant, d'agir. Ceux qui vont au pardon ne manquent pas de ramener, à ceux qui sont restés à la maison, leur "part du pardon" (*lod ar pardon*). Une informatrice avait l'habitude de ramener à sa mère "daou wennegad figez" (pour deux sous de figues).

« Aide-toi, le ciel t'aidera ! », dit-on. Le paysan applique le proverbe à la lettre et, s'appuyant, ici aussi, sur un savoir empirique, il agit afin d'assurer la conservation de ses bovins. Il fait pousser sur le toit des étables, mais aussi des écuries, une plante, l'artichaut, à laquelle on prête la vertu de protéger les animaux des maladies².

L'une des affections les plus graves qui puisse frapper un veau est la diarrhée. Elle survient souvent deux mois, deux mois et demi après la naissance. Une plante appelée "sept nœuds" ou "mille nœuds" (mon informatrice ne s'en souvient plus très bien), permet d'intervenir efficacement. Les tiges de cette plante qui pousse dans de la terre très dure, et que l'on trouve en été seulement, sont mises à

sécher, et sont conservées soigneusement. Elles sont utilisées en infusion que l'on fait boire à la bête malade. Du son, ajouté à la nourriture ordinaire, constitue aussi un remède contre la diarrhée.

On fait manger des graines de navette aux vaches dont le ventre gonfle.

Quand les vaches éprouvent des difficultés à marcher, on dit qu'elles sont "peuket". Pour les guérir de cette affection, le paysan pratique au niveau de l'estomac, une incision dans la peau, et glisse, entre celle-ci et la chair, la feuille d'une plante dont le nom s'est malheureusement perdu. Elle peut aussi être utilisée, toujours pour lutter contre le même mal, de la façon suivante : elle est mise dans un récipient, où l'on a fait frire un peu de beurre et ajouté de l'eau. La vache boit le breuvage ainsi obtenu. Ce deuxième procédé est plus efficace, aux yeux de certains, que le premier.

Après le vêlage, il arrive que la vache souffre de mammite. Le pis a tendance à descendre. Le remède consiste à le frotter avec du saindoux.

Certaines vaches ont la mauvaise habitude de se têter. Pour ne plus perdre de lait, un informateur se souvient avoir essayé le procédé, qu'il avait vu utiliser par un vétérinaire, soignant un cheval affligé d'une hernie. Il a fabriqué un "collier", composé de lattes de bois taillées en pointe à une extrémité. Chacune des lattes est percée à chaque bout d'un trou, par lequel passe une ficelle, destinée à maintenir le tout en place. En théorie, la vache ainsi appareillée ne peut, sans se faire mal, baisser la tête, et se trouve donc dans l'impossibilité de se têter. En pratique, le remède s'est révélé inopérant : l'animal, à force de bouger, arrive à déplacer les lattes de bois, et à trouver un passage pour sa tête.

¹ Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne* ..., op.cit., p. 307.

² Cf. illustration n° 24, p. 285.

e- Le lait et ses dérivés

L'un des attributs féminins est la traite des vaches. Deux fois par jour, le matin et le soir, assises sur un tabouret à trois pieds, les femmes effectuent ce travail. Le pis des vaches n'est pas lavé, mais simplement essuyé avec un peu de paille ou un chiffon. Le lait est recueilli dans les meilleurs seaux dont on dispose.

Il est ensuite versé, soit dans des bassines émaillées, soit dans des jarres en bois, et la crème monte à la surface. Le soir, les femmes écrèment le lait provenant de la traite du matin et, le lendemain matin, celui de la traite de la veille au soir. Elles se servent pour cela, en s'y prenant à chaque fois à deux reprises, d'un bol assez léger, en hêtre de préférence. Cette essence, considérée plus « propre » (c'est le mot utilisé par un informateur) que le chêne, est préférée à celui-ci. De plus, le hêtre est un bois qui se serre et ne se fend pas, qualités que ne possède pas le chêne. Ces bols, fabriqués parfois par le paysan lui-même, sont ronds, plus larges qu'un bol ordinaire, mais pas aussi profonds. Ils ne sont utilisés que pour l'écémage du lait. Voici comment Louis Ogès décrit cette opération, et celle qui la suit :

« On écrémait le lait avec une petite coque en bois ayant la forme d'une coupe sans pied que l'on promenait dans tous les sens à la surface du liquide. La crème était déposée dans la baratte ou ribot qui avait la forme d'un tronc de cône allongé. Une tige munie d'un disque en bois battait le beurre d'un mouvement vertical. Le petit lait qui restait après le battage était consommé par les gens de la ferme¹. »

La crème est déposée dans un pot en grès, dont la dimension varie en fonction de l'importance du troupeau

¹ Louis Ogès, *L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, op. cit., pp. 136-137.

de vaches laitières. Il est parfois nécessaire de disposer de deux pots.

Dans les fermes où il y a beaucoup de lait, le barattage est journalier. En moyenne, cette opération se déroule tous les deux jours. La crème est déversée dans la baratte (*ar ribot*), posée à même le sol¹. Ce récipient est en châtaignier, car ce bois ne donne ni goût, ni couleur. Son couvercle est percé d'un trou par lequel passe le bâton (*ar vaz ribot*), long d'environ un mètre, d'un diamètre légèrement supérieur à celui d'un manche à balai. Manœuvré énergiquement de haut en bas, parfois pendant une heure, une heure et demie, il permet de "travailler" la crème. Il arrive que la "patronne" (la maîtresse de maison) l'utilise aussi pour éloigner des visiteurs indésirables...

Par temps froid, la baratte est posée dans une bassine contenant de l'eau tiède. On chauffe ainsi un peu la crème qui, sinon, ne lèverait pas. Dans le même but, un peu d'eau chaude est ajouté dans la baratte, avant que le beurre ne soit complètement formé. Il faut cependant faire attention de ne pas trop élever la température de la crème : dans ce cas, en effet, le beurre serait blanc (*fritet*) et le *lêz ribot*² trop amer. En été, c'est un peu d'eau froide que l'on ajoute pour obtenir la température idéale.

La besogne est terminée lorsque le beurre s'est aggloméré en une masse compacte dans la baratte. C'est alors le soir, car la fabrication du beurre ne se fait pas pendant la journée, sauf dans le cas où arrive à la ferme quelqu'un que l'on veut honorer. On tient alors, en effet, à offrir au visiteur du beurre frais. Le barattage est surtout le travail des femmes, mais pas exclusivement : les hommes le prennent parfois en charge, et même les enfants, dès qu'ils en ont la force. Le travail terminé, il reste dans la baratte le "lêz ribot".

¹ Cf. illustration n°25, p. 285.

² Le *lêz ribot* est le lait qui reste dans la baratte, quand le beurre s'est formé.

Le beurre ne colle pas au buis, aussi est-ce avec une cuiller de cette essence, trempée régulièrement dans de l'eau chaude, qu'il est travaillé au sortir de la baratte. Cette cuiller est d'un seul usage. En hiver, le beurre est trop dur pour être malaxé de cette façon : on se sert alors de ses mains, après les avoir trempées dans de l'eau chaude.

L'opération suivante, répétée deux fois, consiste à faire passer le beurre dans une bassine d'eau. Il est ainsi débarrassé du lait qu'il contient encore. Ce lait, étant "assez sale", le ferait tourner.

Le beurre est blanc en hiver, et jaune en été. La couleur dépend de la nourriture prise par les vaches. La part que l'on réserve pour l'usage domestique est salée, celle destinée à la vente ne l'est pas. Le beurre est déposé sur une ardoise épaisse et ronde, que l'on trouve dans presque toutes les fermes. L'ardoise est une pierre froide : elle assure ainsi une meilleure conservation. Avant d'être porté au marché, le beurre est enveloppé dans une serviette, ou un morceau de drap humidifié, puis déposé dans un panier blanc, sans couvercle, dont le fond est en osier écorcé - d'où l'aspect blanc - et les côtés en noisetier. Au début de ce siècle, une livre de beurre se vend environ 1,50 F.

Chaque année, au mois de mai, a lieu la quête du beurre, au profit de l'Église. Des couples, composés chacun d'une jeune fille et d'une femme mariée, se chargent de ce travail.

Les ovins

Dans presque toutes les fermes, on élève une ou deux brebis, uniquement dans le but de disposer de laine pour se confectionner des vêtements (bas, camisoles...). Camille Vallaux a noté le déclin de cet élevage ovin : « Partout, les troupeaux, autrefois si nombreux, se réduisent maintenant à quelques têtes. » Et le géographe

d'énoncer les causes de ce déclin en parlant de la diminution des landes, de l'extinction des propriétés collectives de villages et des progrès des clôtures¹.

Les brebis s'abritent dans l'étable avec les vaches : les deux espèces s'entendent bien. Par contre, la cohabitation avec les chevaux n'est pas possible.

Tous les ans, avant la chaleur, mais jamais quand il fait froid, la brebis est tondue. L'opération se déroule donc à la fin du mois d'avril ou au début du mois de mai. Le paysan utilise de grands ciseaux, d'une dizaine de centimètres de long. On en trouve en général deux paires par ferme. La brebis a les pattes liées pendant la tonte, et un enfant lui tient la tête, afin d'éviter tout mouvement brusque. La laine obtenue est grasse, aussi est-elle mise à tremper, pendant une huitaine de jours, dans un baquet rempli d'eau que l'on renouvelle souvent. Le dernier lavage se fait dans l'étang le plus proche. C'est sur une haie taillée à hauteur d'homme - il en existe une à proximité de chaque maison - que, comme le linge qui vient d'être lavé, la laine est mise à sécher.

On lui fait ensuite subir diverses opérations : le cardage, le filage réalisé à l'aide d'un rouet très joliment sculpté. Quand on n'en dispose pas, ou quand on n'a pas le temps de s'en servir, il faut avoir recours à des pauvres femmes qui, allant de maison à maison, s'offrent pour effectuer ce travail, en échange duquel elles sont nourries, et reçoivent quelques sous. Puis, la laine est tricotée, et les vêtements teints. Mais, auparavant, il faut que ceux-ci aient été portés pendant quelques mois, sinon, ils prennent mal la couleur.

La teinture achetée au bourg est versée dans un chaudron rempli d'eau, celui dans lequel on fait cuire la nourriture pour les bêtes. Le mélange, tout en étant remué

¹ Camille Vallaux, *La Basse-Bretagne ...*, op.cit., p. 159.

avec un bâton, est mis à bouillir. Ceci obtenu, on le laisse un peu refroidir avant d'y plonger les vêtements à teindre, que l'on brasse, toujours avec un bâton, afin que la couleur se répartisse uniformément. Au bout d'une vingtaine de minutes, le travail est terminé. Les teintures choisies dépendent du goût de chacun. Dans certaines maisons, les vêtements sont toujours teints en rouge. Une règle est cependant respectée par tous : les vêtements des personnes âgées sont de couleur foncée, ceux des jeunes de couleur plus claire.

Les caprins

Une chèvre ou un bouc, parfois les deux, font aussi partie du cheptel de la plupart des fermes. Ils sont logés dans l'écurie, avec les chevaux. Le bouc est élevé uniquement parce qu'il est censé protéger les chevaux des maladies. Placé dans l'étable, il a également la réputation d'empêcher les vaches d'avorter.

Le lait de chèvre est considéré comme étant excellent pour la santé des enfants. On le fait boire aussi aux poulains, lorsque la jument n'a pas assez de lait. La chèvre saute toute seule dans la mangeoire quand le poulain entre dans l'écurie : il ne lui reste qu'à se servir.

Les porcs

La viande n'entre que pour une faible part dans l'alimentation du paysan. Et, lorsqu'il en consomme, trois fois par semaine tout au plus, il s'agit toujours, sauf rares exceptions, de viande rouge, c'est-à-dire de viande de porc. D'où l'intérêt, mais ce n'est pas le seul, de l'élevage de cet animal.

Il est rare d'en trouver plus de quatre par ferme, dont

une ou deux truies. Celles-ci mettent bas une fois dans l'année et la portée comprend, en moyenne, une dizaine de goretts. Au bout de 8 ou 9 semaines, ils sont sevrés et séparés de leur mère.

Les cochons sont nourris deux ou trois fois par jour. Ils mangent du barbotage, composé d'un mélange de pommes de terre - dont il faut enlever les germes - de betteraves, de carottes, de navets, d'orge, de son, de "petite farine" (*bleud bihan*)... Les pommes de terre sont écrasées à l'aide d'un bâton renflé à l'une de ses extrémités. Le tout, additionné d'eau, est mis à cuire pendant au moins deux heures, dans un chaudron en fonte à trois pieds, d'une contenance de 120-130 litres. Leur durée d'utilisation ne dépasse pas 5 à 6 années. Dans les fermes plus importantes, on utilise un pot de fer, d'une contenance d'environ 200 litres. Ces récipients sont à usages multiples : on y dégraisse aussi, par exemple, la laine des moutons. La cheminée de la maison s'avérant parfois trop petite, la cuisson qui, comme la préparation du *gwelien*, est du ressort des femmes, a lieu tous les soirs en hiver, après la journée de travail, dans la cheminée d'une grange. Un feu de bois, alimenté, dès qu'il a bien pris, par des mottes de tourbe, est allumé à cet effet. On donne aussi aux cochons des orties bouillies. La patronne, qui prend le plus grand soin des porcs, ne manque pas, quand ils sont à l'engrais, de leur donner de l'avoine à midi. On fait en effet en sorte, que les cochons destinés à la consommation familiale, soient le plus gras possible. Ils atteignent facilement 400 livres. Un informateur en a vu un de 700 livres. A partir de 200 livres, ils sont bons pour la vente, ce qui n'arrive pas avant au moins trois années.

Les cochons restent en permanence dans la soue, qui est un petit appentis, le plus souvent couvert de chaume. Il s'agit de leur éviter de se dépenser, ce qui nuirait à leur engraissement. Pour les empêcher de creuser le sol avec leur groin, la crèche est souvent pavée. Ils mangent dans

une auge que le paysan va, avec sa charrette, chercher à la carrière, où elle a été façonnée par le tailleur de pierre.

Quand cela est possible, on tue un cochon chaque année dans toutes les fermes, souvent un peu avant les fêtes de Noël et du Premier de l'an, parfois aussi au printemps, mais jamais pendant les chaleurs estivales. C'est le boucher qui se charge de la besogne. L'opération se déroule dans la cour de la ferme. L'animal est solidement maintenu par trois ou quatre hommes, sur un banc qui ne sert qu'en cette circonstance. Celui qui tient les pattes arrière a, tout particulièrement, fort à faire. Après avoir assommé le cochon, le boucher lui entaille le cou. Le sang qui gicle est aussitôt récupéré dans un seau contenant un peu de vinaigre. Le tout est mélangé énergiquement, pour empêcher la coagulation du sang avec lequel on confectionne des boudins. De l'eau chaude est versée sur le cochon, pour faciliter le rasage des soies. Pour ce faire, le boucher utilise un couteau. La bête est ensuite attachée à l'aide d'une corde, tête en bas, sur une échelle. Le boucher ouvre le ventre et sort les entrailles. Les boyaux, destinés à la confection des andouilles et des boudins, sont lavés au ruisseau le plus proche.

Puis, on laisse le cochon tel quel, passer la nuit à l'air frais. Le lendemain, il est partagé en deux moitiés (*kostennou*) qui sont rentrées dans la maison, et déposées sur un drap étendu sur une couche de paille. La viande est alors recouverte de sel (on n'ajoute pas de poivre partout), et laissée dans cet état pendant trois semaines. Si elle est sèche au moment où on la met à fumer dans la cheminée - elle y reste pendant cinq ou six jours - elle n'en sera que meilleure. La fumée achève de lui permettre de se conserver, accrochée à une poutre, pendant environ une année. Certains ne fument pas le cochon, car ils n'apprécient pas le goût de la viande résultant de cette opération.

La pratique qui consiste à confectionner des boudins,

en remplissant des boyaux avec le sang que l'on a auparavant fait chauffer, n'existe pas dans toutes les fermes. Les boudins doivent être rapidement consommés car ils ne se conservent pas.

Les femmes mettent la graisse à fondre après l'avoir salée. Le saindoux ainsi obtenu est versé dans une terrine, dont il prend la forme en se refroidissant et en se durcissant. On le conserve aussi dans la vessie du porc, maintenue suspendue au plafond, près de la cheminée, par deux morceaux de bois disposés en croix, percés perpendiculairement à leur intersection, par une tige clouée à une poutre.

Le boucher confectionne les andouilles (il en obtient entre 12 et 15 par cochon), en hachant et en cuisant les restes qui résultent de la découpe des morceaux de viande destinés à être salés. Les andouilles sont ensuite suspendues par une ficelle à un bâton, soit à l'intérieur même de la cheminée - mais dans ce cas elles sont moins bonnes car la graisse, sous l'effet de la chaleur, s'en va - soit devant la cheminée¹. Le fumage des andouilles dure cinq ou six jours.

Le boucher, qui a préalablement découpé la viande maigre, la frotte dans une bassine contenant du sel et un peu de poivre, avant de la disposer dans un charnier en grès, ou parfois aussi, dans une barrique. L'un et l'autre sont rangés au fond de la maison. Le boucher, en faisant alterner couches de sel et morceaux de viande, veille à ce que ceux-ci ne se touchent pas. Il utilise entre 15 et 20 kilogrammes de sel par cochon. Pour éviter que la viande jaunisse, il faut parfois, par la suite, ajouter de l'eau dans le récipient.

Du pâté est confectionné avec les poumons et le foie de l'animal. Il y avait de quoi en consommer pendant environ quinze jours ou trois semaines.

¹ Cf. illustrations n^{os} 26, 27 p. 287.

Le boucher se paie pour son travail, en prélevant un morceau du cochon. On lui dit: « Coupe un morceau pour toi, si tu veux ! » Et il sait choisir...

Le but essentiel de la mise à mort du cochon, est de permettre à une famille de disposer de viande. Mais l'exploitation de cet animal ne s'arrête pas là: il arrive aussi que l'on découpe, dans la vessie, de quoi faire une blague à tabac.

La mise à mort du cochon est une occasion de réjouissances, non seulement pour ses propriétaires, mais aussi pour tous ceux avec lesquels ils ont des rapports suivis, et envers qui ils éprouvent des obligations. Dans une société dont les membres sont étroitement interdépendants, il n'est pas pensable de profiter égoïstement d'un avantage quelconque. Il faut, au contraire, saisir toutes les occasions d'affirmer son appartenance au groupe. Les pauvres, envers lesquels on ne se sent pas d'obligation autre que morale, ne sont pas oubliés: c'est la preuve que le don est parfois désintéressé. Le morceau qu'ils reçoivent est appelé "*mell kein*" (épine dorsale). En général le dimanche qui suit la mise à mort du cochon, le propriétaire invite parents et voisins à prendre part à un repas, que l'on désigne sous le nom de "*fest ar gwadegennou*" (fête des boudins), ou encore de "*friko pemoh*" (festin du cochon). Les agapes, car il s'agit bien de cela, ont lieu le midi et le soir. Cette fête du cochon (*fest ar moh*), est l'un des moments où le paysan a l'occasion de faire une entorse à la frugalité qui le caractérise habituellement, tant pour ce qui est de la nourriture que de la boisson.

Les abeilles

Ce sont les personnes, qu'un âge avancé ou un handicap quelconque, empêchent d'exercer un travail

lourd, qui se chargent habituellement de la fabrication des ruches. C'est un ouvrage délicat car, pour d'abord attirer les abeilles, et ensuite leur donner envie de rester, il faut leur offrir une "demeure" plus que convenable. Le matériau de base est la paille de seigle: elle a la longueur voulue (le seigle peut pousser jusqu'à deux mètres de hauteur), elle n'est pas cassante et, de plus, son odeur plaît aux abeilles. Le "*boueter*"¹ la récupère, à la fin du battage, en ne présentant que juste ce qu'il faut de longueur de tige au "*koufr*"²: ainsi, la paille reste intacte. Certains préfèrent récolter la paille dont ils ont besoin, avant même que le seigle soit mûr. Elle présente alors l'avantage d'être encore plus résistante.

La paille, torsadée, est disposée de façon à faire le tour de la ruche sans aucun raccord. Elle est maintenue en place par des ronces, préalablement coupées en deux dans le sens de la longueur, et nettoyées à l'aide d'un vieux couteau à lame cassée. Pour "coudre" avec les ronces, on se sert d'un outil rudimentaire, en os, long d'une quinzaine de centimètres, large de trois environ, évidé sur l'une de ses faces, de manière à présenter un point d'appui pour l'extrémité des ronces, que l'on peut ainsi faire pénétrer dans la paille. Cet ustensile, appelé "*an askorn*", tire son nom du matériau qui le constitue: il s'agit d'un os de porc, prélevé et travaillé par le paysan³. Pour achever le travail, on place, à l'intérieur de la ruche, deux branches en chêne - c'est un bois que les abeilles apprécient - disposées en croix. La ruche est prête: il reste à lui trouver des "locataires". C'est entre la fin du mois de mai et la fête de l'Assomption de la Vierge, le 15 août, que se pratique la capture des essaims. Après cette dernière date, c'est trop tard: la pleine période des fleurs est alors terminée.

¹ Cf. supra p.179.

² Cf. illustration n° 12, p. 269.

³ Cf. illustration n° 28, p. 289.

Lorsqu'un essaim est trouvé, pour l'empêcher de se déplacer, les enfants sont chargés d'effrayer les abeilles en faisant du bruit avec tout ce qui leur tombe sous la main : c'est avec deux tiges de fer, frappées l'une contre l'autre, que l'on obtient le meilleur résultat. Un tablier lui protégeant autant que faire se peut la tête, le paysan fait tomber l'essaim dans la ruche, où l'on a, préalablement, déposé du miel ou de la crème pour attirer les abeilles. La ruche est laissée, posée sur son sommet, à l'endroit de la capture de l'essaim. Elle est en partie recouverte d'un linge, blanc de préférence. Un essaim capturé au mois de mai, est parfois gardé jusqu'au mois d'octobre de la troisième année suivante.

Le soir, la ruche ramenée à la ferme est installée, à la fois à l'écart de la maison d'habitation, et des endroits fréquentés par les animaux. C'est ainsi que l'on trouve le rucher, soit dans le jardin, soit dans le verger. Chaque ferme compte, en moyenne, six à sept ruches. Chacune repose sur une grande pierre plate, et est surélevée, car elle est placée sur de petites pierres grosses comme la main. Ce sont les deux plus belles pierres que l'on ait trouvées, qui servent à encadrer l'entrée de la ruche. Celle-ci est toujours orientée au soleil levant, dont les premiers rayons font sortir les abeilles.

La ruche ainsi installée ne demande que peu d'entretien. Il faut cependant en maintenir les alentours propres et, en particulier, couper l'herbe. Le paysan prépare aussi ses ruches, afin qu'elles passent sans dommage la mauvaise saison. Avant l'hiver, et plus précisément avant la Toussaint - car c'est à partir de cette fête que l'on entre vraiment dans l'hiver - le bas de la ruche est calfeutré avec de la terre glaise, travaillée avec une truelle. Pour éviter que l'eau pénètre dans la ruche, on lui adjoint un second toit de paille, lui-même recouvert de mottes de terre. Celles-ci ont été détachées à l'aide d'une houe ; elles sont disposées l'herbe en-dessous. Cette

manière de procéder garantit une étanchéité parfaite. L'entrée de la ruche est aussi en partie condamnée, à l'aide d'un morceau de bois rectangulaire (*ar grib* : le peigne), dont la partie inférieure comporte des encoches qui permettent aux abeilles d'entrer et de sortir librement, tout en préservant la ruche des intempéries. Le "peigne" est enlevé pendant la nuit du Vendredi Saint, alors que les abeilles sont assoupies. « *Poent eo digriba ar gwenan* » (c'est le moment d'enlever le peigne des abeilles), dit-on. A cette date, en effet, on estime que les risques de mauvais temps sont passés.

Le premier dimanche du mois d'octobre (*Sul ar Rosera*) marque le début de la récolte du miel et de la cire. Le procédé pour tuer les abeilles est le suivant : un trou, suffisamment grand pour contenir la ruche, est creusé. On y dépose une feuille de soufre enflammée, que l'on a pris soin de coincer dans une branche fendue afin qu'elle se consume entièrement. La ruche est alors descendue dans le trou, et les abeilles meurent asphyxiées. Deux hommes sont nécessaires pour effectuer ce travail.

« Les vieux disaient, rapporte un informateur, qu'il y avait autant de rapport avec un essaim capturé au mois de mai, qu'avec une vache et son veau ! ». C'est que ceux-ci demandent beaucoup de soin et de temps ; ce n'est pas le cas des abeilles qui se nourrissent elles-mêmes. Parfois, au lieu de vendre uniquement le miel et la cire, le paysan vend, au poids, la ruche et son contenu. Certains Léonards viennent spécialement au marché de Guerlesquin pour acheter ces ruches pleines.

Cependant, le producteur garde toujours pour lui une partie de sa récolte. Il utilise le miel, conservé dans des pots en grès, à différentes occasions : mis dans du lait chaud, il constitue un remède contre les rhumes ; son intérêt est aussi reconnu pour ce qui est de fortifier les enfants ; il permet également de soigner les angines des chevaux, et enfin il entre dans la fabrication du "*jupitig*",

boisson appelée "*chouchenn*" par les Léonards.

Autres élevages

Une basse-cour existe dans toutes les fermes. Elle comprend, presque partout, uniquement des poules et des coqs, l'élevage des canards étant l'apanage des maisons les plus riches.

Ce sont les femmes qui s'occupent de la volaille. Deux fois par jour, elles lui distribuent du grain : celui qui reste une fois que le blé a été passé au tarare. Elles se chargent aussi de la vente des poules, coqs et lapins. A cet effet, elles se rendent à pied, deux fois par an, à Morlaix. Les poulets sont vendus, de préférence, aux approches de la fête de Noël : c'est à cette époque qu'il est possible d'en tirer le meilleur prix. Habituellement, tous les œufs sont vendus chaque semaine. On en garde seulement pour les grandes occasions ; lorsque, par exemple, des parents ou des voisins viennent faire une invitation à un mariage, il est de règle, pour montrer sa reconnaissance, de leur offrir une omelette. Le temps de la dégustation, l'accès de la maison est interdit aux enfants. Ce n'est que s'il y a des restes qu'ils pourront, pour une fois, goûter aux œufs.

Si l'on ne trouve pas de lapins dans toutes les fermes, on est sûr cependant que leur élevage existe là où il y a des enfants. Ceux-ci commencent leur apprentissage d'éleveurs en s'en occupant.

Chats et chiens

Au début de ce siècle, les chats sont plus nombreux que les chiens dans les campagnes du Trégor morlaisien. On en trouve habituellement deux par ferme. C'est qu'un chat mange moins qu'un chien, et, de plus, « il est nourri en

même temps que les gens ». Il est utile pour la chasse qu'il fait aux souris (il s'en nourrit aussi) et aux mulots qu'il se contente de tuer. Certains d'entre-eux s'attaquent même aux rats. Beaucoup de paysans pensent, qu'« avec ce que mange un chien, on peut aussi bien nourrir un cochon ou un veau ». On ne lui accorde qu'une qualité : il donne l'éveil.

On n'éleve donc pas de bêtes uniquement pour le plaisir. Chaque animal, dans une ferme, a son utilité et l'importance de sa représentation résulte d'un examen de son coût et des bénéfices que l'on en tire. Ne retrouve-t-on pas ici, dans une certaine mesure tout au moins, l'attitude qui est la règle vis à vis des humains ? Ceci, l'occasion nous a déjà été donnée de le mentionner, ne traduit pas une absence de sensibilité, mais une adaptation toute pragmatique aux conditions économiques de l'époque.

Activités diverses

La chasse

La chasse est réservée aux riches, mais il existe beaucoup de braconniers, qui se mettent hors-la-loi par nécessité, ou pour le plaisir de traquer le gibier. Ils posent des pièges (pechou) et, de ce fait, on les appelle aussi "pechouerien". Ils s'intéressent aux sangliers, aux lièvres, aux renards.

Le sanglier cause parfois de grands ravages aux cultures. Ce sont souvent les champs de blé qui ont le plus à souffrir de leurs passages. Ceci s'explique par le fait que cette céréale est semée dans une terre qui, l'année précédente, a porté des pommes de terre, tubercule dont se nourrissent volontiers les sangliers. Pour préserver sa récolte, le paysan creuse, sur le passage de l'animal, un grand trou (*eun toullad trap*), qu'il prend soin de faire plus large dans le fond que dans le haut, de façon à ce que la bête ne puisse s'en échapper. Le piège est recouvert de branchages.

Un informateur se souvient d'un paysan qui « n'avait pas son pareil pour piéger les renards... ». De bonne heure le matin, alors que la rosée recouvrait encore la terre - le détail avait son importance - il quittait sa maison et se promenait dans la campagne, laissant traîner derrière lui un bâton, dont l'extrémité qui touchait le sol était fendue, et contenait une préparation dont lui seul avait le secret. Toujours est-il que cette "préparation" dégageait une odeur qui plaisait beaucoup au renard : il suivait cette

piste comme il aurait suivi celle d'une renarde en chaleur. Le chasseur, arrivé à l'endroit choisi par lui, posait son piège. Et, à côté, car à malin, malin et demi, il disposait un peu de paille pour faire croire au renard que le danger se trouvait là. La méthode était, paraît-il, infaillible.

Ce chasseur aimait aussi la plaisanterie. C'est ainsi, qu'un jour, il avise un jeune homme de sa connaissance et lui dit : « j'ai posé un piège derrière le moulin de Kéruscar ; un renard y est sûrement pris ; si tu vas le chercher, la peau est pour toi, et tu pourras la vendre à la prochaine foire. Mais, fais attention ! Avant de délivrer l'animal, assomme-le d'un bon coup de bâton sur la tête. ». Tout heureux de l'aubaine, notre jeune homme se met en route, trouve le renard, et suit à la lettre les consignes reçues. Bientôt, le voici sur le chemin du retour, tenant par la queue le renard inerte qui se balance sur son dos, au rythme de sa marche. Cependant, Goupil, une fois remis du choc qui n'avait fait que l'assommer (et encore est-ce bien sûr?), se réveille et fait le mort. Il reste dans cet état jusqu'à ce qu'il juge opportun de se manifester, en mordant à pleines dents la fesse de son porteur qui, sous l'effet de la douleur, pousse un hurlement, et lâche la queue. Il reste à espérer que l'apprenti chasseur a tiré profit de la leçon et s'est montré par la suite moins naïf...

L'exploitation de la tourbe

On trouve la tourbe dans les garennes humides. Une tourbière est, par exemple, exploitée à Penn-ar-Rest, sur la commune de Lannéanou, dans une profonde carrière où l'on descend à l'aide d'échelles. C'est son propriétaire, par ailleurs exploitant agricole, qui l'entretient. Cependant, c'est à chaque paysan d'extraire lui-même la tourbe dont il a besoin. Ce travail s'effectue une fois l'an, au mois de mai.

A l'aide d'une bêche, la tourbe est découpée en cubes d'environ 25 cm x 25 cm x 10 cm, qu'il s'agit de faire sécher. Pour cela, les mottes sont disposées en rangées, et retournées quand elles sont sèches d'un côté. Pour parfaire l'opération, on les dispose en tas de 15 à 20 unités. Puis la tourbe, complètement débarrassée de son eau, est charroyée jusqu'à la ferme où elle est entreposée, bien à l'abri, dans une cabane ou dans le grenier des étables. Une charretée de ce combustible, coûte environ 20 francs au début de ce siècle.

En brûlant, la tourbe dégage beaucoup de fumée et une forte odeur (que l'on retrouve, par exemple, dans le goût de la soupe). Aussi ne l'utilise-t-on pas souvent dans la cheminée de la maison. Exception est faite à cette règle par temps froid, car elle a la propriété de "tenir" le feu. C'est comme combustible pour cuire la nourriture des cochons, dans un bâtiment attenant à la maison d'habitation, qu'elle est habituellement utilisée.

La coupe du bois

Les besoins en bois d'une exploitation agricole sont importants : dans beaucoup de fermes, au début de ce siècle, on n'utilise pas moins d'un millier de fagots, et trois ou quatre cordes de bois en une année. Le bois assure le chauffage, même si c'est de manière bien imparfaite : un feu de cheminée « donne chaud devant et froid derrière ». Ce qu'écrivait Robert Mandrou à ce sujet, et pour l'époque moderne, reste vrai au début du XX^e siècle :

« (...) [les hommes] cuisant au grand feu d'un côté, sentant la fraîcheur de l'autre. Ces grandes cheminées ne gardent ni ne rayonnent la chaleur (...) »¹

Le meilleur résultat est obtenu en appuyant les bûches

¹ Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne...*, op.cit., p. 39.

enflammées, debout, sur le fond du foyer. Si l'on a pris soin d'y disposer une vieille poêle à crêpes hors d'usage, la réflexion de la chaleur n'en sera que meilleure. Le bois assure aussi la cuisson de la nourriture des hommes et des bêtes. En dehors de ceci, ses multiples emplois (habitat, ameublement, outillage, moyens de transport...), en font un matériau de base dans le cadre de la civilisation rurale traditionnelle. Le paysan, quand il en a la possibilité, vend donc son surplus de bois.

Les utilisateurs connaissent les qualités et les défauts des différentes essences. Le meilleur bois pour faire durer le feu est le chêne ; cependant, il ne faut l'utiliser que bien sec, c'est-à-dire pas avant la deuxième année qui suit la coupe¹. Le hêtre et le frêne font un feu clair, et brûlent bien, même quand ils sont encore verts :

*Ar fao hag an onn
a ra tan deuz o zav zonn.*

(Le hêtre et le frêne font du feu debout tout droit)

Le châtaignier éclate en se consumant : aussi n'est-il pas apprécié en tant que combustible. Etant des bois tendres, le bouleau et le noisetier sont trop vite calcinés.

La coupe du bois se pratique en hiver ; elle doit être terminée avant la fin du mois de mars. « On ne peut pas abattre les arbres en été car, pendant cette saison, ils contiennent trop d'azote ». Le paysan estime être à jour avec son travail lorsque le tas de fagots est en place pour le Mardi-gras.

Avant de couper un arbre, il faut tenir compte de son ballant, c'est-à-dire déterminer le côté où les branches pèsent le plus. C'est en effet de ce bord que l'arbre tombera, et qu'il doit donc être entamé. Une entaille en

¹ Le bois d'œuvre est considéré comme étant sec, c'est-à-dire bon à être utilisé, après avoir passé six mois à l'extérieur, sous les intempéries, et deux ans à l'abri.

biseau est faite à la hache à lame droite, afin de permettre aux deux hommes qui manient le harpon d'entrer en action. Une fois leur travail bien avancé, ils vont, toujours à la hache, entailler le tronc, du côté opposé, et enfoncez dans cette encoche deux ou trois coins, destinés à faciliter la chute de l'arbre dans la direction choisie par eux. Ils utilisent pour cela une masse en chêne, en if, ou encore en buis, car ce sont des bois très durs. Les masses en buis conviennent mieux - elles sont encore plus solides - mais aussi plus rares : le buis ne fait pas de gros troncs. Quel que soit le matériau utilisé, la masse est bridée par un double collier de fer, pour l'empêcher de se fendre sous les chocs. Pour éviter que le coin ne fuse, ce qui pourrait arriver lorsque l'on s'attaque à un arbre dont le bois est très dur - c'est le cas du chêne par exemple - on met du sable ou de la terre sèche, dans l'entaille destinée à le recevoir.

L'arbre abattu est élagué. Les branches les plus grosses, à partir de sept ou huit centimètres de diamètre environ, sont mises en tas, constituant chacun une corde. Le fût est ensuite débité en tronçons d'environ un mètre, ou encore, si le bois est dur, de cinquante à soixante centimètres.

Les hêtres surtout, mais aussi les frênes, sont achetés par le sabotier. Cependant, il ne s'intéresse qu'à la partie du tronc jusqu'au collier, c'est-à-dire l'endroit où commencent les premières branches : plus haut, le bois devient trop noueux et difficile à travailler.

Les arbres destinés au scieur de long, doivent être équarris à la hache avant d'être livrés. Cet outil a une lame légèrement courbée d'un côté : vers la droite quand l'utilisateur est droitier, et vers la gauche pour un gaucher. La hache est en fer, sauf le tranchant et la tête qui sont en acier. Un diable, accroché à l'arrière d'une charrette, permet le transport des troncs.

Tout ceci ne doit pas nous faire oublier que, lorsque le paysan se fait bûcheron, c'est essentiellement dans le but d'obtenir du combustible. Le meilleur bois pour faire des

fagots est celui issu des taillis, car il est plus résistant au feu. Cependant, avant d'exploiter ceux-ci, il est parfois nécessaire de débroussailler. Le résultat de ce travail est aussi d'obtenir de quoi confectionner des fagots qui, vendus au boulanger, lui permettent de chauffer son four. C'est que cet artisan en fait une grande consommation: une vingtaine par jour environ.

Se servant d'une serpe - il en existe aussi pour droitiers et gauchers : la lame est affûtée soit d'un côté, soit de l'autre - et, pour les plus grosses branches, d'une hache, le paysan confectionne ses fagots à partir d'arbres qui ont neuf ou dix ans d'âge. Un seul d'entre-eux, s'il est beau, peut fournir jusqu'à 80 fagots. Au fur et à mesure de la coupe, le travailleur met des liens de côté¹. Il les choisit en chêne (c'est un bois résistant) ou en noisetier. Le bouleau, facile à travailler, conviendrait bien pour cet usage, mais il a un gros défaut : il pourrit vite. Les fagots d'ajonc, utilisés par le boulanger, sont munis de liens d'ajonc.

Les fagots destinés à la vente sont appelés "*fagod deuz ar hant*", parce qu'ils se vendent à la centaine. Ils ont environ 1,65 mètre de hauteur (*pemp troatad*) et comportent, chacun, obligatoirement, un gros morceau de bois. Cette astreinte n'existe évidemment pas pour les fagots à usage domestique. S'ils contiennent trop de châtaignier ou de bouleau, ils sont de qualité inférieure. Les fagots vendus sont envoyés à la gare de Morlaix, ou encore à celle de Plouigneau. Les paysans se regroupent pour assurer le transport. Chaque charrette, tirée par deux chevaux, a une capacité de 200 fagots.

Le tas de bois, que l'on trouve obligatoirement dans toutes les fermes, est confectionné avec soin. Celui qui se charge de l'opération est persuadé que son honneur - le mot n'est pas trop fort - est en jeu. « Qu'aurait-on pensé de moi si les côtés de mon tas de bois n'avaient pas été bien

¹ Cf. illustration n° 29, p. 289.

égalisés ? », dit un informateur. Il est vrai que tout un chacun, avant d'entrer dans la maison, ne peut faire autrement que de voir le résultat du travail "exposé" dans la cour de la ferme.

On prépare, pour commencer, le "lit" du tas de bois, en étalant sur le sol des branches d'ajonc. Dans un deuxième temps, les côtés sont édifiés en empilant les bûches. Il faut veiller à leur changer de sens à chaque rangée, de façon à assurer la solidité de l'ensemble. En même temps que progresse cette construction, l'intérieur du périmètre ainsi délimité, est rempli de bûches, sans grand souci de rangement, sauf celui découlant de la volonté d'utiliser au maximum le volume disponible. Une couche de fagots est ensuite disposée sur le tas de bûches, dans le sens de la largeur de celui-ci. L'extrémité la plus volumineuse des fagots est dirigée vers l'extérieur, et déborde du tas, de façon que l'eau ne ruisselle pas sur ses flancs. Puis vient le moment de faire le toit. Pour cela, des fagots sont disposés perpendiculairement aux premiers, c'est-à-dire dans le sens de la longueur du tas. En montant, on en diminue progressivement le nombre, de manière à obtenir une pente. Le tout est recouvert d'une bonne couche de laïche, ou encore, mais c'est moins estimé, de fanes de pommes de terre. Quoi qu'il en soit, un tas de bois construit comme il faut ne laisse pas entrer l'eau.

La préparation des repas

a-Généralités

La première occupation de la journée est d'attiser le feu dans la cheminée ou, éventuellement, de le rallumer. Dans ce dernier cas, on envoie un enfant chez le voisin le plus proche, chercher de la braise qu'il porte dans un vieux sabot hors d'usage.

La veille au soir, on a, comme de coutume, préparé un peu de paille, du petit bois, et des bûches : redonner vie au foyer ne demande pas beaucoup de temps. Encore faut-il savoir comment s'y prendre. La braise enflamme la paille qui communique le feu au petit bois, ce qui permet l'embrasement des bûches. Si les choses se passent ainsi, c'est que l'on a eu soin d'aménager, sur le devant, dans le tas de paille et de bois, un trou d'aération. L'expression "*tan beleg*" (feu de prêtre), est utilisée pour désigner un feu dans lequel seul le bois du dessus brûle. Il ne tardera pas à s'éteindre, ce qui n'est pas à l'avantage de celui qui l'a allumé...

La préparation des repas incombe aux femmes : il n'est pas question que les hommes ... mettent la main à la pâte. La composition des repas, sauf circonstance exceptionnelle, ne varie pas d'une semaine à l'autre. Elle ne change pas non plus d'une ferme à l'autre, à ceci près que les paysans les plus aisés consomment plus souvent de la viande. Pour tous, la règle de s'en abstenir pendant le Carême est valable. Voici, et c'est donc un exemple qui peut être généralisé, les menus de la semaine chez une informatrice :

Petit déjeuner : soupe, soit au lard, soit au lait.

Repas de midi :

lundi : bouillie d'avoine.

mardi : soupe, pommes de terre au lard.

Pour préparer ce plat, il suffit de faire fondre dans un chaudron un morceau de saindoux, d'y déposer une tranche de lard, et d'ajouter des pommes de terre épluchées, coupées en deux, trois ou quatre morceaux, selon leur taille. Le tout doit mijoter pendant environ 45 minutes. Ainsi, les pommes de terre peuvent s'imprégner du goût du lard. Une seule fourchette - elle est en hêtre ou en buis - plantée dans la viande, sert à tout le monde. Elle est utilisée, à tour de rôle, pour maintenir le lard dont chacun coupe un morceau qu'il met sur une tranche de

pain. Tous se servent à même le chaudron, disposé au milieu du groupe.

mercredi : bouillie d'avoine.

jeudi : soupe, pommes de terre au lard.

vendredi : crêpes.

samedi : bouillie d'avoine.

dimanche : soupe, pommes de terre au lard.

Collation de 16 heures (en été seulement) : *soubenn ar bloneg* (soupe au saindoux), que l'on apporte parfois au champ dans une terrine. Si le temps est très chaud, c'est du pain trempé dans du lait baratté (*lêz ribot*) qui est apporté aux travailleurs. Lors de la moisson, le labeur étant plus pénible qu'à l'ordinaire, ils mangent des crêpes, ou encore du pain beurré avec du lard, et boivent du cidre.

Repas du soir : il est, sauf exception, invariablement composé de pommes de terre. Seule change leur mode de cuisson : elles sont parfois cuites à l'eau, sans avoir été épluchées ; on peut aussi faire fondre un peu de saindoux dans un chaudron, et les cuisiner ainsi.

Le récipient, sorti de la cheminée, est posé sur un petit tabouret en bois, ou encore sur un morceau de bois qui n'est utilisé que pour cet usage. Les participants au repas s'assoient tout autour sur de petits tabourets.

Le dîner, accompagné de *lêz ribot*, se termine par une tartine de pain beurré ou, le plus souvent sec, avec lequel on frotte l'intérieur du chaudron, sinon pour en faciliter le nettoyage, du moins afin que rien ne se perde.

Si l'on entre davantage dans le détail des mets préparés, il apparaît que les cuisinières ont l'art, avec le peu de moyens dont elles disposent, de proposer une nourriture relativement variée. C'est ainsi qu'il existe différentes sortes de soupes.

b- Les soupes

En utilisant un morceau de saindoux, pris dans la réserve suspendue à une poutre, on fait frire des échalotes. Il suffit d'ajouter de l'eau, du sel, du poivre et du pain, pour obtenir la "soupe au saindoux" (*soubenn rouz*). On parle de "*soubenn an amann*" (soupe au beurre), quand cet ingrédient remplace le saindoux. La "*soubenn mitonig*" (soupe mitonnée) est constituée de pain et de pommes de terre en purée. Dans la soupe aux légumes, on trouve des choux, des oignons, des navets ; pommes de terre et carottes y sont plus rares. On ajoute aussi des morceaux de crêpes dans la soupe. Nous trouvons donc toujours, en ce début du XX^e siècle, « la soupe solide, qui remplit l'estomac et donne l'impression d'être nourrissante¹ » dont parle Robert Mandrou quand il décrit la nourriture des hommes de l'époque moderne.

c- Les bouillies

La bouillie de froment est surtout préparée à l'intention des bébés. La farine, qu'il n'est pas besoin de tamiser, est délayée dans du lait, auquel on ajoute du sel (c'est le cas le plus fréquent à la campagne) ou encore du sucre (c'est ainsi que procèdent, habituellement, les habitants du bourg). Du lait est mis à bouillir dans un chaudron et, lorsque ce résultat est atteint, on y déverse la pâte. Le tout doit être mélangé pendant la cuisson.

La bouillie d'avoine est servie, en général, trois fois par semaine, dont le mercredi, car c'est un jour "maigre" pendant lequel, selon les directives de l'Église, il est interdit de consommer de la viande. La mise en œuvre de ce plat n'est pas, quoi qu'on puisse en penser, à la portée du premier venu.

¹ Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne...*, op.cit., p. 19.

La farine doit d'abord être tamisée; il s'agit de l'épurer, en la débarrassant du son qu'elle contient. Elle est ensuite délayée dans l'eau qui apparaît sur la pâte, une fois que celle-ci s'est reposée ; cette eau a été mise de côté lors de la dernière préparation de bouillie. On y ajoute du lait doux et du sel. La pâte repose toute une nuit et, le lendemain matin, elle est tamisée. Les grumeaux retenus sont donnés aux poules. Le tamis est soigneusement lavé et, si possible, mis à sécher au soleil. Deux heures plus tard environ, on peut enlever l'eau apparue sur la pâte, et la réserver pour une prochaine fois.

Dans un chaudron, posé dans la cheminée sur un trépied, on fait bouillir du lait doux. Ceci fait, la pâte y est versée. Pendant tout le temps de la cuisson, c'est-à-dire environ une heure, il faut la tourner avec un bâton à bouillie. A l'usage, la partie de ce bâton qui émerge du chaudron, est carbonisée. Au début, le travail est facile, si ce n'est que la cuisinière, penchée au-dessus du foyer, est incommodée par la chaleur. Au fur et à mesure de la cuisson, la pâte devenant de plus en plus consistante, il est d'autant plus difficile de la travailler. Il faut alors, à plusieurs reprises, ajouter du lait ou, à défaut, de l'eau mise à tiédir dans une écuelle auprès du feu.

C'est ainsi, et également en ne ménageant pas le *baz yod* (bâton à bouillie), que l'on obtient une bouillie bien homogène, bien "lisse". « *Mesk ha mesk ! Pouloutad 'ra !* » (Mélange, mélange ! Des grumeaux se forment !). Cet encouragement est, paraît-il, donné depuis le jour où un oiseau a, par le conduit de la cheminée, laissé tomber sa fiente dans le chaudron. Ce qui cependant se mélange plus fréquemment à la bouillie, c'est la suie. Personne ne s'en émeut outre mesure...

Le maniement du *baz yod*, s'il réclame une certaine endurance, demande aussi de l'adresse : il ne doit ni racler le fond du chaudron, ni sa paroi. Sinon, en effet, on ne profiterait pas de ce qui est le plus apprécié, le

"krignijenn", c'est à dire la pellicule de bouillie légèrement brûlée qui s'y forme. Pour que le "krignijenn" se forme, il faut faire en sorte que les flammes viennent lécher les parois du chaudron, ce qui est facile à obtenir quand on utilise du petit bois. Et tant pis pour les mains qui tiennent le bâton à bouillie !

La bouillie est cuite, lorsqu'elle bout au milieu du récipient. Le chaudron est alors sorti de la cheminée, et disposé comme pour un repas de pommes de terre. Le maniement du *baz yod* n'est pas pour autant interrompu : il a pour but de faire refroidir un peu la bouillie. La concurrence est vive entre les enfants : c'est à qui aura le bâton à bouillie à lécher. Un bol qui a, au préalable, été trempé dans de l'eau froide, afin que la bouillie n'y adhère pas, est enfoncé au milieu du chaudron. Dans le trou ainsi formé, on met à fondre un morceau de beurre ou, plus souvent, du saindoux.

Le porte-cuillers, suspendu au-dessus de la table, est descendu : chacun récupère sa cuiller de hêtre ou de buis, qu'il reconnaît facilement pour y avoir gravé son nom ou un signe quelconque, et vient s'asseoir sur un petit tabouret, autour du chaudron. La dégustation peut commencer. Après avoir pris une cuillerée de bouillie, on la trempe dans le beurre ou le saindoux, avant de la porter à la bouche. Le repas est accompagné de cidre ou, plus souvent de "*lêz ribot*", que l'on boit dans un bol où certains mettent du pain à tremper. Le chaudron vidé et récuré, chacun passe à table pour manger une tartine de pain beurré. Il arrive que le beurre soit remplacé par des pommes cuites, présentées dans une écuelle. Quoi qu'il en soit, le pain est, dit-on, destiné à "faire passer" le *lêz ribot*, et ainsi à éviter les maux de ventre.

d- Les crêpes

Quand on dispose du temps nécessaire, la pâte à crêpe

est préparée le matin ; c'est mieux ainsi, car elle a alors le temps de se reposer et elle est, de ce fait, plus consistante. Elle est faite, soit uniquement avec de la farine de blé noir, soit avec un mélange de farine de blé noir et de froment, dans la proportion de 1 pour 10. Ce rapport n'a rien d'impératif. C'est ainsi que certaines femmes trouvent que les crêpes sont plus faciles à faire, en utilisant une livre de blé noir pour trois ou quatre livres de froment. Le mélange, qui donne ce que l'on appelle, malgré tout, des crêpes de froment, est délayé avec du lait écrémé. Si l'on ajoute à la pâte un peu d'eau bouillie, les crêpes n'en seront que meilleures.

Deux grandes poêles - elles ont souvent plus de cinquante centimètres de diamètre, si bien qu'avec trois crêpes un homme est rassasié - chacune posée sur un trépied, sont mises en service dans la cheminée. Le feu qui y est allumé peut être de petit bois, mais aussi de bûches, à condition, toutefois, qu'elles soient bien sèches. L'essentiel étant de bien répartir le feu sous les poêles, de manière qu'elles soient chauffées avec la même intensité sous toute leur surface. Une poêle neuve doit être "rodée" (*divehet*). Si, lors de sa première utilisation, on la met sur un grand feu, on devra par la suite faire toujours un grand feu. Il est donc préférable, dès le début, de "l'habituer" à un petit feu; ainsi, la crêpière aura moins chaud.

Dans certaines fermes, il existe, dans un bâtiment proche de la maison d'habitation, une cheminée dont on ne se sert que pour faire les crêpes : un fourneau y a été installé à demeure, et pour ce seul usage. Grâce à lui, le travail de la cuisinière s'en trouve facilité: elle n'a plus besoin de se mettre à genoux, ou d'être cassée en deux devant le foyer. De plus, les flammes ne viennent pas lui lécher les mains.

En se servant d'une louche en fer, la crêpière verse la pâte sur une poêle et, d'un geste circulaire et rapide, l'étale, dans un sens puis dans l'autre, à l'aide d'une sorte

de raclette en buis, (*eur rozell*). La deuxième poêle est frottée avec un chiffon, trempé dans un mélange de jaune d'œuf et de saindoux contenu dans un bol. (ce graissage ne se fait pas lorsque la crêpe est destinée à être trempée dans la soupe). On fait ensuite passer la crêpe, en la retournant, d'une poêle à l'autre, en se servant d'une palette en bois (*eur sklisen*). Les crêpes sont ainsi cuites des deux côtés.

Progressivement, le tas de crêpes s'élève. Il doit être suffisamment important pour durer pendant quelques jours, voire une semaine, c'est-à-dire jusqu'au vendredi suivant. Les crêpes sont très appréciées : « C'était un vrai régal ! » C'est d'autant plus vrai le jour du pardon de la paroisse, à l'occasion duquel elles sont faites uniquement avec de la farine de froment. On peut aussi améliorer l'ordinaire, mais ceci n'arrive pas souvent, en faisant des crêpes aux œufs. Dans ce cas, la farine de blé noir est seule utilisée. Un ou deux œufs sont, soit mélangés à la pâte, soit cassés sur celle-ci alors que, étalée sur la poêle, elle n'est pas encore cuite.

Le travail terminé, les poêles sont posées à même le sol de terre battue, afin de les faire refroidir. Elles sont ensuite soigneusement frottées avec un chiffon, préalablement enduit de saindoux, avant d'être accrochées dans la cheminée par l'anneau dont elles sont munies.

Voilà, pour l'essentiel, le régime alimentaire des paysans du Trégor morlaisien. Y ajouter la salade assaisonnée avec du vinaigre sucré, ou encore avec du cidre et du sucre, les pommes crues ou cuites en guise de dessert, les myrtilles que les enfants vont cueillir dans les bois, ne change pas grand chose à la situation. « On vivait de ce qu'on produisait », dit un informateur, qui estime aussi, et c'est l'avis général, que « la nourriture d'autrefois était meilleure que celle d'aujourd'hui. »

Repas et hiérarchie familiale

Chacun occupe, autour de la table familiale, une place bien déterminée. Celle du père est à l'une des extrémités, en face de la fenêtre, à côté du pain. Celui-ci est soigneusement enveloppé dans une nappe de lin, décorée sur tout son pourtour d'une dentelle, et munie de franges constituées de longs fils tressés. Ainsi enveloppé, le pain reste propre et s'assèche moins vite. Il est coupé au-dessus de la nappe dépliée : ainsi les miettes ne sont pas perdues. C'est au chef de famille que revient l'honneur de couper le pain. Après y avoir tracé un signe de croix, il coupe la part de chacun en se servant d'une petite faucille (*ar gontell gamm, ar gontell vara*), et procède à la distribution. On peut reprendre à notre compte ce qu'écrit Robert Mandrou, à propos de la considération dont le pain était l'objet à l'époque moderne :

« (...) pain noir ou pain blanc, c'est l'aliment essentiel, celui-là même qui est considéré par l'Église et les hommes comme un objet sacré, selon une tradition de très longue durée, qui ne s'est pas encore démentie à l'époque moderne (...) »¹

Les garçons s'assoient sur le même banc que le père. La place de la mère est à l'autre bout de la table, près de la cheminée. Les filles se trouvent sur le même banc qu'elle.

À la fin du repas, le père distribue le travail et, en se levant, donne le signal du départ. La mère de famille ne rejoint les hommes au champ, qu'après avoir fait la vaisselle. Elle déverse l'eau qu'elle a mise à chauffer dans une marmite pendant le repas, dans une bassine de fer blanc posée sur la table. Elle y rince rapidement les écuellles qui ont contenu le cidre ou le *lêz ribot*. Avec les cuillers, elle procède de même, à moins que celles-ci, bien léchées par leur propriétaire, n'aient déjà retrouvé leur

¹ Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne...*, op.cit., p. 17.

place sur le porte-cuillers. Le nettoyage du chaudron est lui aussi très rapide.

Dans les fermes les plus riches, les domestiques ne mangent pas à la même table que les propriétaires. Le menu n'est pas non plus tout à fait identique pour les uns et pour les autres : il arrive que les premiers n'aient que de la viande réchauffée, tandis que les seconds mangent de la viande fraîche. Dans ces mêmes familles riches, les domestiques ne bénéficient pas du casse-croûte de 10 heures, alors que des ouvriers venus travailler à la ferme - des menuisiers par exemple - y ont droit. Il semblerait que cette ségrégation, à l'intérieur d'une même communauté de travail, soit très exceptionnelle, puisqu'un seul exemple m'en a été cité.

L'étude des comportements des paysans du Trégor morlaisien dans leur vie de travail, nous dévoile leur mentalité, c'est-à-dire les valeurs auxquelles ils sont attachés et qu'ils ont à cœur de transmettre à leurs enfants. Cette transmission est d'autant plus efficace qu'elle repose sur l'exemple donné, et non sur le discours. Le souci principal du paysan semble être la recherche de l'efficacité du travail qu'il fournit. Nous l'avons vu conscient des conditions à remplir pour atteindre ce but : il doit connaître la nature - ce qui sous-entend un bon sens de l'observation - pour en tirer le maximum de profit. Cette confrontation avec la nature lui apprend la sagesse, qui peut ressembler ici au fatalisme : il ne sert à rien, puisqu'il ne peut rien y changer, de se révolter contre des conditions météorologiques défavorables. Une bonne connaissance des techniques de travail, appliquées jusque dans le détail, lui paraît indispensable, de même que lui apparaissent comme primordiales les qualités que sont la force physique, l'adresse, la capacité de concentration sur son ouvrage. C'est à cette aune qu'il se juge, et qu'il juge

les autres, y compris ses enfants. Son travail, rythmé par les fêtes des saints et saintes du calendrier, est organisé et donc rentabilisé. Le paysan reconnaît que la solidarité avec les autres membres de la communauté est indispensable et, de ce fait, il se soumet aux règles du groupe, faisant sienne, en particulier, la notion de contrat, qui suppose qu'un service donné doit être rendu. Il s'efforce d'optimiser et son travail, et celui de la main-d'œuvre dont il dispose : la tâche est répartie selon les capacités de chacun et de chacune. Le travail en commun est, le plus souvent, associé à la notion de fête, de plaisir et aussi de compétition. L'ouvrage est d'autant mieux réalisé que les travailleurs disposent d'outils bien entretenus, et que le paysan a le souci du regard porté par les autres sur ses réalisations. Pour mettre toutes les chances de son côté, c'est-à-dire pour rentabiliser ses efforts, il juge bon de respecter des interdits - qui n'apparaissent pas toujours facilement justifiables - et d'avoir recours à la religion, en particulier pour ce qui est de la sauvegarde de son cheptel.

Voilà donc la règle inculquée aux enfants : il faut avoir le souci du travail efficace, et tout mettre en œuvre pour satisfaire cette préoccupation. Et ce n'est pas le fait qu'il existe des entorses à cette manière de voir les choses, qui peut nous faire penser qu'elle n'est pas communément partagée.

Force est de constater que l'enseignement reçu par les enfants dans le cadre de la vie familiale, en dehors du travail et pendant le travail, ne comporte pas de contradictions : les valeurs inculquées, inlassablement données en exemple, sont toujours les mêmes. L'efficacité de la transmission des connaissances, s'explique donc par la mise en œuvre d'une pédagogie qui fait appel à deux éléments essentiels : la répétition et la cohérence. Il reste à voir si cette constatation demeure valable, dans le cadre des loisirs, aussi bien des enfants que des adultes.

Illustration n°4 : Un croc (*eun divah*).

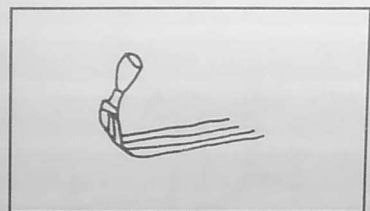
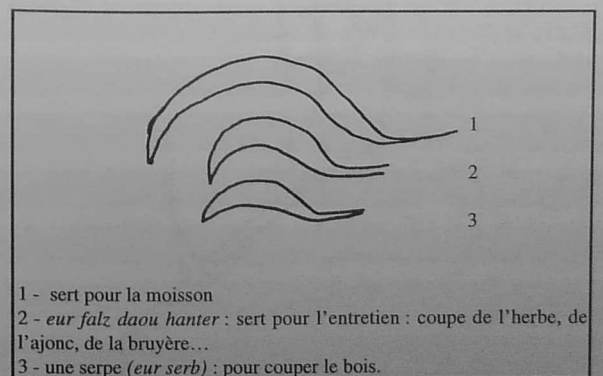


Illustration n°5 : Trois sortes de faucilles.



- 1 - sert pour la moisson
- 2 - *eur falz daou hanter* : sert pour l'entretien : coupe de l'herbe, de l'ajonc, de la bruyère...
- 3 - une serpe (*eur serb*) : pour couper le bois.

Illustration n°6 : Eun ar ar turk.

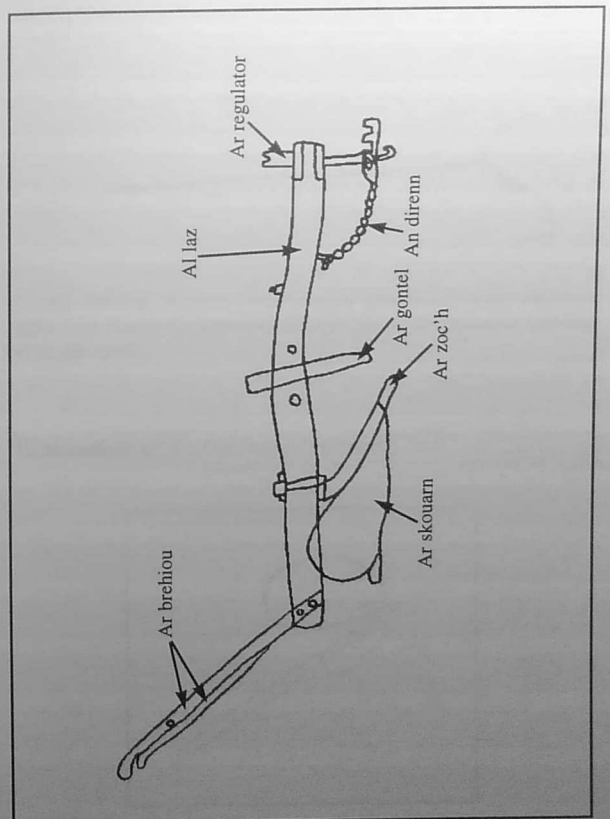
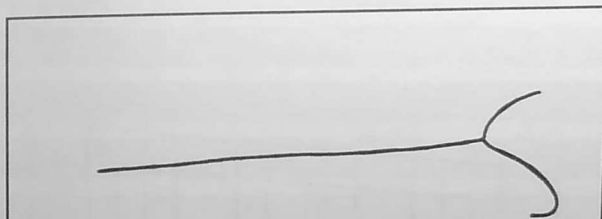


Illustration n°7 : *Eur c'haspern.*



Un œil (*eul lagad*) reçoit l'extrémité du manche, qui y est maintenu grâce à un clou de fer à cheval, planté perpendiculairement au manche et en son milieu.

Illustration n° 8 : Une houe (*eur varr*).

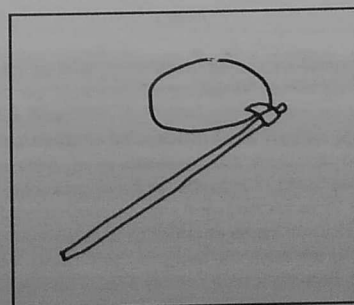
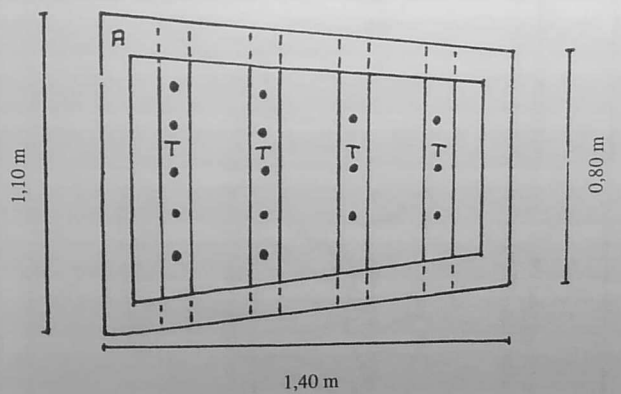


Illustration n°9 : Une herse.

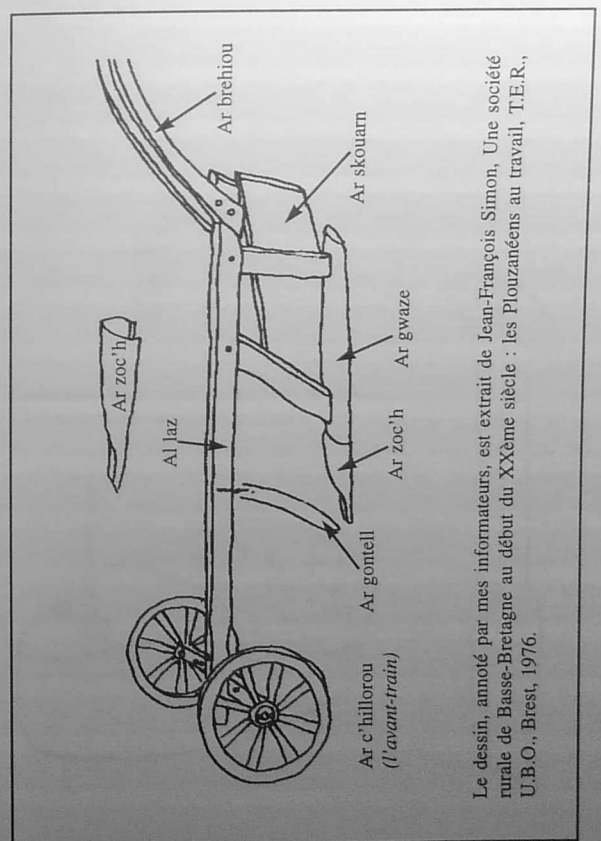
A : armature
T : traverse

• : trous pour
recevoir les dents



- L'armature est en frêne ou en tilleul rouge ; ses quatre éléments sont solidarisés par des tenons et des mortaises ; le tout est consolidé par des chevilles en bois ;
- Les traverses sont fixées à l'armature selon le même procédé.
- Les dents, en chêne ou en châtaigner, ont une dizaine de cm de long ; la partie qui entre dans le sol est amincie, et prend grossièrement le profil d'une lame de couteau ; des trous sont creusés à la tarière dans les traverses ; on y enfonce un morceau de fer de section carrée afin qu'ils prennent cette forme ; la partie des dents qui pénètre dans les traverses est aussi de section carrée ; pour augmenter la solidité, les dents sont enfoncées en biais dans les traverses.

Illustration n°10 : Eun arar gand kilhorou.



Le dessin, annoté par mes informateurs, est extrait de Jean-François Simon, Une société rurale de Basse-Bretagne au début du XXème siècle : les Plouzanéens au travail, T.E.R., U.B.O., Brest, 1976.

Illustration n°11 : Une enclumette (*eur ranjou govela*).

Eur marh govela :
Une enclumette portable
fixée sur un chevalet.



Enclumette fichée dans un morceau de bois.
Elle reste en permanence à la ferme.

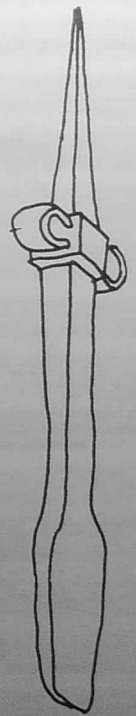
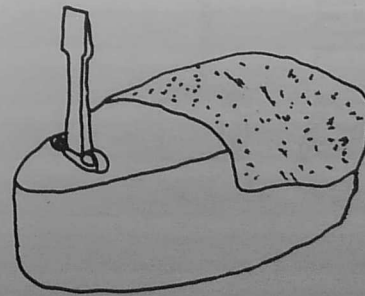
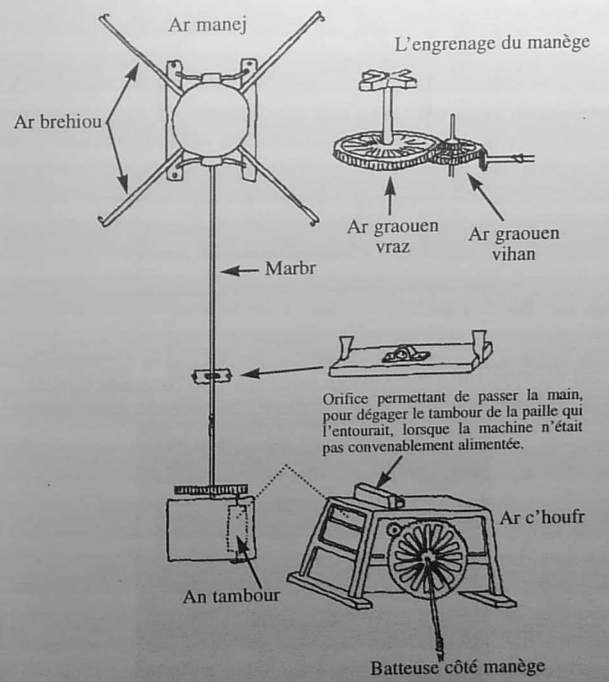


Illustration n°12 : Un manège.



Le dessin, annoté par mes informateurs, est extrait de Jean-François Simon, Une société rurale de Basse-Bretagne... op. cit.

Illustration n°13 : Les deux parties d'un tas de paille vu en coupe.

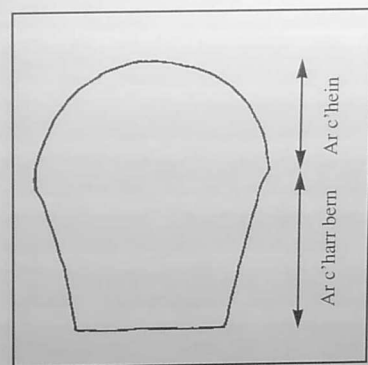


Illustration n°14 : La roue hydraulique horizontale du moulin de Guerdauid. (Source : collection personnelle)



Illustration n°15 : Au moulin de Guerdavid : la canalisation qui amène l'eau dont la force fait tourner la roue hydraulique. (Source : collection personnelle)



Illustration n°16 : Bonbonnes destinées à contenir de l'eau-de-vie. (Source : collection personnelle)

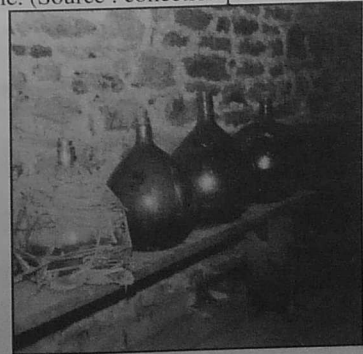


Illustration n°17 : Une houe pour creuser des canaux d'irrigation.



Illustration n°18 : Vue en coupe d'un canal d'irrigation.

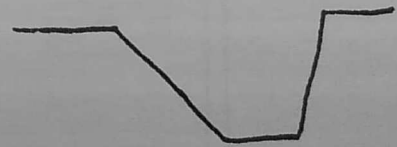


Illustration n°19 : Une faux.

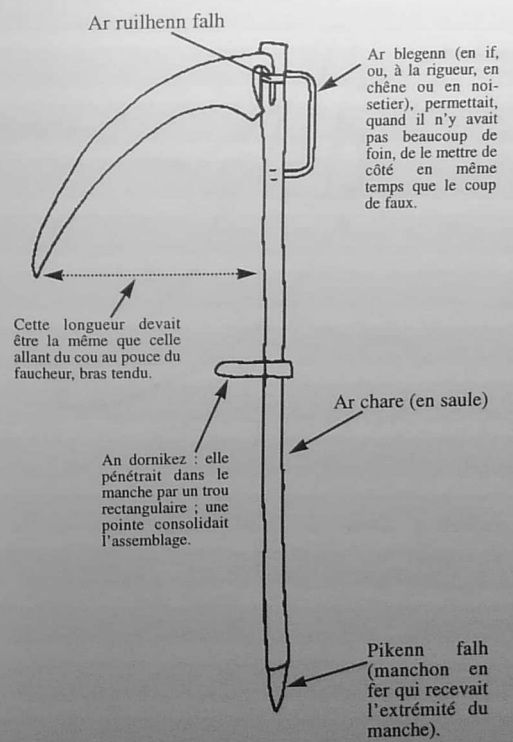


Illustration n°20 : Eur boutig falh.

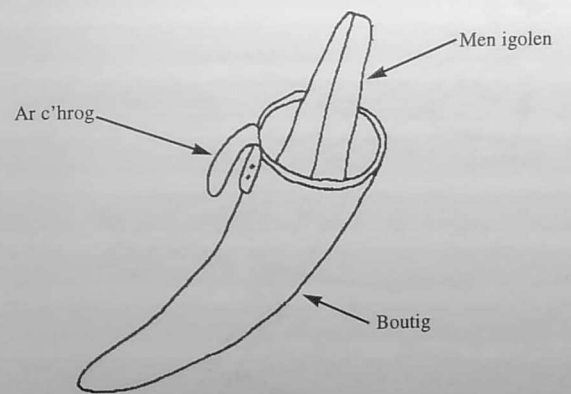


Illustration n°21 : Eur rastell koad.

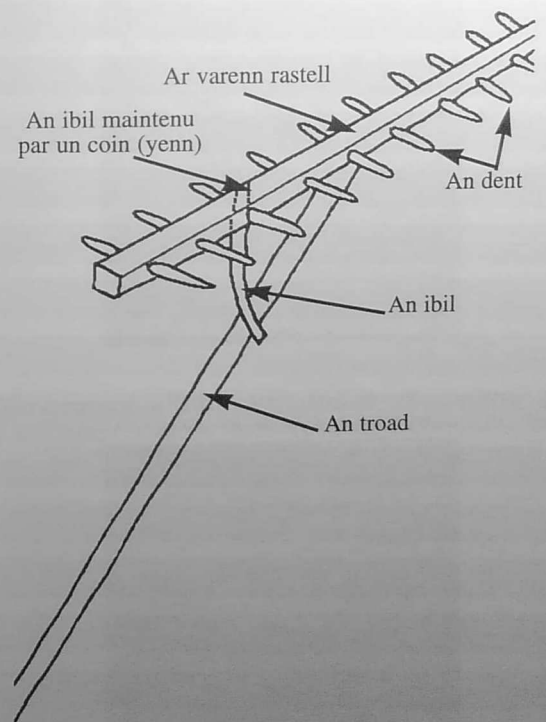


Illustration n°22 : Toiture d'écurie vue de l'intérieur, (Guerlirzin en Lannéanou). (Source : collection personnelle)



Illustration n°23 : Un râtelier (Guerlirzin en Lannéanou). (Source : collection personnelle)

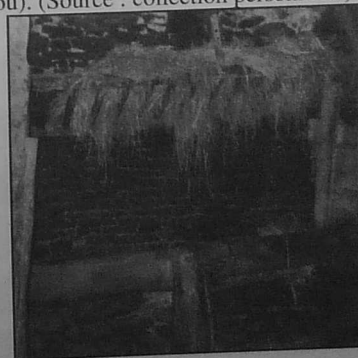


Illustration n°24 : Un plant d'artichaut sur le toit d'une étable, à Lohennec Vihan, en Lannéanou. (Source : collection personnelle)

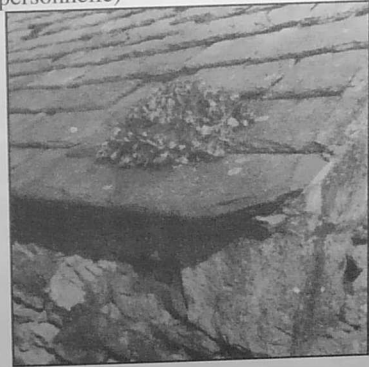
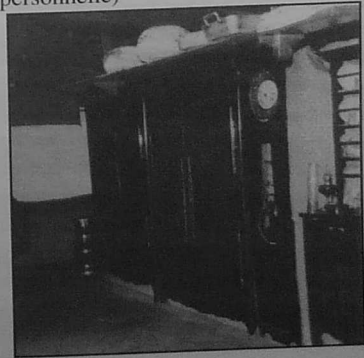


Illustration n°25 : A l'extrémité du front des armoires, une baratte qui n'est plus que décorative. (Source : collection personnelle)



Illustrations n°26-27 : Andouilles suspendues devant la cheminée à Lohennec Vihan en Lannéanou. (Source : collection personnelle)

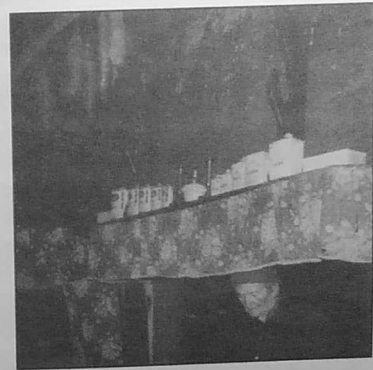
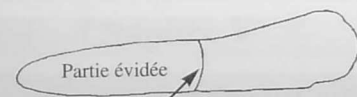


Illustration n°28 : *Eun askorn* : un outil utilisé pour la fabrication des ruches.



Butoir où vient s'appuyer l'extrémité de la ronce que l'on enfonce dans la paille.

Illustration n°29 : *Eur herve* : un lien de fagot. (Source : collection personnelle)



Chapitre V

LES JEUX FORMATEURS

L'étude des activités ludiques des habitants du Trégor morlaisien, des enfants comme des adultes, intéresse notre propos à un double titre : dans la mesure où les jeux sont peu ou prou éducatifs, ils participent à l'élaboration de l'"outillage mental"¹ des individus. Et leur rôle dans ce domaine est loin d'être mineur :

« Des historiens éminents (...), des psychologues scrupuleux (...), [ont] cru devoir faire de l'esprit de jeu un des ressorts principaux (...) pour l'individu, de son éducation morale et de son progrès intellectuel². »

Il est par ailleurs avantageux d'essayer de déterminer l'attitude des paysans, non seulement devant les jeux, mais aussi à l'égard de leurs partenaires pendant les jeux. Leur comportement, à cette occasion aussi, est significatif de leur mentalité, c'est-à-dire de la vision qu'ils ont d'eux-mêmes, des autres, et du monde dans lequel ils vivent :

« Le jeu ou le jouet a trois fonctions : il détermine et fait se situer l'être en face de lui-même, de l'autre et de l'objet³. »

¹ L'expression est de Lucien Febvre, *Le problème de l'incroyance au XVI^e siècle. La religion de Rabelais*, Paris, Albin Michel, 1962, p. 157.

² Roger Caillois, (sous la direction de), *Jeux et sports*, Paris, Gallimard, encyclopédie de la Pléiade, 1967, p. VII.

³ Nicole Meyer-Vray, "Le jeu en Bretagne au XVIII^e siècle", dans Ph. Carrer... *L'enfant breton et ses images parentales*, op. cit., p. 164.

Les enfants, qui sont à la fois témoins et héritiers du comportement des adultes, s'adonnent à leurs jeux dès qu'ils peuvent échapper aux contraintes qui pèsent sur eux. Leurs occupations ludiques varient en fonction du sexe, de l'âge, du moment de l'année. Il s'agit toujours de jeux simples, faisant appel, selon les cas, à la force, à l'adresse, au courage, à la patience, à la débrouillardise, au sens de la solidarité.

Les jeux des enfants

Les jeux de lancer

- *C'hoari kraoñ* (jouer aux noix)

C'est un jeu pratiqué non seulement par les filles d'âge scolaire, mais aussi par les jeunes filles. Les joueuses se placent à une certaine distance d'un petit trou, d'environ cinq centimètres de diamètre, et essaient, chacune à leur tour, d'y loger une noix. Ce n'est pas tous les jours que cet amusement est pratiqué : l'argent pour acheter les noix fait souvent défaut. A la fin de la partie, celles-ci sont partagées entre les participantes ; le vainqueur a, en plus, l'honneur. Ce jeu exerce les enfants à se débrouiller pour disposer de noix ; il leur donne le plaisir de faire partie d'un groupe, d'entrer en compétition ; il les entraîne à la solidarité, qui apparaît dans le partage final.

- *C'hoari mein meinigou* (jeu d'osselets)

Ce jeu se pratique pendant l'été. Il ne rassemble habituellement que deux joueurs. Les cinq petites pierres dont ils se servent viennent de la mer : on les trouve dans le maërl. Il s'agit, en prenant l'une de ces cinq pierres, en la lançant le plus possible à la verticale, de ramasser, de la même main, les quatre pierres restantes ; d'abord une par une, puis deux par deux, trois par trois, et enfin les quatre ensemble, tout en récupérant à chaque fois, de la même main, la pierre lancée. Le premier qui y parvient gagne la

partie. Quand un joueur manque son coup, c'est au second de tenter sa chance. C'est le plus adroit et le plus rapide qui l'emporte.

- *C'hoari bigerniel du (jouer aux bigorneaux noirs)*

Il s'agit du même jeu que le "c'hoari kraoñ". Les noix sont ici simplement remplacées par des bigorneaux noirs. Pourquoi seulement des bigorneaux noirs ? Réponse d'une informatrice : « Ils avaient plus de valeur, et puis, c'était comme ça ».

- *C'hoari kanetennou (jouer aux billes)*

Les joueurs se placent à une certaine distance d'un petit trou creusé dans le sol. Il s'agit d'y faire entrer les billes. Celui dont la bille se trouve le plus près du trou peut, avec une seconde bille, qu'il coince entre le pouce replié et l'index, essayer de pousser sa bille dans le trou. L'unité de mesure servant à évaluer la distance séparant une bille du trou, est le "troatad" (le pied : 33 cm), que l'on obtient en faisant se toucher les deux poings fermés, les pouces étant à l'extérieur et redressés¹.

Autre jeu de billes : à partir d'un trait tracé sur le sol, le joueur lance deux billes le plus près possible de cinq trous, dont quatre constituent les angles d'un carré, le cinquième étant situé au centre de ce carré. Ensuite, en poussant une bille à l'aide de l'autre, il essaie de la faire entrer dans l'un des trous.

- *C'hoari boutonou (jouer aux boutons)*

Les joueurs, munis de boutons, se placent à une certaine

¹ On aura noté la permanence, au début du XX^e siècle, de la pratique qui consiste à tirer du corps humain la mesure de l'espace.

distance d'une ligne tracée sur le sol. Chacun à son tour, ils lancent un bouton, en essayant de le faire tomber le plus près possible de cette ligne. Le joueur dont le bouton occupe cette place les ramasse tous, les secoue bien fort dans ses mains, et les laisse tomber. Puis il ramasse tous les boutons présentant leur côté face. Le joueur dont le bouton occupait la seconde position par rapport au but, ramasse les boutons restant (donc ceux tombés sur le côté pile), les secoue, les laisse tomber, et ramasse aussi tous les boutons "face". Et ainsi de suite pour chaque joueur, jusqu'à épuisement des boutons. A noter que les boutons en fer sont interdits : ils peuvent trop facilement déloger un bouton ordinaire bien placé.

Chaque joueur joue le nombre de boutons qu'il désire, au risque de se "ruiner". Car c'est bien d'une ruine dont il s'agit en cas de perte. Les boutons font l'objet d'un véritable trafic entre les enfants, dont certains vont même jusqu'à en prélever sur leurs vêtements, pour accroître leurs chances de gagner. Le risque de la réprimande parentale, qui ne manque jamais au retour à la maison, est oublié pendant un court instant.

Ce jeu se pratique en été, et regroupe le plus souvent quatre joueurs. Pour déterminer l'ordre d'entrée dans la partie, chacun lance un bouton. C'est celui qui le fait arriver le plus près possible de la ligne qui commence, et ainsi de suite.

Chaque garçon dispose d'un sac dans lequel il conserve précieusement ses boutons, qui lui permettent, à la fois, d'éprouver son adresse, et de solliciter un hasard favorable. Devenu adulte, il aura la même attitude mentale dans le cadre de son travail : il réunira le plus possible d'atouts, les mettra en œuvre le plus efficacement possible, en espérant que la chance sera de son côté.

- Le tir à l'arc

Les garçons se fabriquent des arcs, en choisissant de préférence une branche de chêne : c'est le bois qui se tend le mieux et qui, de plus, est solide. La cible visée est en général une haie.

- C'hoari polotenn (jouer à la pelote)

Ce jeu, réservé aux filles, se pratique toute l'année. C'est la joueuse la plus âgée qui commence. La pelote se compose d'une boule de papier, appelée "*eur gaouiad*" (un menteur), que l'on entoure d'un fil de laine, en serrant le plus possible. On fait rebondir cette pelote contre un mur, ou on la fait rouler sur le toit en pente du préau de l'école ; il s'agit de la rattraper, en suivant les indications d'une ritournelle dite par les camarades, attentives à voir la faute qui entraînera un changement de joueuse :

A la pelote Chateaubriand
D'une main, de l'autre,
D'un pied, de l'autre;
Renversez, trépassiez,
Devant, derrière,
Derrière, devant ...

- C'hoari kornigell (jouer à la toupie)

Les enfants, du moins les garçons, jouent également à la toupie. Ils s'en procurent, soit en les taillant eux-mêmes, - et dans ce cas elles sont le plus souvent en saule, bois plus facile à travailler que le buis, et qui ne se casse pas aussi vite - soit en faisant appel à leur père. Celui de l'un de mes informateurs, menuisier-charron, fabriquait des toupies en buis qu'il vendait, au début du siècle, à raison d'une douzaine de sous les grandes, et d'environ quatre

sous les petites. Les toupies tournent sur un clou enfoncé à leur base.

On fait tourner la toupie à l'intérieur d'un cercle tracé sur le sol, en essayant de faire en sorte qu'elle y reste. L'élan est donné à la toupie grâce à une ficelle qui en fait le tour, et dont on tient solidement l'extrémité entre le pouce et l'index. La toupie est lancée d'une main. La ficelle fait le tour de la toupie, à partir d'une encoche située dans sa partie inférieure. Quand la toupie tourne, si vite que son mouvement est imperceptible, on dit qu'elle dort : "*Kousket eo !*" Un second joueur lance à son tour sa toupie, si possible de telle sorte qu'elle fasse sortir du cercle celle du premier lanceur.

Ce jeu se pratique à n'importe quelle saison, et ne comporte pas d'enjeux. Il est parfois interdit sur la cour de récréation des écoles, car la toupie, lancée avec force, est susceptible de blesser quelqu'un.

- C'hoari pistolenn (jouer au pistolet)

Le "pistolet" est fabriqué à l'aide d'une branche de sureau, que l'on vide de sa moëlle à l'aide d'une tige de fer rougie au feu. Les "munitions" sont des boulettes de chanvre ou de lin. On en dispose deux dans le pistolet, à l'aide d'une tige en bois. Celle située à l'extrémité s'en va avec la pression de l'air.

Les jeux d'action

- C'hoari baran, C'hoari troadig-kamm (jouer à la marelle)

Une figure constituée d'une série de rectangles numérotés, se terminant par un demi cercle représentant le ciel, est dessinée sur le sol. Le jeu, réservé en principe aux filles, consiste à avancer d'une case à l'autre, sans en

piétiner les limites - auquel cas la joueuse est remplacée par une autre - en sautant sur un pied, tout en poussant avec celui-ci un petit morceau de bois (*eur pech da hoari baran*), que les enfants taillent eux-mêmes.

- Jouer à saute-mouton

C'est un jeu de garçons qui se pratique l'été. Le joueur qui se met le premier en position (dos ployé, bras raidis, mains s'appuyant sur les genoux, tête rentrée), se place près d'un trait tracé sur le sol. Il est séparé de ce trait par une distance équivalant à deux largeurs et à une longueur de sabot. C'est à partir de ce trait que le second joueur saute par-dessus son camarade, avant de se pencher à son tour. Les autres suivent, en formant progressivement un cercle. La règle à respecter est de sauter sans élan, en prenant appui avec les mains sur le dos de ses partenaires.

- C'hoari bodig mae

Quelques enfants, debout, sont disposés en cercle. Ils ne doivent pas se retourner, tandis qu'un autre, tenant dans la main une branche de hêtre, fait le tour du cercle, à l'extérieur. Aussi discrètement que possible, il laisse tomber la branche de hêtre derrière l'un de ses camarades et, autant que faire se peut, avant que celui-ci ne s'aperçoive de la chose, il rejoint rapidement sa place dans le cercle. Si, avant d'avoir pu le faire, il est touché par celui qui vient de recevoir la branche de hêtre, il reprend son rôle de "donneur". Dans le cas contraire, c'est à l'autre qu'échoit cette fonction.

Le nom de "*bodig mae*" donné à ce jeu, vient du fait que l'on y utilise, le plus souvent, une branche de hêtre, et que c'est cet arbre qui, le premier, a ses feuilles au mois de mai.

- Jouer à couteau-marteau-ciseaux

Deux équipes de cinq ou six garçons chacune sont constituées. Le premier groupe se place de la façon suivante : un garçon se tient debout, le dos appuyé à un mur ; un autre se penche, appuie sa tête dans le ventre du premier, et lui tient les hanches des deux mains. Les trois ou quatre autres membres de l'équipe s'arquèboutent, une épaule s'appuyant sur le derrière du précédent.

Les joueurs de l'autre équipe, chacun à leur tour, et en commençant par les meilleurs sauteurs, afin de laisser le plus de place possible aux moins forts, sautent à cheval sur les dos de leurs camarades placés dans les positions décrites ci-dessus. Il est facile d'imaginer la virilité de ce jeu, à propos duquel un informateur s'étonne, bien des années après, qu'il ait pu être autorisé dans la cour de l'école.

Si les premiers à sauter n'ont pas suffisamment pris d'élan et que, par conséquent, un ou deux garçons n'ont pas assez de place pour se retrouver "à cheval", c'est cette équipe qui prend la place de la première. Si au contraire toute l'équipe se trouve à califourchon, l'un de ses membres pose la question suivante au premier garçon baissé : couteau ? marteau ? ciseaux ? Le questionneur fait en même temps les gestes symbolisant chacun de ces trois objets : pour le couteau : l'index levé ; pour le marteau : le poing fermé ; pour les ciseaux : l'index et le majeur en V. Si le questionné devine le geste fait, c'est à son équipe de sauter.

Ce jeu se pratique en hiver, et on n'a pas de peine à croire qu'il permet de se réchauffer.

- Jouer "rond"

Deux équipes sont formées. La première se place dans un grand cercle tracé sur le sol, et ne doit pas sortir des

limites ainsi fixées. La seconde, qui dispose d'un "ballon" (en fait une pelote de laine), se rassemble à quelque distance de là, sous le préau, par exemple, si le jeu se déroule dans la cour de l'école. L'un de ses membres prend le "ballon", le dissimule sous ses vêtements ou derrière son dos, et se dirige, accompagné de toute l'équipe, vers le cercle où se tiennent les adversaires. Ceux-ci, toute leur attention en éveil, essayent de deviner qui est le porteur du "ballon". Ce joueur surgit soudain et, profitant de l'effet de surprise, lance le "ballon" en s'efforçant d'atteindre l'un des enfants dans le cercle. Le joueur touché doit quitter le jeu. Si le lanceur a manqué son but, c'est lui qui se retire. Quoi qu'il en soit, son équipe s'éloigne à nouveau, et la partie se poursuit jusqu'à ce que le cercle ait été vidé de ses occupants.

- Course en portant un partenaire sur le dos

Ces courses se pratiquent le plus souvent d'un bout à l'autre de la cour de récréation, dont il faut faire un aller et un retour. Les joueurs sont alternativement porteurs et portés ; si bien que, lors de la constitution des équipes, il faut veiller à ce que son camarade ait à peu près le même gabarit que soi.

- C'hoari dotu

Ce jeu qui est probablement une variante du jeu de crosse, est appelé dans le Trégor "Baz-dotu" (bâton à assommer); Grégoire de Rostrenen le définit ainsi : « *Crossement, jeu de la crosse en hyver pour s'échauffer*¹ »

Il se pratique dans un champ où l'on a creusé un trou,

¹ Grégoire de Rostrenen, *Dictionnaire français-celtique ou français-breton*, Rennes, Vatar, 1732. Cité par Nicole Meyer-Vray, dans Ph. Carrer, *L'enfant breton et ses images parentales*, op. cit. p. 153.

large comme une assiette, et profond d'une dizaine de centimètres. Chacun des deux joueurs dispose d'un bâton ayant à peu près la longueur d'un manche à balai. Placé à quelque distance du trou, le premier joueur tente, à l'aide de son bâton, de placer une petite pièce de bois dans le trou auprès duquel se tient l'adversaire qui, lui, avec son bâton, essaye d'empêcher la pièce de bois d'y entrer.

- C'hoari "pin"

Les enfants se partagent en deux camps, disposant chacun d'un territoire délimité dans la cour de l'école. Il s'agit de toucher un joueur de l'équipe adverse, alors qu'il est sorti de son territoire, et de retourner le plus vite possible dans son propre camp, sans se faire toucher.

- C'hoari kujet, c'hoari kuz (jouer à cache-cache)

Ce jeu intéresse aussi bien les garçons que les filles. Celui ou celle qui doit chercher ses camarades (cela s'appelle "être dedans"), leur tourne le dos, compte jusqu'à 20 et crie : "Prest oh ?" (êtes-vous prêts ?) Sur une réponse affirmative, celui qui est "dedans" - on dit encore "de garde" - commence ses recherches. Dès qu'il aperçoit quelqu'un, il doit rapidement venir toucher le but (l'endroit où il a compté jusqu'à 20) avant son camarade. S'il y réussit, c'est celui qui a été trouvé qui prend sa place.

- Les rondes

Les filles forment une ronde. A partir de l'une des participantes, on compte jusqu'à dix et la fille désignée par le sort doit jouer le rôle de la boiteuse, en faisant le tour de la ronde, tandis que ses camarades rythment leur danse en disant :

Où allez-vous la mère boiteuse?

Girofli, girofla.
Où allez-vous comme ça¹ ?

- Batailles entre enfants

Elles sont fréquentes, souvent quotidiennes; cependant, on remarque que se succèdent des périodes de calme relatif et de paroxysme. Ces batailles opposent les enfant des bourgs à ceux de la campagne, mais pas seulement : il y a parfois aussi affrontement entre des enfants habitant des villages proches, mais situés sur deux communes différentes.

- C'hoari kordenn (jouer à la corde)

Ce jeu se pratique en hiver. Il implique la participation de trois filles : deux qui font tourner la corde en rythmant le mouvement à l'aide de chansonnettes, et une qui saute. La corde tourne de plus en plus vite, au fur et à mesure que l'on va vers la fin de la chanson. Lorsque celle qui saute arrive à "manquer", elle est remplacée par l'une de ses camarades.

Je n'ai pu recueillir que des bribes de deux chansonnettes, qui sont toujours en français:

A l'âge de quinze ans
Ma mère m'a enfermée dans un couvent...

et :

Où vas-tu Madeleine
Si loin de ta maison?
Je vais à la fontaine
Chercher du cresson...

¹ La suite de cette comptine s'est échappée de la mémoire de mon informatrice.

- C'hoari kelh (jeu de cerceau)

Ce sont des cercles de fer entourant des seaux en bois hors d'usage, qui font office de cerceaux. Il s'agit de les faire rouler en les poussant à l'aide d'un bâton, et en essayant de leur faire garder la bonne direction.

- Jeu de souplesse

L'extrémité d'un bâton repose par terre, tandis que l'autre est tenue d'une main par le joueur. Il s'agit, en se contorsionnant, et sans lever le bâton du sol, de faire passer son corps par dessous. Le bâton ne doit pas être trop long, sinon l'exercice n'a plus aucun intérêt.

Les occupations en rapport avec la nature

- *Klask kraoñ-douar, mouar, lus, kraoñ-kelvez, kistin* (chercher des noisettes de terre, des mûres, des myrtilles, des noisettes, des châtaignes). Selon la saison, les enfants se dispersent dans la campagne pour procéder à l'une ou l'autre de ces cueillettes. Chacun ou chaque groupe a ses endroits de prédilection, considérés plus ou moins comme propriété personnelle. Ce qui ne va pas toujours sans entraîner des conflits.

Les châtaignes (*kistin*) sont mises à cuire dans un chaudron contenant de l'eau salée. On en rajoute au fur et à mesure qu'elle s'évapore. Au Premier de l'an, les châtaignes sont un véritable régal pour les enfants. On leur en donne quelques-unes dans les maisons où ils vont souhaiter la bonne année.

Les mûres sont pressées dans un chiffon, au-dessus d'un bol. On ajoute un peu de sucre au jus, et voilà obtenu ce que les filles qui font cette "cuisine" appellent du vin (*gwin*). Les mûres ne sont pas utilisées pour faire de la

confiture.

- *Klask neiziou* (chercher des nids)

Les garçons saluent l'arrivée du printemps avec plaisir : ils vont pouvoir se mettre à chercher des nids. C'est à qui en trouvera le plus. Si les nids de pie ont tout à craindre de ces recherches passionnées, il est rare que ceux des petits oiseaux aient à en souffrir. On se contente alors de faire "valider" sa trouvaille en la montrant à ses camarades. Ceux-ci doivent considérer ce nid comme la propriété personnelle de celui qui l'a découvert. C'est une règle sacrée, qui fait encourir le mépris à celui qui l'enfreint. Le "propriétaire" prend plaisir à suivre l'évolution des occupants de "son" nid.

- D'autres animaux intéressent aussi les enfants :

Ils recherchent grillons et sauterelles qu'ils vendent aux pêcheurs. Quand ils trouvent un "*c'hwilig-doue*" (une coccinelle), les enfants crachent dans le creux de leur main, et y déposent la petite bête noire qui se met à saigner. Pendant ce temps, ils disent :

C'hwilig-doue, taol da wad

Pe e vi taolet dreist ar prad

Da gaoud da vamm ha da dad.

(Coccinelle, saigne ou tu seras jetée par-dessus le pré, pour retrouver ta mère et ton père.)

- Les filles s'amuse à se faire peur : avec un passe-laine, elles transpercent un escargot et, dès que le sang apparaît, elles disent... qu'elles vont mourir, et s'enfuient à toutes jambes.

- Les enfants fabriquent des sifflets en saule. Ceci n'est possible qu'au printemps, car c'est seulement lors de la

montée de la sève que l'écorce du saule peut s'enlever sans se déchirer.

- Un autre passe-temps apprécié des garçons : grimper aux arbres. Ceci se pratique par nécessité (aller chercher un nid de pie par exemple), ou simplement par plaisir.

Occupations diverses

- *C'hoari merhodenn* (jouer à la poupée)

Il s'agit, bien sûr, d'un jeu réservé aux filles. La poupée est constituée de chiffons, auxquels on fait prendre vaguement la forme d'un bébé. Mais, dans ce domaine, l'imagination est reine, et un simple morceau de bois fait aussi bien l'affaire. L'essentiel est de mimer les gestes maternels.

- Les garçons n'ont pas toujours des jeux totalement innocents. Certains prennent un malin plaisir à faire peur. L'une de mes informatrices se souvient encore de sa frayeur, à la vue d'une "tête de mort" lumineuse, posée sur la margelle d'un puits. Ladite "tête de mort" n'étant en l'occurrence qu'une betterave soigneusement évidée, percée de trous pour les yeux et la bouche, et à l'intérieur de laquelle, les garnements, auteurs de la mise en scène, n'avaient pas manqué d'allumer une bougie de résine.

- Tous les dimanches, Marie Vihan, une vieille crêpière du bourg de Lannéanou¹, va vendre des bonbons (*pasianted Mari Vihan*) devant l'église. La vente commence avant la messe, et se termine au dernier son des

¹ Ses clients lui apportaient, sur une assiette, autant de morceaux de beurre qu'ils voulaient de crêpes.

vêpres. Comme Marie Vihan éprouve des difficultés à se déplacer, elle demande aux enfants de pousser la petite charrette, munie d'un couvercle, où elle dispose sa marchandise. Certains garçons, ni vu ni connu, en profitent pour se servir sans bourse déliée. Pour les plus honnêtes, il en coûte un sou pour dix bonbons.

Les jeux des adolescents et des adultes

Les jeux d'adresse

La pratique, par les enfants; des jeux dont il est question ci-après, montre qu'ils sont devenus des adolescents, c'est-à-dire, à l'époque qui nous intéresse, presque des adultes. On peut voir, là aussi, des signes concrets qui marquent le passage d'une catégorie d'âge à une autre, d'un "statut" à un autre.

- Le jeu de quilles

Vers la fin de leur scolarité, les jeunes filles commencent à jouer aux quilles. Il est rare, même s'il existe des exceptions, de voir des hommes pratiquer ce jeu.

Dans chaque village, ou presque, on trouve une allée réservée à cet exercice. Les parties s'organisent entre voisines, le dimanche après-midi. C'est un loisir pour les beaux jours. A l'approche de l'hiver, les boules en hêtre sont rangées à l'abri ; laissées sous les intempéries, elles prendraient de l'humidité et deviendraient trop lourdes. Ces boules sont percées de deux trous qui se rejoignent, l'un pour loger le pouce, l'autre, les quatre doigts restant. C'est le menuisier qui fabrique boules et quilles dont se servent les habitants du bourg, alors qu'à la campagne les

villageois s'en chargent eux-mêmes.

Le jeu comprend neuf quilles disposées comme suit:

. . .
. . .
. . .

La quille placée au milieu, appelée "*ar paotr nao*", donne, comme son nom le laisse supposer, neuf points au joueur qui l'abat. Chacune des autres quilles vaut un point.

On peut jouer à deux ou à plusieurs et, dans ce cas, si le nombre est pair, constituer des équipes. Chaque participante mise un ou deux sous en début de partie. Le vainqueur est celle qui, la première, a atteint le nombre de points convenu avant le début du jeu : dix ou vingt habituellement. Si le nombre retenu est dépassé par la joueuse, on dit qu'elle a "crevé" (*kreñvet*), et son score retombe à zéro.

- Le jeu de galoche

Ayant atteints l'âge de douze ou treize ans, les garçons commencent à jouer à la galoche. En fait, c'est un jeu qu'ils pratiquaient déjà, mais en utilisant des palets (*pejou galoch*) plus légers. Ils ne sont pas peu fiers d'user, désormais, de ceux dont se servent les hommes.

La galoche (*ar c'hwil*), morceau de bois haut d'environ six centimètres et large de quatre, est posée sur le sol, derrière une pierre. La mise (*ar zav*), constituée de pièces de deux sous, est placée sur la galoche. Le joueur s'éloigne à cinq ou six mètres et, deux fois de suite, à l'aide d'un disque rond en fer, le palet, il essaie d'abattre la galoche. Si le palet reste devant celle-ci, on dit "*kaka eo*", et le maladroit doit ajouter une pièce de deux sous. Si le joueur a fait mouche, il empoche l'argent tombé plus près du palet que de la galoche. On se sert d'une ficelle pour mesurer les distances. Un gain de 10-12 sous, à la fin d'une partie, est

considéré comme appréciable. Mais, retrouver les pièces dispersées par le choc, ne va pas toujours sans difficultés...

Les jeux de force

- Le lancer de la pierre lourde

Il s'agit de lancer, le plus loin possible, une pierre non taillée (*ar mên pouez*), d'une vingtaine de kilogrammes, à partir d'une limite déterminée par un fer de roue de charrette, dont le joueur ne doit pas sortir en prenant son élan. Cette pierre doit être tenue d'une main, et coincée sur le côté de la nuque. Un petit caillou sert à indiquer l'endroit où la pierre est tombée.

- Le lever de la civière (*sevel ar hravaz*)

Des billes de bois, ou des pierres, sont entassées sur une civière qu'il s'agit de soulever. Le vainqueur est, bien entendu, celui qui réussit à arracher du sol le poids le plus important.

- Le lever de la charrette

Les compétiteurs se glissent, chacun à leur tour, sous l'essieu d'une charrette, pour la soulever. L'essai n'est valable que si les roues décollent du sol.

- Le lever de la perche (*sevel ar berchenn*)

Le jeu consiste à dresser à la verticale une perche en bois, d'environ cinq mètres de long. La perche ne doit pas prendre appui sur le sol. Pour départager les compétiteurs qui ont réalisé des performances identiques, il faut alourdir la perche : on coince au fur et à mesure des besoins, des

piquets en fer dans un anneau (*ruillenn houarn*) situé à son extrémité. Il arrive aussi que l'on y plante une hache.

Ce sport, c'en est bien un, exige à la fois de la force, de l'adresse et de la souplesse. La perche posée sur la cuisse, le joueur se tient sur les talons, la pointe des pieds vers le haut. Poussant sur les jambes et tirant sur les bras, tout en évitant que la perche ne dévie sur le côté, il fournit l'effort le plus intense au moment de la faire décoller. C'est alors que le poids du joueur et sa souplesse entrent en jeu. Le vainqueur emporte en prime trois ou quatre paquets de tabac ; de plus, et c'est le plus important à ses yeux, il bénéficie de la considération des spectateurs.

- La lutte bretonne

Les lutteurs sont classés, non par catégories de poids, mais selon l'âge : on distingue les moins de 21 ans et tous les autres. Les combats se déroulent dans une pâture quelconque. Pour désigner les adversaires, les lutteurs mettent leur couteau dans un chapeau, et un enfant tire au sort : les propriétaires des deux couteaux sortis l'un après l'autre luttent entre-eux. Lorsqu'un lutteur veut lancer un défi, il fait le tour du champ, précédé par un joueur de bombarde. Si personne ne se lève pour répondre à son appel, il pose la main sur l'épaule de l'adversaire qu'il a choisi. Le vainqueur d'un combat est celui qui réussit à faire tomber son adversaire au sol, les deux épaules touchant terre d'abord (*eul lamm*). Celui qui emporte le tournoi gagne un mouton enrubanné. En dehors de ces tournois organisés, les lutteurs ne manquent pas une occasion d'exercer leur art. Cela arrive souvent, par exemple, à la fin d'une journée de travail en commun.

Les courses de chevaux

Elles ont lieu à l'occasion des pardons. Les concurrents

montent des chevaux non sellés.

Tout est prétexte à jouer, à exercer sa force et son adresse, à entrer en compétition avec soi-même ou avec les autres dans cette société rurale. Jusqu'à cette barre de fer qui, dans les greniers, rejoint les deux pignons d'une maison, de façon à empêcher ceux-ci de s'écarter, et qui sert de barre fixe.

*

**

Tous les jeux sont formateurs. Ils imposent des limites (des règles), mais donnent aussi la liberté (la vraie, celle qui suppose des contraintes sans lesquelles elle n'existerait pas). Ils exigent des qualités, pas seulement pour gagner, mais simplement pour participer ; il s'agit, selon les cas, de force et d'adresse physiques, d'imagination (pour tirer le meilleur parti d'une situation plus ou moins favorable, léguée par le hasard), de maîtrise de soi (pendant la partie et lors des résultats, qu'ils soient favorables ou pas), d'esprit de décision (choisir le risque ou la prudence).

« *Les psychologues*, écrit Roger Caillois, *leur reconnaissent [aux jeux] un rôle capital dans l'histoire de l'affirmation de soi chez l'enfant et dans la formation de son caractère. Jeux de force, d'adresse, de calcul, ils sont exercice et entraînement (...). Chaque jeu renforce, aiguise quelque pouvoir physique ou intellectuel¹* ».

Le même auteur ajoute :

« *En un sens, rien autant que le jeu n'exige d'attention, d'intelligence et de résistance nerveuse²* ».

Au total, les jeux, nous l'avons déjà dit du jeu de cartes,

¹Roger Caillois (s.l.d.d.), *Jeux et sports*, op. cit. p. XIII.

²Ibid. p. XIV.

préparent, même si c'est indirectement, à la vie. Ils sont d'autant plus formateurs que, dans certains cas au moins, leurs supports matériels sont fabriqués par les joueurs eux-mêmes. Louis Priser écrit :

« L'action inventive et créatrice, aussi, dominait notre existence. Nous faisons fi des jouets vendus dans les humbles boutiques. L'important était de les fabriquer de nos mains. Confusément, nous prenions plaisir à agir sur la matière, à la dominer, à la soumettre à nos exigences. Cela faisait partie de l'apprentissage de la vie.¹ »

Le jeu est également un niveleur social, dans le sens où les mêmes règles s'imposent à tous les participants, qu'ils soient aisés ou dans le besoin, agriculteurs ou artisans, qu'ils soient catholiques pratiquants, ou qu'ils prêtent une oreille attentive à l'enseignement du pasteur baptiste, et quelle que soit la place où ils se reconnaissent sur l'échiquier politique. Dans le cadre du jeu est réalisé l'idéal égalitaire que certains, qui constituent une minorité originale dans un monde où le conservatisme prévaut sur l'esprit de réforme, voudraient voir appliquer à l'organisation de la société.

L'usage, par tous, des mêmes supports matériels dans la pratique des jeux, est aussi un facteur d'uniformisation et donc de cohésion sociale. Parfois, en la matière, même des différenciations de détail sont mal tolérées, ainsi que le note Louis Priser :

« Parfois un petit gars du village introduisait dans le cercle une toupie multicolore, fardée, lisse. Cette intrusion était de courte durée. Ce jouet faisait figure d'aristocrate égaré dans le peuple. Immanquablement se produisait un phénomène de rejet.² »

Le jeu est aussi un facteur de cohésion sociale, en ce qu'il réalise autour de lui une belle unanimité. Ne permet-

¹ Louis Priser, *Pour une poignée d'ajonc*, Paris, Editions Universitaires, 1984, p. 95.

² *Ibid.*, pp. 93-94.

il pas à l'esprit de compétition, si largement répandu dans la société à laquelle nous nous intéressons, de s'exprimer librement? C'est là, probablement, le premier intérêt qu'on lui trouve. Le jeu de cartes, interdit par l'Eglise, constitue cependant une exception. Il y a ceux qui jouent aux cartes et ceux qui n'y touchent pas. Le clergé, est en cela, un facteur de division sociale. Cette coupure est peut-être plus importante qu'on le croit au premier abord. Ne traduit-elle pas aussi des comportements politiques différents ?

Nous l'avons vu, les rites, à l'occasion par exemple, des grandes étapes de l'existence d'un individu, tiennent une place importante dans la société paysanne du Trégor morlaisien. Ils font parfois oublier l'essentiel. Nous avons parlé de l'importance accordée au son des cloches lors d'un baptême, alors que le sacrement lui-même, ou plutôt son sens profond, est relégué à l'arrière-plan. Cette attitude se retrouve dans le jeu qui, écrit Roger Caillois, (...) développe (...) aux dépens du contenu un respect superstitieux de la forme qui peut devenir maniaque (...)¹ » Peut-être même, cette attitude est-elle encouragée par le jeu. Pour le moins, elle aboutit à ce que, dans la pratique d'un jeu, l'individu n'est pas dépaycé.

¹ Roger Caillois (s.l.d.) : *Jeux et sports*, op. cit., p.XV.

Conclusion générale

Nous avons donc, pour reprendre les termes de Robert Mandrou, tenté de percevoir « la manière dont sont élevés les petits d'hommes - dont sont équipées les intelligences, formés les caractères¹ ».

La communauté paysanne du Trégor morlaisien fait suivre à ses enfants un apprentissage destiné à leur permettre de faire face aux exigences de la vie qui les attend. Essayons de définir le type d'homme, fruit de ce travail d'éducation. Le paysan a le goût du travail bien fait, et il s'efforce d'avoir à sa disposition les moyens pour atteindre ce but : un savoir-faire irréprochable, une bonne connaissance de la nature, un travail bien organisé. Il a aussi nettement conscience que la force physique, l'adresse, la capacité de concentration, sont autant d'éléments dont dépend le résultat de ses efforts.

Suivant toujours l'exemple de ses éducateurs, il éprouve le besoin de s'évader périodiquement de sa dure condition de vie et de travail : il trouve un dérivatif en se livrant à de rares excès alimentaires, en donnant libre cours à sa passion pour le jeu. L'esprit de compétition qu'il manifeste dans son travail, se dévoile aussi à cette occasion. Sa confrontation quotidienne avec la nature, lui donne une certaine forme de sagesse faite de patience, de prudence, d'acceptation de ce qu'il ne peut pas changer. L'esprit de routine qu'il perpétue est, pour lui, synonyme de sécurité et de succès.

Dans le cadre de ses relations avec les membres de sa communauté, il reconnaît que la solidarité, basée sur la notion de contrat, est indispensable. La seule hiérarchie qu'il accepte sincèrement, est celle qui est déterminée par l'aptitude au travail. Le respect des différences sociales

¹ Robert Mandrou, *Introduction à la France moderne. Essai de psychologie historique 1500-1640*, op. cit. p. 102.

basées sur la richesse n'est que de façade. La volonté de s'élever dans la hiérarchie sociale ne lui est pas étrangère, mais la difficulté, pour ne pas dire l'impossibilité de l'ascension est telle, qu'il a tendance à se résigner à son sort.

S'il a conscience des devoirs à remplir à l'égard de ses semblables, il se fait aussi une obligation de se préoccuper des défunts qui, il en est persuadé, peuvent revenir sur terre, afin d'obtenir aide ou réparation. Il s'adresse volontiers aux saints et saintes pour solliciter un secours, en proposant toujours une contrepartie.

Cette vision du travail, ces attitudes mentales, cette perception des rapports avec les autres, sont communes aux enfants des familles paysannes, même si des manquements aux règles communément admises existent. Cette unanimité s'explique par le fait que, encore au début du XX^e siècle, les conditions de travail sont telles, que l'individualisme doit céder le pas, bon gré mal gré, à l'esprit communautaire. Il est sans doute bon d'insister, pour mieux comprendre la mentalité des paysans du Trégor morlaisien éduqués au début du siècle, sur le fait que cet esprit communautaire est fortement empreint de conservatisme. Et nous pouvons reprendre à notre compte ce qu'écrivait Marc Bloch :

« A chaque nouvelle formation d'esprit un pas en arrière se fait donc qui, par-dessus la génération éminemment porteuse de changements, relie les cerveaux les plus malléables aux plus cristallisés. De là vient, avant tout, n'en doutons pas, le traditionalisme inhérent à tant de sociétés paysannes¹ ».

Les enfants des familles paysannes sont bien préparés à la vie qui les attend. C'est là le principal mérite - et il est de taille - de l'éducation qu'ils reçoivent. Les défauts de

¹ Marc Bloch, *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*, 7^e édition, Paris, A. Colin, 1974, p.45.

cette éducation n'apparaissent bien souvent comme tels, que si l'on oublie de considérer les conditions de vie et de travail dans les campagnes au début du XX^e siècle.

Pour cerner la totalité de la mentalité du paysan du Trégor morlaisien, il faudrait ajouter à l'éducation donnée par la famille élargie à l'ensemble de la communauté, celle que l'enfant reçoit du prêtre et de l'instituteur. Cette démarche nous ferait sortir de notre sujet. Il est cependant aisé de conjecturer que, étant donné l'importance du rôle de la famille dans l'éducation des enfants, l'influence de l'Église et de l'école n'a de chance d'être fructueuse que si elle corrobore l'enseignement donné par les parents. De plus, l'impact du clergé sur les paysans du Trégor morlaisien est à relativiser car, ainsi que l'écrit Yves Le Gallo :

« (...) *Le Trégor morlaisien et la partie des Côtes-du-Nord qui l'avoisine, constituent, dès le début du XIX^e siècle, une zone de moindre ferveur religieuse, dont on pressent qu'elle s'engage dans les voies de l'anticléricalisme de principe et même de la déchristianisation ou du moins de la décatholicisation*¹ (...)»

Le type d'éducation que nous venons d'essayer de définir, tel qu'il existait dans le Trégor morlaisien, dans les années du XX^e siècle qui ont précédé la Grande Guerre, se retrouvait sans doute dans l'ensemble du monde paysan. Même si, ici et là - on pense au Léon en particulier - le poids du clergé se faisait davantage sentir sur les familles et, partant, sur l'éducation donnée aux enfants, l'essentiel de nos conclusions peut sans doute être extrapolé. Quel a été l'avenir de ce système d'éducation ? Sous une apparente immobilité, les conditions de vie et de travail du paysan évoluent, et le contexte dans lequel sont éduqués

¹ Yves Le Gallo, *Clergé, religion et société en Basse-Bretagne de la fin de l'Ancien Régime à 1840*, T. 1, Paris, Les Editions Ouvrières, 1991, pp. 138-139.

les enfants change. Avec les progrès des voies et moyens de communication, avec le passage progressif d'une agriculture de subsistance à une agriculture de marché, avec les progrès de la scolarisation, avec la Grande Guerre, le paysan s'ouvre de plus en plus sur l'extérieur, et découvre de nouveaux "modèles" éducatifs pour ses enfants qui, jusque là, apprenaient la vie, essentiellement grâce à l'exemple donné par une communauté routinière et repliée sur elle-même, certes, mais dont la cohésion sociale était garantie par la solidarité familiale et la communion avec le terroir et la nature.

Sources orales : Liste des informatrices et informateurs:

TROADEC Maria, née BEUZIT, (17 décembre 1914 - 9 octobre 1986).
TROADEC Louis, (23 mars 1907 - 24 septembre 1980).
BEUZIT François, (1er octobre 1899 - 7 avril 1980).
RICHARD, dit Potig, (19 janvier 1907).
RICHARD Marie, (12 décembre 1904 - 2 avril 1988).
LE DUFF Ernestine, née THORAVAL, (29 mars 1897 - 27 août 1985).
CAM Jeannivonig, (13 mai 1902 - 29 novembre 1987).
BONHOMME Jean, (19 juillet 1899 - 22 avril 1983).
BONHOMME Marguerite-Marie, (19 février 1903 - 5 mai 1982).
GUILLOU Anastasie, (4 avril 1895 - 17 mars 1983).
GUYOMAR Jeanne, née THORAVAL, (1893-1984).
BRIGAND Jean-Yves, (22 août 1890 - 15 juillet 1979).
GUILLOU Rolland, (14 août 1892 - 9 septembre 1980).
GUILLOU Marie, (1er novembre 1906 - 11 septembre 1984).
LE DISEZ François, (28 novembre 1910).
COZIG Rosalie, née LE FOLL, (13 mai 1897 - 6 juin 1985).
HUON Jean-Marie, (7 avril 1893 - 26 décembre 1986).
de MIOLLIS René, (27 juillet 1907).
AGOSTINI, née Noémie de PARCEVAUX, (17 janvier 1894 - 27 juin 1989).
MINEC Hubert, (24 novembre 1905 - 14 janvier 1988).
TOCQUER Jeanne, (2 avril 1894 - 18 janvier 1980).
SAINT-JALME Ernest, (16 septembre 1901 - 28 mars 1980).
SAINT-JALME Catherine, (13 avril 1902 - 11 août 1989).

Conscient de ce que, pour l'essentiel, la matière de cet ouvrage a été fournie par ces informateurs et informatrices, je leur garde un souvenir reconnaissant.

Bibliographie¹

- Ariès Philippe, **Histoire des populations françaises et de leurs attitudes devant la vie depuis le XVIII^e siècle**, Paris, Seuil, coll. "Points-série histoire", 1971.
- Bloch Marc, **Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien**, Paris, Armand Colin, 7^e édition, 1974.
- Blythe Ronald, **Mémoires d'un village anglais Akenfield (Suffolk)**, traduit de l'anglais par Jacques Hess, Paris, Plon, coll. "Terre humaine", 1972.
- Bouët Alexandre, Perrin Olivier, **Breiz-Izel ou la vie des Bretons de l'Armorique**, présentation de Bernard Génès, Paris, Seghers, Mémoire vive, 1986; 1^{ère} édition, 1835.
- Brousmiche Jean-François, **Voyage dans le Finistère en 1829, 1830 et 1831**, Quimper, Morvran, 1977.
- Burguière André, **Bretons de Plozévet**, Paris, Flammarion, Bibliothèque d'ethnologie historique, 1975.
- Caillois Roger, (s.l.d.d.), **Jeux et sports**, Paris, Encyclopédie de la Pléiade, éditions Gallimard, 1967.
- Cambry, **Voyage dans le Finistère**, revu et augmenté par Emile Souvestre, Brest, Come, fils aîné, Bonetbeau, fils, imprimeurs éditeurs, 1835.
- Carrer Ph., Houzel D., Le Bechennec Gw., Meyer N., Vedeilhie Cl., Violette P., **L'enfant breton et ses images parentales. Etudes ethno-psychologiques**, Rennes, Institut Culturel de Bretagne, Skol-Uhel ar Vro, 1986.
- Carrer Ph., Daumer Y., Denez P., Kress J., Elegoët F., Violette P., **Permanence de la langue bretonne. De la linguistique à la psychanalyse**, Rennes, Institut Culturel de Bretagne, Skol-Uhel ar Vro, 1986.
- Chatellier (A. du), **L'agriculture et les classes agricoles de la Bretagne**, Paris, Guillaumin et Cie éditeurs, 1863.
- Creston R.-Y., **Le costume breton**, Paris, Tchou, 1978.
- Croix Alain, **La Bretagne aux XVI^e et XVII^e siècles. La vie, la mort, la foi**, 2 vol., Paris, Maloine S.A. éditeur, 1980-1981.

¹ Dans un souci d'allègement, seuls les ouvrages cités figurent dans cette bibliographie.

- Croix Alain, Roudaut Fanch, **Les Bretons, la mort et Dieu de 1600 à nos jours**, Paris, Messidor/Temps actuels, 1984.
- Daniel Tanguy, "**Religion paysanne et catholicisme romain. Analyse d'un phénomène d'acculturation en Basse-Bretagne au milieu du XVIII^e siècle**", dans B.S.A.F., Quimper, 1972, t. XCIX, n°2, pp. 683-704.
- Febvre Lucien, **Pour une histoire à part entière**, Paris, réimpression en 1982 par l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.
- Fourastié Fr. et J., **Les écrivains témoins du peuple**, Paris, Editions "J'ai lu", 1964.
- Giraudon Daniel, **Chansons populaires de Basse-Bretagne sur feuilles volantes**, Morlaix, Skol Vreizh, 1985. Ouvrage écrit à partir d'une thèse pour le doctorat du 3^e cycle intitulée **Chansons de langue bretonne sur feuilles volantes et compositeurs populaires. Un chanteur-chansonnier du Trégor Iann ar Gwenn**, 2 vol., U.B.O., Brest, 1982.
- Giraudon Daniel, "**Un chanteur-chansonnier trégorrois Iann ar Gwenn (1774-1849)**", dans **Ar Men**, n°10, pp.22-35.
- Goubert Jean-Pierre, **Malades et médecins en Bretagne 1770-1790**, Paris, Klincksieck, 1974.
- Guilcher Jean-Michel, **La tradition populaire de danse en Basse-Bretagne**, Paris, La Haye, Mouton et Co, 1963.
- Guillotin de Corson, **Les Templiers et les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem en Bretagne**, Nantes, Librairie ancienne et moderne, L. Durance, 1902, Marseille, Laffitte reprints, 1982.
- Hemon Roparz, **Dictionnaire breton-français**, Brest, Skridou Breizh, Editions de Bretagne, 1943.
- Hervé Patrick, **Maisons rurales de Bretagne**, Morlaix, Skol Vreizh, 1981.
- Joutard Philippe, "**Un projet régional de recherche sur les ethnotextes**", dans Annales E.S.C., janvier-février 1980, n°1.
- Laurent Donatien, **Plozévet : étude ethno-sociologique. La société traditionnelle. Le cycle de la vie individuelle**, dactylographié, 1968.
- Le Bourdieu Emile, "**Le jeu de "dominos", son origine, son cheminement, sa pratique en Bretagne**", dans Les Cahiers de l'Iroise, octobre-décembre 1985, n°4, (nouvelle série), pp.191-194.
- Le Clech Marthe, **Bretagne d'hier. L'enfance**, Plourin-lès-Morlaix, ouvrage édité à compte d'auteur, 1987.
- Le Gall Charles, "**Folklore de la dent**", dans Les Cahiers de l'Iroise, octobre-décembre 1985, 32^eme année, n° 4, pp.219-225.
- Le Gall Michaël, "**Avec l'Ankou, la bande dessinée s'empare de la mémoire d'un peuple**", dans Armonica, mai 1995, n°1, pp. 6-31.
- Le Gallo Yves (s.l.d.d.), avec la collaboration de J. Le Dù, R. Martin, J. Tanguy et J. Youinou, **Finisterrae, Penn ar bed, Finistère**, Brest, Editions de la Cité, 1972.
- Le Gallo Yves, **Prêtres et prélats du diocèse de Quimper de la fin du**

- XVIII^e siècle à 1830**, thèse pour le doctorat d'Etat, t.1: jusqu'en 1814; t.2: de 1814 à 1830, Brest, Centre de Recherche Bretonne et Celtique, 1980. Cette thèse, "remaniée, complétée et assez considérablement augmentée", pour reprendre les termes de l'auteur (Cf., l'ouvrage cité ci-dessous en référence, p.15), a été publiée sous le titre **Clergé, religion et société en Basse-Bretagne de la fin de l'Ancien Régime à 1840**, 2 volumes, Paris, Les Editions ouvrières, 1991.
- Le Moal Joseph, **Le pain moisi. Mémoires d'un paysan du Trégor**, Rennes, Parhélie, 1984.
- Le Moal Joseph, **Jeffic Sévion, le vacher de la voie romaine**, Lannion, 1986.
- Liegard (Dr), **Les saints guérisseurs de la Basse-Bretagne**, thèse pour le doctorat en médecine, Paris, imprimerie de la Faculté de médecine Henri Joue, 1903.
- Mandrou Robert, **Introduction à la France moderne. Essai de psychologie historique 1500-1640**, Paris, Editions Albin Michel, coll. "L'évolution de l'humanité", Bibliothèque de synthèse historique fondée par Henri Berr, 1961.
- Meyer-Vray Nicole, **Le jeu en Bretagne au XVIII^e siècle**, dans Ph. Carrer, D. Houzel, Gw. Le Bechenec, N. Meyer, Cl. Vedeilhie, P. Violette, **L'enfant breton et ses images parentales. Etudes ethno-psychologiques**, Rennes, Anthropologie médicale, Institut culturel de Bretagne, 1986.
- Michelet Jules, **Le peuple**, Paris, Librairie Marcel Didier, 1946, édition originale publiée avec notes et variantes par Lucien Refort.
- Miquel Pierre, **Les oubliés de l'histoire**, t. 1, Paris, Fernand Nathan, 1978.
- Ogée, **Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne**, 2 vol., nouvelle édition revue et augmentée par MM. A. Marteville et P. Varin, avec la collaboration principale de MM. de Blois, Ducrest de Villeneuve, Guépin de Nantes et Lehuérou, Rennes, Mollieux libraire éditeur, 1845; Mayenne, Joseph Floc'h, imprimeur éditeur, 1974.
- Ogès Louis, **L'agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle**, ouvrage publié sous les auspices du ministère de l'Agriculture et du Conseil général du Finistère, Quimper, Le Goaziou Libraire-éditeur, 1949.
- Pennec Alain, "**La Révolution (1789-1799). 1789-1790: la bourgeoisie au pouvoir. La nouvelle administration**", dans Le Gallo Yves (s.l.d.d.), **Le Finistère de la préhistoire à nos jours**, Saint-Jean-D'Angély, Editions Bordessoules, 1991.
- Priser Louis, **Une poignée d'ajonc**, Paris, Editions Universitaires, 1984.
- Romieux Paul, **Les vieux remèdes bretons**, Aigre, Editions Séquences, 1986.
- Sébillot Paul-Yves, **Le folklore de la Bretagne**, 2 vol., t. premier : **Les phases de la vie traditionnelle et sociale. Le travail et les distractions**, Paris, éditions G.-P. Maisonneuve et Larose, 1968.
- Ségalen Martine, **Amours et mariages de l'Ancienne France**, Paris, Arts et

traditions populaires, bibliothèque Berger-Levrault, 1981.

- Ségalen Martine, Legrand Sylvie, "Être une "belle bigoudène": costume traditionnel et identité en Bretagne", dans **Du folklore à l'ethnologie en Bretagne**, premier colloque d'ethnologie bretonne, Riec-sur-Belton, 27-29 octobre 1988, Brasparts, Beltan, 1989.

- Simon Jean-François, "La table chez les paysans de Basse-Bretagne", dans **Études sur la Bretagne et les pays celtiques**. Mélanges offerts à Yves Le Gallo, Brest, C.R.B.C. en co-édition avec l'Institut Culturel de Bretagne et avec le concours du Conseil général du Finistère, 1987, pp.453-462.

- Souvestre Emile, **Le foyer breton**, Paris, Jean Vigneau éditeur, 1947.

- Vallaux Camille, "L'évolution de la vie rurale en Basse-Bretagne", dans *Annales de géographie*, 1905, n° 73.

- Vallaux Camille, **La Basse-Bretagne, étude de géographie humaine**, thèse, 1906; réimpression, Genève-Paris, Slatkine, 1980, préface de Yves Le Gallo.

Table des cartes et des illustrations

Carte n° 1 : Le Trégor morlaisien. p. 15

Carte n° 2 : Un exemple de villages isolés. p.89

Illustration n° 1 : *Eur voull-manniou*. p.91

Illustration n° 2 : *Eur plankenn-bara*, dans une ferme du village de Cleuncoat en Lannéanou. p. 91

Illustration n° 3 : La *toukenn* de Lanmeur. p. 147

Illustration n° 4 : Un croc (*eun divah*). p. 257

Illustration n° 5 : Trois sortes de faucilles. p.257

Illustration n° 6 : *Eun arar turk*. p. 259

Illustration n° 7 : *Eur c'haspern*. p. 261

Illustration n° 8 : *Eur varr* (une houe). p. 261

Illustration n° 9 : Une herse. p. 263

Illustration n° 10 : Une charrue à avant-tain (*Eun arar gand killorou*). p. 265

Illustration n° 11 : Une enclumette (*eur rañjou govella*). p. 267

Illustration n° 12 : Un manège. p. 269

Illustration n° 13 : Un tas de paille vue en coupe. p. 271

Illustrations n° 14 et 15 : Au moulin de Guerdauid. pp.271, 273

Illustration n° 16 : Bonbonnes destinées à contenir de l'eau-de-vie. p.

Illustration n° 17 : Une houe pour creuser les canaux d'irrigation dans les prairies. p. 275

Illustration n° 18 : Vue en coupe d'un canal d'irrigation dans une prairie. p. 275

Illustration n° 19 : Une faux. p. 277

Illustration n° 20 : Un étui pour une pierre à aiguiser (*eur bouïg falh*). p. 279

Illustration n° 21 : Un râteau en bois pour retourner le foin (*eur rastell koad*). p. 281

Illustration n° 22 : Une toiture d'écurie vue de l'intérieur (village de Guerlirzin en Lannéanou). p. 283

Illustration n° 23 : Un râtelier dans une étable. (village de Guerlirzin en Lannéanou). p. 283

Illustration n° 24 : Un plant d'artichaut sur le toit d'une étable à Lohennec Vihan, en Lannéanou. p. 285

Illustration n° 25 : Une baratte qui n'est plus que décorative... p. 285
 Illustrations n°s 26,27 : Andouilles suspendues devant la cheminée (village de Lohennec Vihan en Lannéanou), p. 287
 Illustration n° 28 : *Eun askorn* : un outil utilisé pour la fabrication des ruches, p. 289
 Illustration n° 29 : Eur herve (un lien de fagot), p. 289

Table des matières

Préface.....	5
Avant-propos.....	11
Méthodologie.....	17
CHAPITRE I.....	19
LA FAMILLE EDUCATRICE.....	19
Apprendre la prudence.....	21
Donner le goût du travail.....	23
Donner le goût du travail bien fait.....	29
Apprendre la soumission.....	33
Les limites de la soumission.....	39
Apprendre à respecter les règles de vie communautaire.....	41
L'éducation par le divertissement.....	45
CHAPITRE II.....	55
LA COMMUNAUTE EDUCATRICE.....	55
Des villages repliés sur eux-mêmes.....	57
D'indispensables relations inter-villageoises.....	63
<i>Les relations de travail.....</i>	<i>63</i>
<i>Les relations à l'occasion des veillées.....</i>	<i>79</i>
<i>Les relations villages-bourgs.....</i>	<i>79</i>
<i>Deux mondes différents.....</i>	<i>79</i>
<i>Les occasions de rencontre.....</i>	<i>83</i>

CHAPITRE III.....93
L'EXEMPLE DE LA VIE FAMILIALE.....93

La naissance, le baptême.....95
Les conditions socio-économiques et l'intérêt
porté à l'enfant.....99
Les soins donnés à l'enfant.....103
La nourriture.....103
L'embaillotage.....104
La lutte contre la maladie.....105
Les rites de passage d'une catégorie d'âge à
l'autre.....107
Les rites du mariage.....113
Les occasions de rencontre.....113
La demande en mariage.....115
Ar gwin ardant.....117
Le jour du mariage (an eured).....119
Attitudes devant la vieillesse, la maladie, la mort.....125
Une règle : le travail.....125
La solidarité.....126
Les plaisirs consentis.....127
Les limites de la considération.....129
La maladie.....130
Les signes prémonitoires de la mort.....137
La mort souhaitée.....138
La mort acceptée.....139
Le rituel de la mort.....140

CHAPITRE IV.....149
L'EXEMPLE DES ADULTES AU TRAVAIL.....149

LES CULTURES.....151
Les conditions liées au milieu naturel.....151
Engrais et amendements.....155
Le défrichage.....158
L'écobuage.....162

La culture des céréales.....164
a- Le labour.....164
b- Les semilles.....165
c- La moisson.....171
La culture des pommes de terre.....187
Les cultures potagères.....189
La culture des pommiers.....189
Le lin.....194
La fenaison.....195
La culture des plantes fourragères.....199

L'ÉLEVAGE.....203
Les chevaux.....203
a- généralités.....203
b- Le "cheval-roi".....204
c- Naissance, sevrage.....206
d- Nourriture, soins quotidiens.....208
e- L'écurie.....211
f- Les soins en cas de maladie.....213
Les bovins.....217
a- Leur place dans la ferme.....217
b- Naissance, sevrage.....218
c- La nourriture.....220
d- Maladies et soins.....221
e- Le lait et ses dérivés.....224
Les ovins.....226
Les caprins.....228
Les porcs.....228
Les abeilles.....232
Autres élevages.....236
Chats et chiens.....236

ACTIVITÉS DIVERSES.....239
La chasse.....239
L'exploitation de la tourbe.....240
La coupe du bois.....241

La préparation des repas	245
<i>a) généralités</i>	248
<i>b) les soupes</i>	248
<i>c) les bouillies</i>	248
<i>d) les crêpes</i>	250
Repas et hiérarchie familiale.....	248

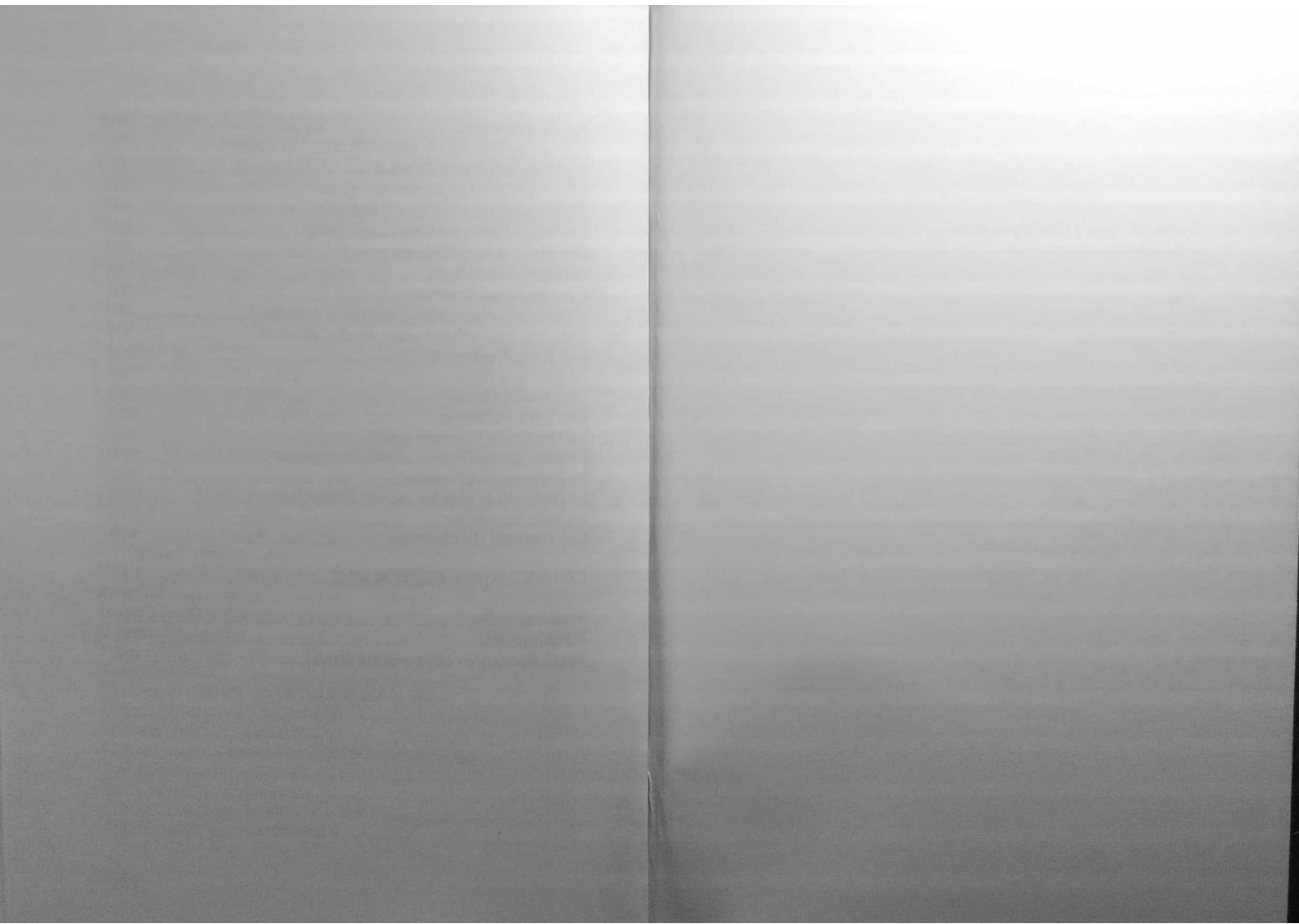
CHAPITRE V..... 291
LES JEUX FORMATEURS 291

LES JEUX DES ENFANTS	293
Les jeux de lancer	293
C'hoari kraoñ (jouer aux noix)	293
C'hoari mein meinigou (jeu d'osselets)	293
C'hoari bigermiel du (jouer aux bigorneaux noirs)	294
C'hoari kanetennou (jouer aux billes)	294
C'hoari boutonou (jouer aux boutons).....	294
Le tir à l'arc	296
C'hoari polotenn (jouer à la pelote).....	296
C'hoari kornigell (jouer à la toupie).....	296
C'hoari pistolenn (jouer au pistolet).....	297
Les jeux d'action	297
C'hoari baran, C'hoari troadig-kamm (jouer à la marelle)	297
Jouer à saute-mouton	298
C'hoari bodig mae	298
Jouer à couteau-marteau-ciseaux	299
Jouer "rond"	299
Course en portant un partenaire sur le dos.....	300
C'hoari dotu.....	300
C'hoari "pin"	301
C'hoari kujet, c'hoari kuz (jouer à cache-cache)	301
Les rondes	301
Batailles entre enfants	302
C'hoari kordenn (jouer à la corde).....	302
C'hoari kelh (jeu de cerceau).....	303

Jeu de souplesse	303
Les occupations en rapport avec la nature	303
Klask kraoñ-douar, mouar.....	303
Klask neiziou (chercher des nids).....	303
D'autres animaux intéressent aussi les enfants.....	304
Les filles s'amusent à se faire peur.....	304
Fabriquer des sifflets en saule.....	304
Grimper aux arbres.....	305
Occupations diverses	301
<i>C'hoari merhodenn (jouer à la poupée)</i>	305
Les jeux des adolescents et des adultes	307
Les jeux d'adresse	307
Le jeu de quilles	307
Le jeu de galoche	308
Les jeux de force	309
Le lancer de la pierre lourde	309
Le lever de la civière (sevel ar hravaz)	309
Le lever de la charrette.....	309
Le lever de la perche (sevel ar berchenn)	309
La lutte bretonne	310
Les courses de chevaux	310

CONCLUSION GÉNÉRALE..... 315

Sources orales	319
Bibliographie.....	321
Table des cartes et des illustrations.....	324



Ce livre nous invite à découvrir la manière dont les paysans du Trégor morlaisien éduquent leurs enfants au début de ce siècle. Quelles méthodes utilisent-ils pour les préparer à la vie ? Quelles valeurs entendent-ils leur inculquer ?

Très vite, il apparaît que l'éducation des enfants se fait moins par la parole que par l'exemple. Aussi nous faut-il pénétrer, à la suite des vingt-trois informatrices et informateurs qui ont fourni l'essentiel de la matière de cet ouvrage, dans la vie d'un paysan bas-breton d'avant la Grande Guerre.

Essayons de nous mettre à la place d'un enfant du Trégor morlaisien. Écoutons ce que lui disent - très peu de chose en fait - ses parents, ses voisins. Alors, regardons surtout le spectacle que lui donnent tous les jours ces mêmes personnes. C'est à partir de ce spectacle événements familiaux, scènes de travail, de loisir - qu'il emmagasine des connaissances, fait travailler son intelligence et se forge des principes de comportement. *Par la vertu de l'exemple.*

Beaucoup de lecteurs, parmi les plus anciens, revivront leur enfance. Les éducateurs d'aujourd'hui - parents, enseignants - ne manqueront pas de critiquer les principes appliqués à l'apprentissage de la vie il y a un siècle : sans doute trouveront-ils bon d'en rejeter certains et d'en adopter d'autres dont, peut-être, *la vertu de l'exemple...*