

## PREMIERE PARTIE - MARIA ET LES TRAVAUX DANS LES CHAMPS

Les souvenirs évoqués ci-dessous concernent seulement sa troisième période à la ferme entre 1924 et 1930, quand elle avait entre 16 et 22 ans. On trouvera les informations sur la participation des enfants au travail de la ferme dans un autre chapitre.

Pour simplifier la lecture et clarifier les renseignements donnés pêle-mêle par Mémé Maria, nous allons **présenter les travaux dans les champs**, autres que les labours, **selon les saisons**. Nous commencerons par l'automne qui correspond à la saison de reprise d'activité après les gros travaux des moissons qui clôturent des cycles de production agricole. Au plan comptable aujourd'hui, on parle de campagnes de production et les inventaires sont souvent réalisés en juin avant le remplissage des greniers.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, il y avait une autre pratique à la fin des moissons. **En Ille et Vilaine, le jour de la St Michel qui a lieu le 29 septembre de chaque année, se tenait « la louée » ou l'embauche des domestiques de ferme. En effet, ce jour-là, les ouvriers de ferme, appelés aussi valets de ferme ou domestiques, ainsi que les servantes de ferme se louaient verbalement pour l'année, sur la place publique de la commune ou du canton, pour un prix débattu entre le patron et l'ouvrier.** Ces ouvriers étaient nourris, logés dans des conditions trop souvent minables, inimaginables aujourd'hui. Précisons toutefois qu'à la ferme des Gérard à la Prise, il n'y avait pas d'ouvriers à l'année. Leur présence était réservée aux plus grandes fermes. D'ailleurs, on disait couramment : « C'est une ferme de 4 chevaux » ou « Ils ont 3 ouvriers », afin de situer l'importance de la ferme. *Pour information, en 1915, en Ille et Vilaine, un ouvrier agricole gagnait par jour 3,75F - en 1920 : 10,50F, ce qui représente le triple par rapport à l'avant-guerre. Mais comme le prix de la vie avait quadruplé entre 1914 et 1920, les ouvriers agricoles étaient dévalorisés, même en tenant compte des avantages en nature.*

### 1 - A L'AUTOMNE – ENTRE OCTOBRE ET MI-DECEMBRE

#### 11 - L'EPANDAGE DU FUMIER

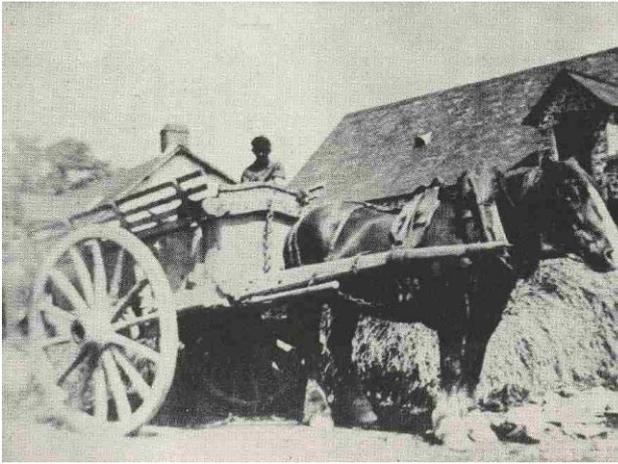
Pour mémoire, le tas de litières et de déjections solides et liquides des animaux qui trônait en tas dans les cours de ferme devenait du fumier après avoir subi une fermentation. Pour améliorer celle-ci, il convenait d'égaliser la surface à la fourche et de l'arroser fréquemment avec le purin. *La taille du tas de fumier était un indice de richesse.*

*Le purin, portion liquide du fumier, formée par les urines du bétail et les eaux de pluie arrosant le fumier, n'était utilisé qu'en cas d'excédent et seulement pour les prairies. En principe, il était recueilli dans une fosse.*



*Cour de ferme d'après une carte postale du début du XX<sup>e</sup>me*

*Dans les grandes fermes, le fumier était stocké dans la fumière, endroit réservé dallé communiquant avec une fosse à purin, trônant au milieu d'une cour parfois située à l'arrière des étables. En Bretagne, il était souvent disposé au plus près de l'étable et du logis contigus, sur la terre de la cour du devant et le tas souvent malodorant accueillait les visiteurs qui trouvaient cela naturel à l'époque. « Dam, c'est la campagne ici, ce n'est pas la ville »... A La Prise, il était aussi dans la cour en contrebas près du sillon d'écoulement, à environ 20 mètres du logis. L'entrée en biais dans la cour le rendait plus discret (voir plan partie 1.30, p.18).*



*Mise du fumier dans le tombereau : charrette profonde complétée par des ridelles afin de limiter les pertes de chargement*



*Epandage du fumier dans un champ  
Une femme fait partie de l'équipe*

*Source : Larousse Agricole 1921/1922*

**L'épandage du fumier se pratiquait avant les labours d'automne.** Le fumier monté à la fourche dans des tombereaux attelés au cheval était transporté dans les champs et réparti en tas de petite dimension afin de faciliter la régularité de l'épandage. Il était recommandé de l'enfourer aussitôt apporté pour que ses qualités soient préservées.

Les agronomes de l'époque dont *René Dumont*, né en 1904, qui fut candidat à la Présidence de la République Française en 1974, (Maria et Irène ont suivi sa campagne électorale), connu plus tard pour son engagement écologiste, reconnaissent alors que les rendements améliorés dont certains se préoccupaient n'étaient pas compatibles avec l'emploi exclusif du fumier. Il convenait de compléter le fumier par l'emploi d'engrais chimiques : azotés, phosphatés et potassiques, employés en fumures\*. Cet usage a commencé en France à partir des années 1935 chez les fermiers qui en avaient les moyens.

\*On désigne par fumure un ensemble d'engrais et ou d'amendements. Un amendement a pour but d'améliorer la structure physique des sols (chaux pour un sol acide, sulfate d'ammonium et nitrate d'ammonium pour un sol acide...).

Les recommandations portaient sur des doses variables suivant les sols et les cultures :

- apports azotés : azote ammoniacal, azote nitrique, cyanamide...
- apports phosphatés : phosphate naturel, superphosphates, scories de déphosphoration
- apports potassiques : sulfate de potasse, kaïnite, sylvinite, chlorure de potassium.

**Les engrais phosphatés étaient de loin les plus utilisés, car le fumier de ferme en fournit peu comparativement aux deux autres groupes. Ces fumures étaient moins nocives que les engrais chimiques de synthèse généralisés vers les années 1960 et employés de façon intensive à seul but d'augmenter les rendements, indépendamment des épandages des élevages industriels de porcs et des nitrates qui contamineraient plus tard de façon durable les terres de Bretagne.**

**On ne savait pas combien la matière organique des sols est essentielle à leur structure mais aussi à la valeur en nutriments des végétaux qui y poussent avant d'être absorbés par les animaux et par les hommes.** Les travaux du « King's College » de Londres ont démontré que « dans un sol sain, les plantes absorbent entre 70 et 80 minéraux différents, alors que la plupart des engrais industriels n'en amènent que quelques-uns. C'est pourquoi la plus grande partie de la nourriture que nous absorbons est déficiente en minéraux ». Source Site Grain.org- Octobre 2009 – La terre au secours de la terre.

Vers 1920/1930, pour beaucoup de cultivateurs, notamment en Bretagne où l'évolution des mentalités était lente, le fumier était le meilleur des engrais et se suffisait à lui-même. L'agriculture biologique des années 2010 n'en est pas loin.

## **12 - LES LABOURS D'AUTOMNE**

Nous avons vu dans l'introduction, les raisons des labours en général. Après les récoltes du mois d'août, on enlève de suite les chaumes restants. Les labours de déchaumage doivent en principe être terminés en septembre. Nous en reparlerons après les moissons. Il pouvait arriver que certaines parcelles restent labourées tout l'hiver pour ne recevoir de semis qu'au printemps, notamment dans les grandes fermes. Cela dépendait des pratiques culturelles du cultivateur mais aussi de facteurs imprévus.

### 13 - LES PLANTATIONS ET LES SEMIS D'AUTOMNE

Pour lever toute ambiguïté, nous réserverons le mot *plantation* à l'action de replanter en terre un végétal préalablement arraché pour qu'il se développe dans des conditions plus avantageuses. Exemple : un jeune arbre fruitier ou un jeune plant de pépinière : betterave, pommes de terre. On peut planter temporairement ou à demeure ou « en place ».

Le mot *semis* concernera l'action de mettre en terre des graines de plantes cultivées. On peut faire des semis en place : céréales, colza, fourrages, ou à l'abri en pépinières pour les cultures qui demandent une transplantation : betteraves, salades, chou... Le terme *semences* est plutôt réservé à l'époque des semis.

#### 131 – LES PLANTATIONS D'AUTOMNE

**Maria** se souvenait de quelques plantations d'arbres fruitiers. Il s'agissait surtout du renouvellement de pommiers à cidre hautes tiges, dispersés dans les champs. Elle ne m'a jamais parlé de champ réservé à un verger. Dans cette région, les pommiers à cidre étaient répartis à distance dans des champs et les petits vergers familiaux étaient plantés au bout du jardin ou derrière la maison : cerisier, poiriers... Le noyer lui avait une place à part. Comme il était réputé être un arbre à problème (on tombait malade si on s'allongeait dessous... ?), il était planté isolé dans un champ ou en bordure d'un chemin. Il existait déjà des pépiniéristes spécialisés pour les pommes à cidre et à couteaux et d'autres arbres fruitiers, dont les noyers.

**Maria** se souvenait également de l'entretien et du renouvellement des haies. Dans la région de La Baussaine, comme dans le reste de l'Ille et Vilaine, au début du XXe, les champs et les prés étaient entourés de haies et de talus surmontés de chênes. C'était une région de bocages qui ne connaissait pas encore le remembrement. Et ces haies étaient anciennes. De temps en temps, il fallait les renouveler. Mais cette période ne dura pas longtemps.

Déjà la loi Chauveau du 27 novembre 1918 avait pour objet la création d'associations syndicales de remembrement appelées plus tard Commissions de Remembrement. Il fallut environ 40 ans pour que soit réalisé le remembrement des terres en vue d'une meilleure productivité liée à l'utilisation du machinisme agricole. Avec le recul du temps, on s'est aperçu de la relativité de ce progrès. A tel point, que dans certaines régions, on tend désormais à encourager la plantation de haies, afin d'assurer la protection du vent, de diminuer l'érosion, réguler l'eau, préserver la faune et la flore, respecter les paysages...

Aujourd'hui dans le monde agricole, les véritables plantations d'automne concernent celles des pépiniéristes spécialisés en arbres fruitiers et en arbres d'ornement, celles d'agriculteurs spécialisés en légumes et primeurs : carottes, céleri-rave, céleri-branche, chou-fleur, de même que celles des horticulteurs spécialisés qui produisent à grande échelle les plants vendus ensuite en jardinerie : plantes vivaces, plantes à fleurs, plantes d'appartement ... ou des horticulteurs paysagistes.

Certaines existaient déjà, mais elles étaient beaucoup plus rares que maintenant, notamment en Anjou, dans l'Île de France, en Alsace, dans le Centre ... Et n'oublions pas dans les régions viticoles, les nombreux pépiniéristes spécialisés.

A l'époque de Maria, seuls les exploitants de la côte bretonne qui bénéficiaient d'un climat doux commençaient à produire les fameuses Primeurs : chou-fleur, artichauts, oignons, pommes de terre, fraises et n'hésitaient d'ailleurs pas à utiliser les engrais marins à base de goémons pour fertiliser leurs terres. La production intensive des primeurs a commencé vers les années 1960. Aujourd'hui la Bretagne est leader pour la production française de choux-fleurs (60%) et d'artichauts (85%).

Nous verrons plus loin que les haies d'Ille et Vilaine devaient être entretenues et taillées, mais cette activité fait partie de l'entretien et non des créations/plantations. Ces haies ont façonné au cours des siècles les paysages bretons que l'on appelle des bocages. Les bocages existent aussi dans d'autres régions : Normandie, Vendée, Limousin, Bourbonnais, Thiérache et Pays basque.



Maillage du bocage breton au début du printemps quand les céréales sont en herbe



*Le talus en terre surmonté de haie servait de clôture*



*Haies de bocages en Bretagne*

### 132 - LES SEMAILLES D'AUTOMNE

*En français, le mot semailles a un triple sens. Il correspond d'une part à l'action de semer en plaçant des graines en terre, d'autre part à l'époque ou l'on sème, enfin aux graines elles mêmes « jeter des poignées de semailles ».*

Après le blé, l'avoine occupait alors la seconde position des céréales. Elle était cultivée pour son grain qui constituait la base principale de l'alimentation des chevaux, mais aussi pour sa paille utilisée en fourrage. C'est un aliment excitant très recommandé pour les animaux qui travaillent ainsi que pour les reproducteurs. Au niveau des semailles, elle était toujours semée avant le blé.

#### \* 1321 - L'avoine

C'était la céréale la plus importante après le froment que l'on semait en premier, dès fin septembre ou en octobre. *Les variétés utilisées dans cette région étaient les avoines à panicules étalés, notamment la Grise de Bretagne et la Noire de Bretagne, très rustiques, alors que pour la France, la Noire d'hiver de Belgique, était la plus répandue.* Elle arrivait à maturité dans la seconde quinzaine de juillet, un mois avant celle des avoines de printemps, qui sont moins productives. En fait, dans le monde, les variétés sont très nombreuses et les grains peuvent être blancs, jaunes, gris, rouges ou noirs. Dans l'assolement, l'avoine se place en dernier, car elle est peu exigeante.

Pour certains, le mot « avoine » viendrait du mot grec « aveo » : « je désire ou grains désirés par le bétail » – pour d'autres le terme viendrait « du latin avena, lequel serait une modification du sanscrit indo-européen « avana », qui signifie jouissance. Qu'importe, mais il est vrai que **le cheval notamment raffolait du grain d'avoine.** Maria m'a souvent dit qu'à la fin d'une journée de travail, malgré la fatigue des chevaux, ceux-ci marchaient plus vite au retour qu'à l'aller car « *ils sentaient l'avoine* ».



*Ebauche du Semeur par Millet, peintre paysan, 1814-1875*



*Panicules d'Avoine*

Après le labour, la terre devait être soigneusement *hersée*. Le semis à la volée était fréquent, bien que les rendements des semis en ligne étaient supérieurs. J'ignore comment Léon et Maria procédaient.

Après le semis de l'avoine, il était indispensable de passer le rouleau par temps sec. Après la levée, quand l'avoine avait trois à quatre feuilles, Léon ou Maria revenaient pour *herser le sol au moins une fois ou faire un binage à la houe attelée*.



**Un champ d'avoine à maturité.**

*J'espère, chers petits-enfants, que vous apprendrez à reconnaître un champ d'avoine au cours de vos périples, grâce aux panicules en grappe légers et très mobiles... et qu'ensuite vous aurez mieux conscience du travail et des efforts que demande sa culture, ainsi que celle des autres céréales.*

Enfin, un *dernier passage de rouleau favorisait le tallage des pieds d'avoine*. Par tallage, on entend la faculté qu'ont les graminées et plus spécialement les céréales, d'émettre au printemps des tiges adventives ou *talles*, issues des bourgeons axillaires ou latéraux. Les diverses variétés de blé, d'avoine ou d'orge tallent plus ou moins.

Notez bien que le hersage à la houe attelée ou pas, se pratique toujours dans les régions maraîchères ou dans les vignobles. Cette opération a pour but de casser la croûte du sol et de couper les racines des mauvaises herbes.



**Labour d'automne à la houe attelée dans une vigne en Provence**

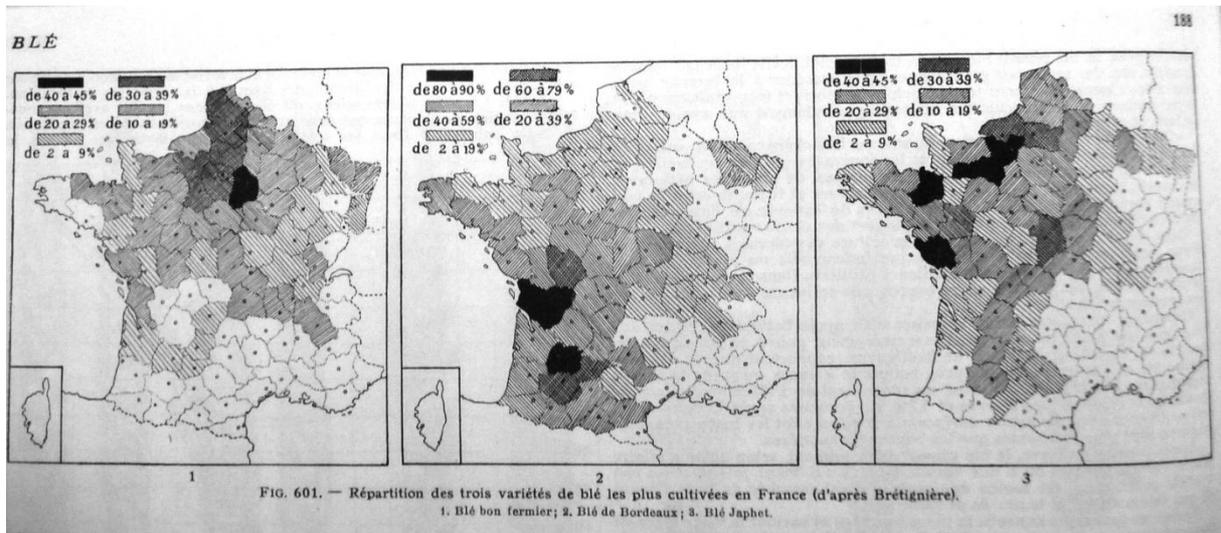


**Houe attelée dans un champ de haricots**

#### **\* 1322 - Le blé d'hiver**

Il s'agissait de blé tendre panifiable. Vers 1920, les blés tendres sans barbe étaient dominants. Le Larousse agricole de 1920 en présente trente cinq variétés ayant des qualités hautement reconnues et cultivées sur une certaine échelle. Actuellement, on considère que les meilleurs terres à blé sont les limons argilo-calcaires ou argilo-siliceux profonds, à bon pouvoir adsorbant.

D'après la carte suivante établie par Brétignière, relative aux trois variétés de blé les plus cultivées en France, on peut chiffrer pour le département d'Ille et Vilaine, les pourcentages de surfaces entre ces variétés vers 1920 :



**Répartition des trois variétés de blé les plus cultivées en France (d'après Brétignières) - Larousse Agricole 1921/1922**

*Donc, en Ille et Vilaine, avant 1920 :*

**1. Blé Bon Fermier : entre 20 et 29% - 2. Blé de Bordeaux : entre 2 et 19% - 3. - Blé Japhet : entre 40 et 45%**

On peut en déduire qu'en Ille et Vilaine, c'était la variété « **Blé de Japhet** » qui était au début du XXe siècle la plus répandue puisqu'elle représentait entre 40 et 45% de la production de blé. Dans les caractéristiques de cette variété, je relève qu'elle portait le synonyme de blé bleu, que l'épi était demi-long et carré, le grain était gros, la paille assez haute, le tallage faible, la rusticité passable, la maturité hâtive, la résistance aux maladies bonne et le sol de prédilection moyen et médiocre.

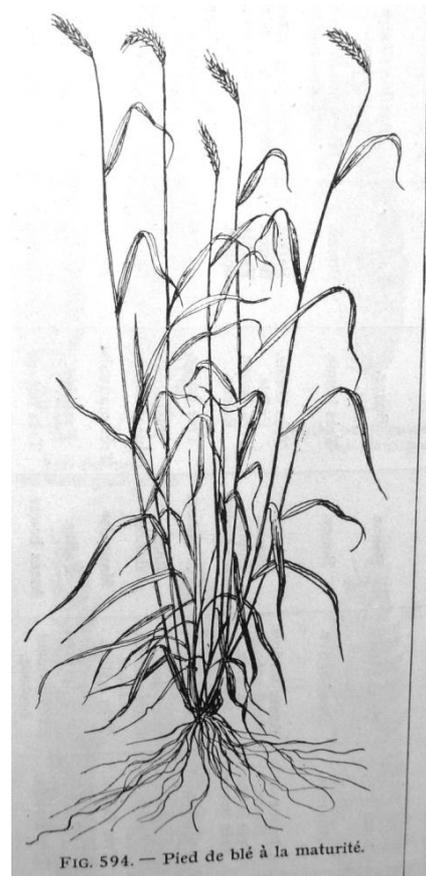
La variété « **Blé Bon Fermier** » qui vient en seconde position dans le département a des caractéristiques communes sauf en ce qui concerne la hauteur de la paille seulement moyenne, le tallage bon, la rusticité bonne, le sol bon.

Si **Maria** n'a pu me préciser le nom de la variété de blé semée dans la ferme familiale, par contre un cultivateur de La Baussaine né en 1922, interrogé par Marie-Thérèse Pestel en 2010, (désormais Mme Peigné) affirme que le blé de son enfance était la variété « **Goldentrop** » dit « **Rouge d'Ecosse** » à grains rouges et durs, à longue paille. Il est vrai qu'il se mit très tard à l'évolution, dicit Marie-Thérèse Peigné.

**Autrement dit, au début du XXe siècle en Ille et Vilaine, les bonnes terres à blé représentaient moins de 30% de la surface agricole réservée à cette céréale et les autres terres dites moyennes, voire médiocres, près de la moitié. Les terres de La Baussaine étant moyennes, il y a de fortes chances que le blé Japhet y était présent.**

Mr **Jacques de Vilmorin**, descendant du maître grainetier et botaniste du roi Louis XV, puis de Louis de Vilmorin, créateur de la sélection génétique du blé en 1856, s'exprimait en ces termes au début du XXe siècle :

« Il n'y a pas une variété de blé meilleure que les autres qu'on puisse conseiller. Chaque région, chaque ferme même, a en effet des variétés de blé, qui pour ses terres, sont supérieures à d'autres variétés. Ce sont celles qui, sélectionnées avec intelligence, sont les mieux adaptées aux conditions culturales, au sol, au climat de la ferme ».



**Larousse Agricole 1921/1922**

**Les champs de blé sont facilement repérables au bord des routes par leurs épis compacts au bout de tiges droites. Ils ne penchent qu'après maturité.**

Revenons au travail de Maria et de son frère Léon à propos des **semilles de blé**. L'époque favorable se situait au mois de novembre. Sur un sol bien préparé, le semis se faisait à la volée par double croisement. Nous avons vu que la variété Japhet avait un tallage faible. Quand le tallage est faible, il faut compenser par un semis dense. Il devait être superficiel, mais néanmoins recouvert de terre. Un hersage était nécessaire. On sait aujourd'hui que le blé a besoin d'une température minima de 4° pour poursuivre son développement. C'est pourquoi il résiste assez bien au froid. Sans l'avoir chiffrée, les praticiens du début XXe siècle avaient remarqué que « *la neige est au blé ce que la pelisse est au vieillard* ». Après le semis, le blé pousse sous un aspect herbacé à 10 cm de haut environ et ne bouge plus jusqu'à la fin de l'hiver.

Dans les années 1920/1930, les agronomes attribuaient au blé quatre phases de végétation : la levée, le tallage, la floraison et la maturité. Désormais, on insère la montaison et l'épiaison entre le tallage et la floraison.

- **La levée.** Pour germer, le grain de blé doit absorber au moins 25% de son poids en eau et être soumis à une température d'au moins 30°, soit trois jours à 10° ou 10 jours à 3°. La tige du germe se développe en un rhizome qui s'arrête à 2 cm en-dessous du sol. Un gonflement se produit dans la partie supérieure du rhizome, qui deviendra le plateau de tallage. On parle de levée quand la première feuille apparaît. Le stade ultérieur de trois à quatre feuilles est une phase repère car des bourgeons qui grandiront en talles se forment à l'aisselle des feuilles.

Les phases  
de  
développement  
du blé



La levée



Le tallage



Le blé en herbe

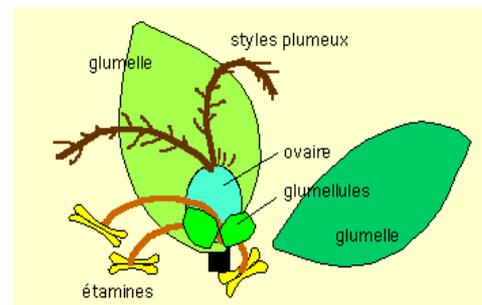
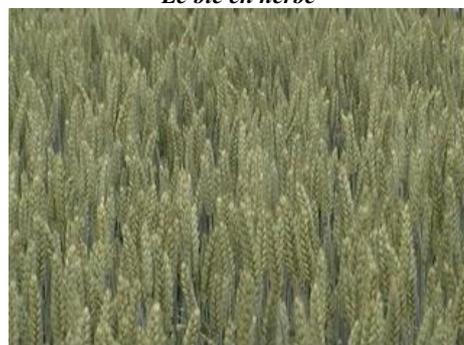


Schéma de la fleur de blé



Flours de blé



L'épiaison - Début de la maturité



La floraison - Maturité complète

- **Le tallage.** Il se produit généralement en avril/mai. Les bourgeons axillaires donnent naissance à des tiges de second, troisième ou quatrième ordre portant le nom de talles. Certaines vont donner des épis, d'autres verront leur développement régresser. Au moment du plein tallage, la plante est étalée et a un port retombant. Simultanément, des racines pivotantes se développent et nourrissent la jeune plante. De fin avril à fin mai, les talles destinées à porter des épillets voient leurs entre nœuds grandir, c'est la montaison.

- **La floraison** apparaît quand la température extérieure atteint 15° à 18° généralement en mai/juin. **Les feuilles des étages inférieurs jaunissent et une partie de leurs éléments nutritifs émigrent vers les étages supérieurs au niveau des épis que l'on aperçoit quand la gaine éclate. C'est l'épiaison. Chaque touffe comprend un nombre donné d'épis.** A un certain moment, apparaissent sur l'épi quelques étamines. Chacune d'elles est constituée d'un ovaire à une loge, d'un pistil plumeux et de trois anthères, le tout entouré par des glumelles ou balles. La pollinisation se fera avec l'aide du vent. Environ quinze jours après la floraison, le blé perd sa couleur verte et devient jaune.
- **La maturité.** Elle s'étale sur environ quarante cinq jours. A l'approche de la moisson, **les feuilles supérieures jaunissent, l'épi jaunit à son tour et le grain passe de l'état laiteux à une forme pâteuse plus consistante.** *Pour le cultivateur, le grain est mûr « lorsqu'il est encore facile de le couper avec l'ongle, mais difficile de le détacher de l'épi ».* (Risler). *Si on attend trop, le grain devient mat et tombe tout seul de l'épi.*

**\* 1323 – L'orge d'hiver ou escourgeon (pour mémoire)**

Jusqu'au début du XXe siècle en France, en orge d'hiver, on ne cultivait que la variété « **Ile de Ré** » pour sa précocité et sa productivité. Depuis, les variétés ont été améliorées. **La première orge d'hiver à six rangs (escourgeon), dite « Hâtif de Grignon » est produite en 1937.** Depuis, bien d'autres variétés ont été créées et la sélection a permis différentes améliorations telles que la résistance à la verse avec des pailles plus courtes. C'est donc normal que Maria ne m'ait jamais parlé de l'escourgeon ou orge d'hiver à six rangs, cultivée aujourd'hui comme céréale à paille. L'escourgeon n'était pas encore connu et vulgarisé dans le canton de Tinténiac.

Néanmoins, au début du XXe siècle, la culture de l'orge d'hiver, était pratiquée dans certaines régions de France. Après le semis, l'orge doit recevoir en début de cycle *des températures vernalisantes (froides) pendant huit semaines.* Elle était donc semée fin septembre, début octobre. Ainsi les tiges poussaient au stade herbacé durant l'hiver, stimulées par le froid, et montaient à épi au cours du printemps. **L'orge est souvent la première céréale arrivée à maturité.** Dans les régions d'élevage, on peut la récolter en vert au moment de l'épiaison et le grain d'orge pouvait être utilisé pour alimenter les bovins, les porcs et dans certains cas, les volailles. *Nous reparlerons de l'orge dans les cultures de printemps, partie 1.52, page 54.*

De manière habituelle, on distingue les types d'orge suivant la morphologie de l'épi, leur destination ou la saison de semis :

- **les orges à deux rangs et les orges à six rangs.** L'escourgeon est une orge à six rangs, sensible à la verse.
- **les orges de brasserie et les orges fourragères.** En France, seules les régions du Nord possédant des brasseries cultivaient les variétés d'orge à deux rangs et à gros grains préférables pour cet usage. Parmi les orges fourragères on voit souvent des escourgeons et aussi l'orge commune.
- **les orges d'hiver :** souvent à six rangs et **les orges de printemps** la plupart à deux rangs.



*Epis d'orge*

**14 - LA VENTE DU BLE**

Après la récolte, le blé qui avait été stocké en vrac sur le plancher du grenier surmontant l'écurie de la ferme de la Prise **devait être vendu à des marchands en gros de Tinténiac.** A cette fin, *les hommes remplissaient des sacs de 100 kilos puis les faisaient glisser le long d'une échelle dans une charrette située sous la porte gerbière. Une fois pleine, celle-ci attelée au cheval était conduite à Tinténiac. Plusieurs allers retours étaient nécessaires.* A cette époque, les rendements de blé avoisinaient cinq à six quintaux à l'hectare seulement, mais c'était du blé biologique, sans aucun produit de traitement et seul le fumier était ajouté à la terre.



*Livraison de la récolte. La charrette lourdement chargée nécessite deux chevaux.*



*Le blé était déposé à la gare de Tinténiac située alors face au canal. Démolie, elle a été remplacée par le camping.*

## 15 - LA RECOLTE DES POMMES DE TERRE



*Début XXe siècle  
Arrachage des pommes de terre en famille en Bourgogne.  
Toutes les générations y participent.*



*La mise en sacs des pommes de terre (50kg).  
Imaginez l'effort physique pour hisser les sacs dans  
la charrette. Trente sacs représentaient 1,5 tonne.*

Dans les champs, on ne récoltait que les pommes de terre destinées à l'alimentation animale. Celles destinées à la famille étaient cultivées au jardin. La récolte ne commençait qu'après maturité complète pour favoriser une bonne conservation, ce qui pouvait s'étaler entre septembre et octobre. Les variétés hâtives pouvant se récolter dès juillet n'étaient utilisées que dans le jardin pour la consommation familiale.

Pour la récolte dans le champ, **Maria et Léon** se partageaient le travail qui était manuel. Ils arrachaient les pieds et tubercules à la fourche, à la bêche ou à la houe, de préférence par beau temps. L'arrachage mécanique existait, mais il n'était pratiqué que dans les grandes fermes. Après l'arrachage, on vérifiait que des tubercules n'avaient pas été oubliés. On les laissait en place pour les ressuyer (laisser sécher la terre restant sur les tubercules), avant de les ramasser, pendant une demi-journée. Si on préférait, on pouvait aussi les mettre en tas provisoire sur terre avant de les rentrer. Pour les rentrer, on utilisait généralement des sacs en jute que l'on regroupait dans une charrette attelée.

Le stockage des pommes de terre pour les animaux devait se faire à l'abri des gelées, de la chaleur et de l'humidité, en cave, en cellier ou en silo. En silos bien faits et établis en sol sain, la conservation est généralement meilleure qu'en cave ou en cellier. Dans le cas de silo, il était conseillé soit de réunir les tubercules en tas de 1,5m à 2m de large sur 1m de haut, soit de creuser un trou correspondant à ces mesures. Il convenait de séparer les tubercules du sol par un lit de paille et de les recouvrir de 40cm de paille jusqu'à l'approche de l'hiver puis avant les gelées, de remplacer la paille de surface par 40cm de terre. J'ignore quelle méthode était choisie par Léon et Maria.

*Irène se souvient de la corvée du ramassage des pommes de terre qui avait lieu pendant l'été à La Prise autour des années 1950. La Tante Léontine cultivait les précieux tubercules, base de l'alimentation, pour la vente et pour la consommation. Nous l'aidions, ma mère et moi tandis que mon père trouvait une bonne excuse pour être absent.*

## 16 - L'ARRACHAGE DES BETTERAVES FOURRAGERES

Du début octobre à fin novembre, Léon et **Maria** arrachaient les betteraves à la fourche ou au croc. Les feuilles et collets frais appelés « queues de betteraves » constituaient une bonne nourriture, légèrement inférieure à celle des choux fourragers. Quand les queues avaient séché, elles devenaient concentrées et devenaient laxatives pour les animaux. Il convenait de les utiliser à petites doses. Quant aux racines, elles étaient récoltées sur plusieurs semaines et stockées pour être distribuées l'hiver aux vaches laitières et même aux cochons, entières ou hachées.

Pour les stocker sur une longue durée, on les regroupait bien tassées dans un endroit délimité de moins de 4m à la base pour 1,6m à 1,8m de haut, de préférence à l'extérieur. Ce tas était découvert jusqu'aux premières gelées puis pour l'hiver on le recouvrait d'une couche de paille de 30 à 40cm d'épaisseur. Ces betteraves étaient consommées par les ruminants : surtout les vaches, en complément du foin ainsi que par les porcs.



#### **Arrachage des betteraves**

**L'homme travaille au croc, ce qui nécessitait un geste particulier pour l'enfoncer sans blesser les betteraves. La femme coupe les « queues de betteraves » arrachées : collet et feuilles.** *Source - Larousse Agricole 1921/1922*

Exemple d'un tandem comme celui pratiqué par **Maria et Léon**

### **17 - LA RECOLTE DES POMMES A CIDRE**

Dans toutes les fermes bretonnes au XIXe et au XXe siècles, les pommiers à cidre étaient très répandus, le cidre étant alors la boisson quotidienne. Chaque cultivateur se targuait de faire son cidre et du bon ! Ce n'était pas toujours du bon, malheureusement et les piquettes étaient assez fréquentes pour ne pouvoir être bues que par ceux qui en avaient l'habitude ! Dans chaque ferme ou presque, il y avait un pressoir au même titre qu'un four à pain. Nous verrons la fabrication du cidre dans un autre chapitre. A cette époque, **le cidre était fabriqué pour la consommation familiale**, hormis quelques litres offerts aux proches ou voisins. Les cidreries industrielles n'existaient pas.

*Ce qui nous intéresse ici, c'est la récolte des pommes.* Les variétés étaient nombreuses mais pas toujours de qualité. Mis à part la Normandie qui avait dans certaines petites régions, de véritables vergers de pommiers à cidre, partout ailleurs les pommiers étaient disséminés dans plusieurs parcelles tantôt cultivées tantôt en prairies. Cela ne facilitait ni le travail dans les parcelles, ni les soins culturaux aux vergers. Dans un champ pouvaient se côtoyer des variétés différentes.

**La récolte des pommes à cidre s'étalait de septembre à la mi-décembre. Elle s'effectuait en famille, car le travail était long et les enfants y participaient.** On attendait que les pommes soient tombées du pommier. Il fallait donc les ramasser à la main. **Les pommes étaient alors regroupées en tas à côté de l'arbre avant d'être rentrées à la ferme en vrac dans des charrettes.** Dans certaines fermes, les pommes étaient déposées toutes mélangées directement sur le sol de la cour en attendant d'être pressées. Dans d'autres, on respectait mieux la propreté et celui qui fabriquait le cidre, généralement le cultivateur même, décidait du mélange ou non de plusieurs variétés. **Les tas de pommes attendaient dans la cour jusqu'au moment d'être broyées et pressées.** *La fabrication du cidre et sa mise en barrique avaient lieu l'hiver.* Le travail était le plus souvent assuré par les hommes de même que le nettoyage des fûts.

**On identifiait alors les pommes à cidre en trois catégories :**

- **Les fruits doux riches en sucre** (Argile nouvelle, Petit amer, Grise dieppoise...)
- **Les fruits amers riches en tanin** (Médaille d'or, Bramtot, Poire d'ivoire...)
- **Les fruits acides riches en acide malique** (Poire Bési, Omont, Argile nouvelle...)

L'aspect extérieur des fruits permettaient de juger de leur qualité. *Les pommes jolies, à couleur vive ou luisantes, étaient souvent pauvres en sucre et riches en acidité*, alors que ce sont les constituants inverses qu'il faut rechercher. Il était *préférable d'avoir des fruits ternes, chagrinés* (à l'aspect vieilli et grenu), *tachés de roux, car ceux-là avaient généralement une forte teneur en sucre et en tanin.* Ex : Médaille d'or, Bramtot, Grise dieppoise, Rousse Latour...). J'ignore si tous les paysans connaissaient bien le nom de leurs pommes à cidre, car l'information était très réduite. Par contre, ils savaient les reconnaître avec leurs caractéristiques.

**Une forte teneur en sucre produit une forte teneur en alcool**, et donne de la densité et du corps au cidre. La qualité des pommes est très variable suivant les terrains de production. **Il y a des crus de pomme comme il y a des crus de vin.**

Cependant, **la notion de qualité telle qu'on l'entend maintenant n'existait pas.** Chaque cultivateur devant faire face à tant d'activités allait souvent au plus pressé, surtout dans les années 1920/1930 où la main-d'œuvre en hommes jeunes n'avait pas été renouvelée depuis la grande guerre 1914/1918.



**Mise en sacs de pommes à cidre en Normandie début XXème.**  
 Les sacs en jute dénommés « sommes » pesaient 100 kg.  
 De nos jours, les sacs sont plus petits et pèsent 50 kg maximum.



**Pommiers à cidre hautes tiges (photo récente).**  
 Les sacs sont en fibre synthétique aérée et aussi grands.

### 18 – LE RAMASSAGE DES CHOUX FOURRAGERS

Comme **Maria** était chargée de la nourriture des animaux, elle allait chercher régulièrement dans les champs les quantités de choux qui leur étaient nécessaires. Les choux fourragers moelliers (variété à tige renflée abondamment garnie de moelle) qui sont les vrais choux d'automne doivent être effeuillés au fur et à mesure des besoins. Si l'on a planté en avril des choux fourragers cavaliers, véritable chou d'hiver, on peut commencer aussi à récolter les feuilles et en faire profiter les animaux. On procède généralement à deux effeuillages avant les premières gelées, en ne prélevant que trois à quatre feuilles chaque fois et en imprimant aux feuilles un mouvement de torsion pour ne pas déchirer les tiges. D'après le Larousse Agricole de 1921/1922, le chou cavalier était le plus répandu dans l'ouest et dans le centre de la France.

### 19 – AUTRES TRAVAUX D'AUTOMNE

- Nettoyer les fossés et répandre le curage sur les terres
- Réparer les chemins avant les gelées en comblant les ornières avec des pierres.
- Ramasser les feuilles pour faire de l'humus
- Ramasser les glands pour nourrir les cochons

Ainsi pendant ces années où la jeune **Maria** âgée de 16 à 22 ans seulement, faisait fonctionner la ferme aidée de sa mère dans la soixantaine et de son frère à peine consolidé après ses blessures de guerre, l'automne qui succédait à la grosse période des moissons n'était pas une période de repos.

\*\*\*