

2 - PENDANT L'HIVER – DE DECEMBRE A DEBUT MARS

21 – TRAVAUX DIVERS D'ENTRETIEN

Les travaux de culture étant rares au cours de l'hiver, à part la surveillance de l'état des champs et de la levée des semis ou plantations, les paysans profitaient de cette accalmie pour effectuer d'autres types de travaux tels que l'entretien des haies, la taille de bûches pour alimenter la cheminée, la vérification du matériel agricole... **Mais à La Prise, ce n'était pas l'accalmie. La période d'hiver devenait en effet une autre période de travail intense consacrée au miel et à l'hydromel.** Ces travaux très particuliers qui se sont arrêtés après le décès du père en 1924, sont étudiés au chapitre suivant.

Il fallait néanmoins participer à l'entretien des chemins communaux et curer des ruisseaux, dégermer les pommes de terre, tailler des piquets de clôture, taller le blé, tuer un cochon en décembre ou en janvier/février... et préparer des fagots à partir de tailles diverses de haies ou des chênes, selon la méthode des chênes têtards.

22 - L'EXPLOITATION DES CHENES TETARDS EN ILLE ET VILAINE

Il est bon de savoir que **l'arbre taillé en têtard peut concerner d'autres espèces d'arbres** : l'aulne, l'orme, le frêne, le châtaigner, le hêtre, le platane... Ces arbres têtards peuvent porter des noms locaux tels que « *Trognes* » dans le Perche, « *Touses* » en Picardie... **Le recépage régulier d'un arbre à la même hauteur finit par lui donner, avec les bourrelets de cicatrisation, l'allure d'une larve de batracien qui lui a donné son nom, le têtard.** Cette opération a pour but de fournir le petit bois nécessaire à la vie de tous les jours : cuisson des aliments, des pommes de terre pour les porcs, lessives occasionnelles... la plupart des tailles se répètent à une hauteur donnée.



Saule têtard

Ce qui fait la particularité du chêne têtard breton, c'est que la taille se pratiquait sur toute la hauteur du fût de chêne, méthode plus difficile et risquée, qui donnait à ces chênes une allure si particulière dont il reste peu de spécimens à nos jours.

A la ferme des Gérard, à La Prise, du temps de Maria, le travail était réalisé chaque hiver sur des chênes enracinés le plus souvent sur des talus en bordures de chemin, de champ ou de pré. **Ces chênes à fût tortueux appartenaient à la variété des chênes tauzin : chêne noir, chêne brosse, chêne doux.** Chacun peut atteindre vingt mètres de hauteur, drageonne abondamment et pousse dans des terrains siliceux et légers plutôt pauvres. Leur bois dense, très raide, était recherché pour des usages particuliers tels que le charonnage : fabrication de charrettes, chariots, y compris les roues et la fabrication du charbon de bois. Son écorce était appréciée pour le tannage et **ses glands généralement doux entraient dans la composition de « brannées » très appréciées par les porcs.** Le mot « brannée » désigne dans le parler populaire de la région, des repas pour animaux à base de son mouillé d'eau ou de petit-lait auquel on ajoute des légumes ou autres. J'ai toujours pensé que ce mot de « brannée » provenait des Anglais lors de la Guerre de Cent Ans, puisque le mot anglais « bran » désigne le son.



*Commune de Clayes à côté de Rennes – Groupe de chênes ragosses
L'émondage de chênes têtards, commencé par le haut, avait lieu tous les 5 à 6 ans pour en faire des fagots.*



1950 à Vern-sur-Seiches, émondage de chênes

*Au début du XXe siècle, les talus de Tinténiac et de La Baussaine surmontés de chênes ragosses étaient légion.
Plus tard, Irène même en a vu un grand nombre dans la région de Guichen au sud de Rennes vers 1945.
Puis l'arrivée du gaz et du fuel ainsi que le remembrement les ont fait disparaître à partir de 1950.*

Les ragosses sont des formes d'arbres spécifiques à la Bretagne et en particulier au bassin Rennais : ce sont des arbres élancés et grâces dont on émonde périodiquement toutes les branches. Les repousses régulières donnent à l'arbre une forme très reconnaissable dans le paysage. La manière de tailler ces arbres a évolué, et la question du tire-sève suscite de nombreux débats. La production de fagots est décrite dans de nombreux textes depuis le 17^e siècle jusqu'au début du 19^e siècle. Ces fagots étaient importés dans la ville de Rennes pour le chauffage. **Les troncs de ragosses abattus étaient débités en bûches ou utilisés en charpente.**

La coupe des différents bois était décrite en détail dans les baux ruraux qui réglementaient les rapports entre les fermiers et leurs propriétaires. Les haies sur talus comportaient plusieurs types d'arbres mais ne subsistent aujourd'hui que les ragosses, car les hauts jets ont été vendus et le « bourrier » éliminé.

La ragosse était un objet social, qui profitait autant au fermier qu'au propriétaire. Les associations doivent aujourd'hui prendre en charge la sensibilisation du public pour la conservation de ce patrimoine utile.

Philippe Bardel, Ecomusée du Pays de Rennes

Quand Maria parlait de « **la taille des chênes têtards** », elle désignait un arbre étêté, amputé de la tête, en vue de lui faire produire de nombreux rameaux. Dans d'autres régions, ce sont surtout les saules qui sont taillés de cette façon pour en obtenir des branches propres à la vannerie. En Ille et Vilaine, les repousses de l'année telles que vous pouvez les voir sur la photo précédente prise à Vern-sur-Seiche aux environs de Rennes, étaient mises de côté au sec, en vue de démarrer les feux dans les cheminées. Les fagots étaient entassés dans les remises, sous des escaliers et près des cheminées.

Il est bon de savoir que dans les forêts de France, de nombreuses zones d'arbres de plusieurs espèces taillées en têtard sont encore visibles, depuis les Pyrénées jusqu'à la frontière belge. Faute d'avoir d'autres combustibles, les gens se servaient beaucoup de bois et les petits bois d'allumage étaient recherchés.

23 - LA RECOLTE DES AJONCS



La récolte des ajoncs dans les landes



Le broyeur d'ajoncs

Comme Maria s'occupait des « bêtes » et que l'hiver, la nourriture se faisait rare, il était d'usage de couper des ajoncs pour l'utiliser comme nourriture ou comme litière. La photo ci-dessus est prise du côté de Huelgoat dans la Bretagne centre, ce qui explique la présence d'un mont et des chapeaux. Mais le reste est comparable à ce qui se passait à la Baussaine.

A La Baussaine, les quelques landes ou « Jânies » (le a se prononçait eu) qui restaient au début du XX^e siècle étaient exploitées. Il y en avait une notamment appartenant à la famille Pestel, à gauche du chemin d'accès à la ferme des Gérard face à la cour, où les lapins aimaient creuser leur terrier. Pour récolter l'ajonc, très piquant, Maria s'en protégeait par un tablier et des gants et coupait l'ajonc avec une petite faux spéciale « le fauchet ». Elle le chargeait par brouettes, ou par charrette, suivant les circonstances. L'ajonc, arbuste épineux et vivace, à enracinement puissant venait spontanément dans les terres non cultivées. Selon le Larousse Agricole de 1921/1922, « une femme munie de gants épais et d'un tablier de cuir peut couper dans sa journée, de quoi affourager vingt grosses bêtes adultes ».

L'ajonc ne peut être utilisé comme fourrage que le deuxième hiver après le semis. Après il est refusé par les animaux s'il est donné tel quel. Pour qu'il soit consommé, il faut le broyer soit à la machine pour les grandes quantités, soit à la main pour les petites. Dans ce dernier cas, il faut diviser les tiges à la hache et les broyer ensuite avec un pilon. Il était consommé par les vaches et par le cheval. A l'évocation de ce souvenir, Maria ne put s'empêcher de me faire une mimique expressive signifiant qu'elle détestait couper l'ajonc. Récemment, en 2010, Marie-Thérèse Pestel résidant encore au village de La Prise, de la même génération qu'Irène, a rappelé un souvenir très précis de son enfance, relatif

aux ajoncs. *Son grand-père, le père de Louis Pestel, contemporain de Maria Gérard, lui demandait quand elle était enfant de tenir la laisse du cheval aux yeux cachés par un turban pendant qu'il tournait dans la cour un manège* actionnant le broyeur d'ajoncs, ce qui la terrifiait..* (* Le manège était un mécanisme conduit par un cheval qui tournait en rond afin d'actionner un équipement). Plus tard, le moteur remplaça le cheval. Nous reverrons le manège Partie 1.53, page 61, avec le battage des céréales.

Pour Maria, entre 1924 et 1929, ainsi se passait l'hiver, saison la moins chargée en travaux des champs, à peine entrecoupé par Noël. La messe de Minuit (en fait, il y en avait trois successives) était obligatoire, quel que soit le temps et chacun recevait une orange. Auparavant du vivant de son père avant 1924, à La Prise, l'hiver était au contraire une saison très chargée à cause des activités de fabrication de miel, de cire et d'hydromel. (voir Partie 1.70)

3 - AU PRINTEMPS - ENTRE MARS ET JUIN

31 – LES PLANTATIONS

Mises à part les pommes de terre plantées à partir de fragments de tubercules de l'année précédente, les autres plantations de printemps étaient réalisées à partir de plants obtenus après semis. Avant que Léon n'ait fini de tracer les sillons avec le soc de la charrue dans les parcelles réservées aux pommes de terre et aux plantes fourragères, Maria avait mis en place à partir de mars/avril, dans un endroit du jardin meuble et bien fumé, les semis correspondants. Pour les betteraves, elle les semait en lignes et les plants poussaient à touche- touche. Il fallait compter un are de pépinières pour 1,2 ha à 1,5 ha de betteraves. Pour les choux fourragers, un are de semis de choux permettait d'obtenir entre 1 hectare et un hectare et demi de cultures. Bien entendu je ne vais pas vous apprendre qu'un are de surface égale 100 m² soit une bande de 20 m de long sur 5 m de large ou un carré de 10 mètres de côté, et qu'un hectare égale 10.000 m². On disait que le rendement des semis était de 1 pour 100 à 150.

- **les pommes de terre.** Fin avril début mai, après le risque des gelées, Maria commençait les plantations par celles des pommes de terre destinées aux animaux, notamment aux cochons. En premier, elle triait dans la réserve, généralement stockée au cellier, les pommes de terre qui avaient germé. **A cette époque, le commerce des semences de pommes de terre n'existait pas.** Chacun utilisait la récolte de l'année précédente, d'où les précautions prises pour les stocker pendant l'hiver au frais et à l'abri de la lumière. **Certaines années, les voisins échangeaient leurs semences.** Les pommes de terre avec défauts étaient mises de côté pour les plantations destinées aux animaux tandis que les plus belles étaient réservées pour le jardin en vue de la consommation familiale.

Il arrivait que les grosses pommes de terre portant plusieurs germes soient taillées en deux ou en trois. On déposait ces plants relativement fragiles à cause des germes dans des cageots plats, lesquels étaient répartis dans le champ à planter. Les tubercules étaient plantés tous les 50 cm au pied de la bande retournée par la charrue, c'est-à-dire du côté opposé au guéret, afin que le cheval marchant dans la raie n'écrase pas ou ne dérange pas les tubercules. **Ceux-ci étaient recouverts par la bande de terre renversée par le sillon suivant.** Le plus souvent, on ne plantait qu'une raie sur deux ou trois, selon les variétés. La pose des tubercules était généralement effectuée par des femmes et des enfants. En Bretagne, la pomme de terre connaîtra son plein essor vers 1930.



Levée de pommes de terre



Buttage des pommes de terre

Peu de temps après la levée des pommes de terre, on procédait au *buttage*, en ramenant la terre autour des plants pour favoriser le nombre et la vigueur des racines, mais aussi pour éviter le verdissement des tubercules.

- **Les betteraves fourragères**, appelées en patois local, « **les lisettes** ». Leur plantation avait lieu une quinzaine de jours après celle des pommes de terre. Vers fin mai/début juin, lorsque les plants obtenus au jardin par semis avaient atteint la grosseur d'une plume d'oie, **Maria** les plantait un à un dans un champ préalablement rayonné.

Pour aller bien droit, elle utilisait un *plantoir*, outil en bois pointu qui permettait de préparer le trou et de le combler ensuite autour des jeunes plants. Comme pour les pommes de terre, elle devait donc travailler penchée pendant plusieurs heures. Après avoir terminé les rangs, la plantation se terminait par un léger arrosage. Précisons que ces betteraves fourragères allaient devenir de grosses betteraves rondes, allongées et blanches sortant de terre à moitié ou aux deux tiers de leur longueur. Elles étaient destinées uniquement au bétail.

Dès que les betteraves avaient deux à quatre feuilles bien développées, **Maria** procédait au **démariage** des betteraves, opération de patience qui consiste en un éclaircissage des plants en supprimant les plantules en surnombre au profit des plus beaux pieds. **Plusieurs binages de la terre avec en dernier un buttage étaient nécessaires.**

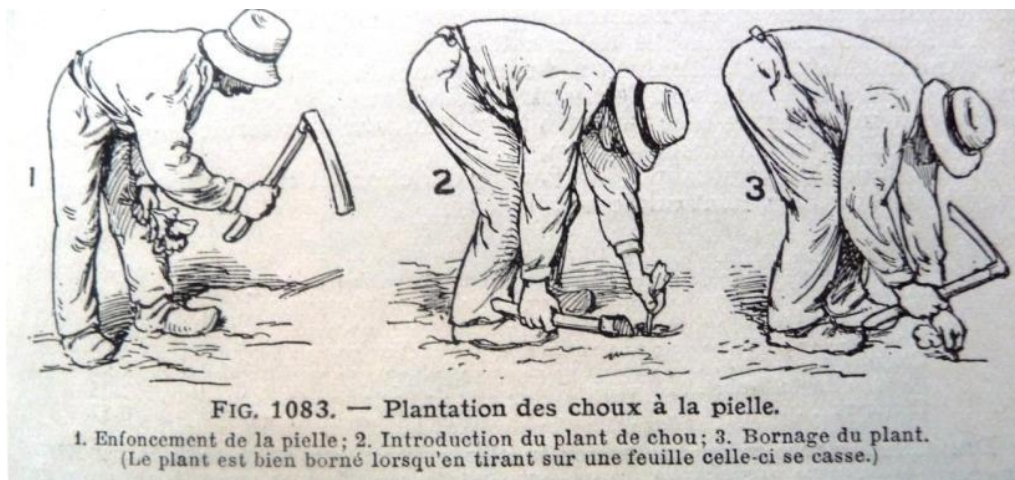


Démariage manuel des betteraves ▲

◀ **Betteraves blanches à maturité**

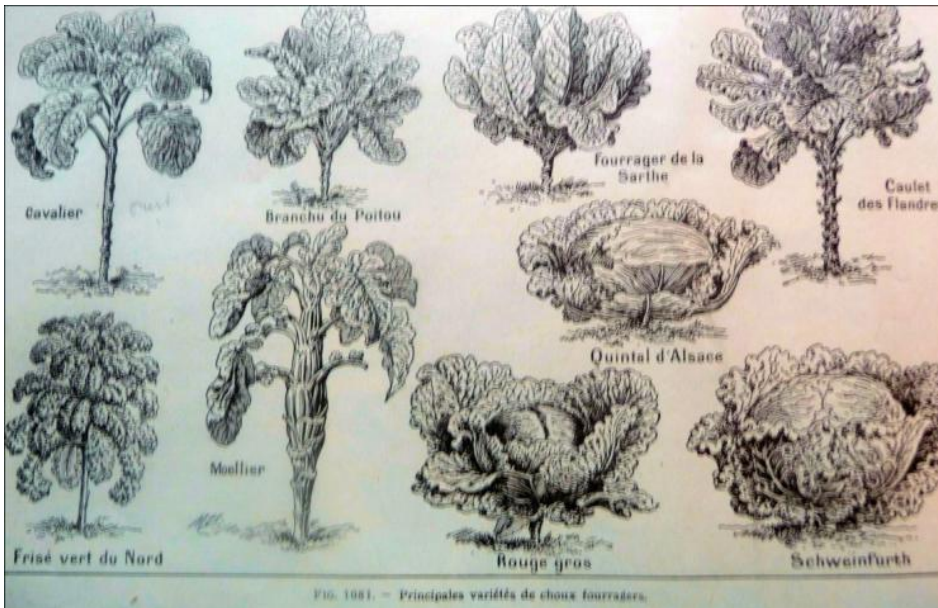
- **Les carottes blanches** pour les animaux. **Maria** m'a précisé que dans la parcelle des betteraves fourragères, elle avait l'habitude de planter deux rangs de carottes blanches pour l'alimentation des animaux, à partir des plants obtenus également après semis dans le jardin.

- **Les choux fourragers**. Fin juin, à partir de plants obtenus après semis dans un coin du jardin, **Maria** plantait dans un champ, de nombreux rangs de *choux fourragers* verts ne pommant pas, destinés aux animaux. On les appelait aussi « **choux à vaches** ». Ils avaient la particularité de pousser haut en tige, parfois jusqu'à un mètre de haut. Les feuilles plates étaient réparties tout autour du tronc et isolées les unes des autres, ce qui est très différent des choux pommés. Dans cette région, le cœur de ces choux : petites feuilles tendres sur petites tiges, dénommées « **bricolins** », étaient très appréciées des familles pendant l'hiver qui les consommaient cuites à l'eau, seules ou en accompagnement de pommes de terre ou en soupes.



Larousse Agricole 1921/1922

Sur l'image du dessus, vous voyez un outil dénommé « la pelle », genre de pioche longue et étroite, utilisée dans d'autres régions. **Maria** n'utilisait pas la pelle, mais le plantoir (rond et pointu). Dans tous les cas, *le plant de chou devait être bien borné*, c'est-à-dire que la terre devait être fortement tassée autour des racines avec la pelle ou le plantoir.



**Champ de choux fourragers
« à vache »**



**Les délicieux bricolins de Maria,
jeunes pousses du chou à vache**

Les choux plantés par Maria ressemblaient à la Variété Cavalier (en haut, le 1^{er} à gauche)

Larousse Agricole 1921/1922

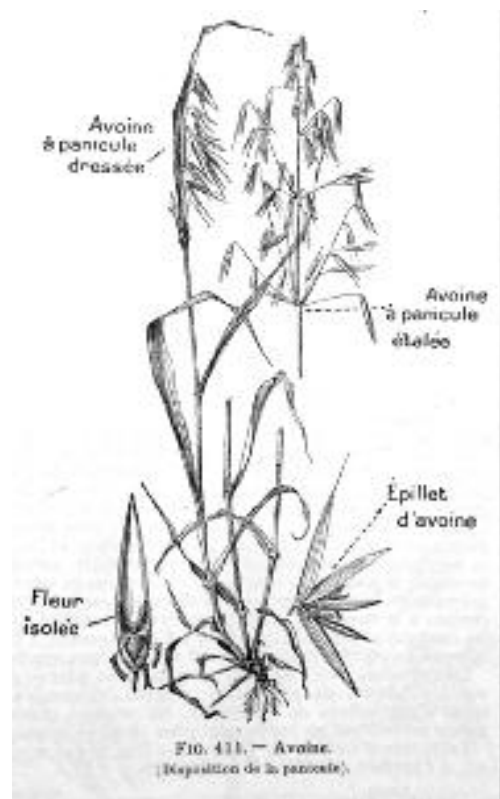
32 - LES SEMAILLES DE PRINTEMPS

• **L'Avoine de printemps.** Quand la terre avait été bien préparée par les labours, le temps des semailles était arrivé. Léon et Maria commençaient, dès fin mars-début avril, par l'avoine de printemps dont la récolte courant août précédait celle du blé. L'avoine de printemps était surtout utilisée comme plante fourragère donnant un foin ou fourrage rafraîchissant apprécié du bétail. Mais le plus souvent, elle était associée à des légumineuses : pois ou vesces dont elle devenait le tuteur.

L'avoine fourrage semée au printemps présente le gros intérêt de fournir rapidement, en 100 jours seulement, une provision de fourrage utilisé en vert à l'auge d'une part et du foin séché d'autre part. Cependant la paille d'avoine est moins appréciée que celle du blé par les animaux.

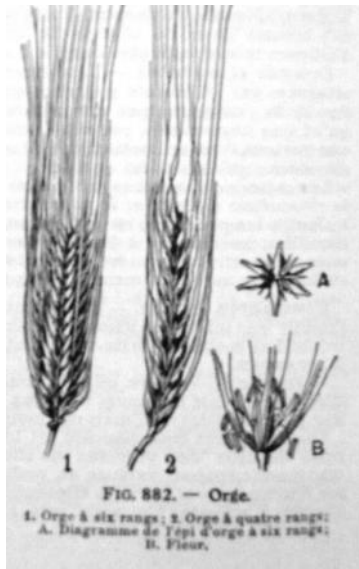
Pour l'anecdote, Maria souligne que l'autre déchet des grains d'avoine : les balles d'avoine servait à garnir les matelas des enfants voire les oreillers. D'ailleurs Irène se souvient très bien de son lit d'enfant en bois gris avec deux barres en inox sur les côtés, c'était vers les années 1945/1947 à la fin de la seconde guerre mondiale. Son matelas dont le couil était gris rayé rouge était garni de balles d'avoine. Tous les jours, sa mère secouait fortement le matelas pour lui redonner une surface plane, car le poids du corps creusait la balle. La balle avait une légère odeur plutôt agréable et elle faisait un petit bruit léger et sec quand on la bougeait.

Pour reconnaître un champ d'avoine à maturité dans un champ, j'espère que mes petits-enfants sauront regarder de plus près les épis dont les nombreux panicules étalées très sensibles au vent, donnent au champ une impression de pointillés et de perpétuel mouvement, que des peintres ont su restituer.



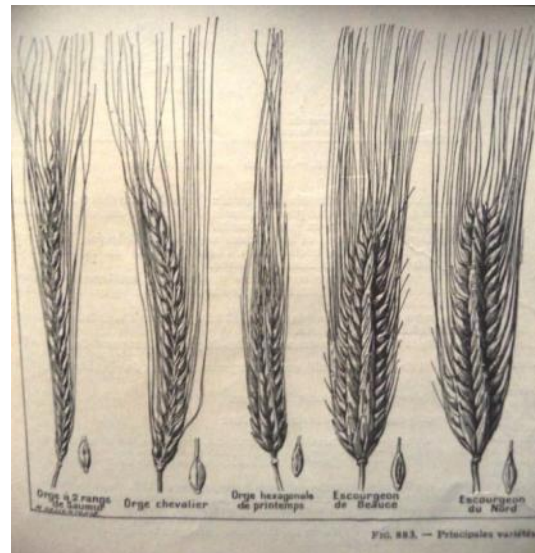
Structure d'un pied d'Avoine

Larousse Agricole 1921/1922



Epi d'Orge

1 - orge à six rangs ; 2 : orge à quatre rangs
A : Diagramme de l'épi d'orge à six rangs
B : Fleur



De gauche à droite, variétés d'Orge :

Orge à deux rangs de Saum - Orge Chevalier - Orge hexagonale de printemps - Escourgeon de Beauce - Escourgeon du Nord

Larousse Agricole 1921/1922

• **L'Orge de printemps, dénommée « Paumelle ».** Les semis étaient réalisés à la volée autour du mois de mars selon les conditions climatiques. La paumelle était mûre en même temps que le blé. Celle-ci était une orge commune à deux rangs. Si Maria précise que le rouleau n'était passé que pour l'orge, cela correspond sans doute au besoin de la semence d'orge d'être bien enterrée, entre 4 et 6 mm, pour bien lever.

• **Le Trèfle commun à fleur bleue* appelé aussi « la trémène »** accompagnait régulièrement la paumelle ou orge. Il était semé aussitôt après l'orge. Ce mélange pouvait être consommé en vert ou en sec par les animaux. Si une partie de l'orge était mûre au bout de trois mois, le tout était récolté sans tarder pour servir de fourrage. Mais le trèfle continuait à pousser et d'autres coupes étaient réalisées, ce dont Maria se souvenait : « On pouvait le couper trois à quatre fois dans l'année... »



* Ce que Maria appelait « trèfle bleu » était en réalité le trèfle commun à tête ronde violette (*Trifolium pratense*) que l'on trouve dans les prairies et au bord des routes.

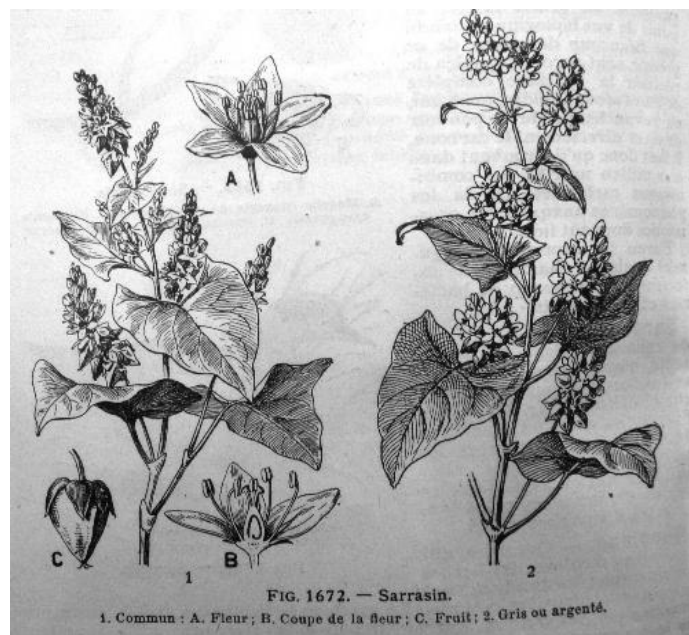
• **Le Sarrasin ou Blé noir,** surnommé la céréale des pauvres était semé, vers la mi-juin pour éviter que la floraison n'ait lieu pendant les grosses chaleurs. Utilisée pour la galette, elle était indispensable dans toutes les familles. La semence était également fournie par la récolte de l'année précédente. Le sol devait être travaillé finement et à condition d'avoir de l'eau jusqu'à la floraison, il réussissait très bien même dans les sols pauvres et acides.

Il existe plusieurs variétés de sarrasin. Comme Maria se souvenait de fleurs blanches, il s'agissait probablement du Sarrasin commun, dont la fleur est ci-contre. Les tiges étaient rougeâtres.

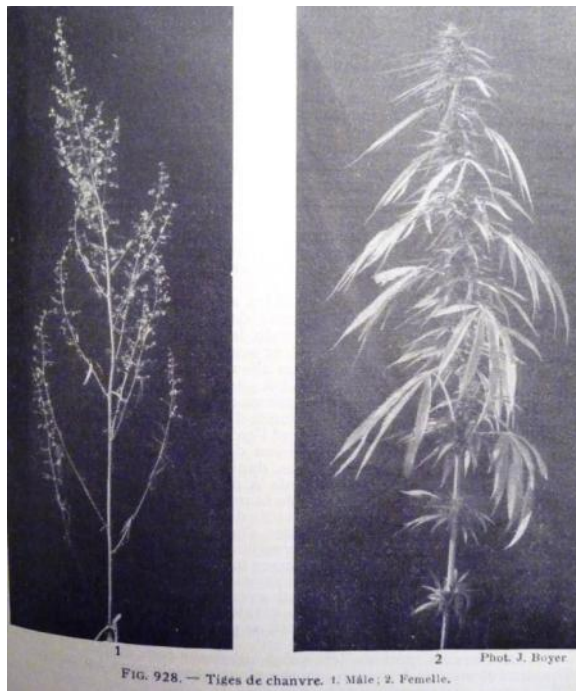
Sarrasin ►

1. Commun : A. Fleur ; B : Coupe de fleur ; C : Fruit
2. Gris ou argenté

Larousse Agricole 1921/1922



• **Le Chanvre** était semé au printemps, deuxième quinzaine de mai, après un labour profond. Il était récolté environ 100 jours plus tard, début septembre, **en vue de la production de fibres textiles à usage familial**. C'est une plante annuelle dont la tige non ramifiée peut atteindre deux à quatre mètres avec un diamètre moyen de 1 à 3 cm. C'est aussi une plante non exigeante dont la croissance se déroule en quatre étapes : implantation, croissance active, ralentissement de la croissance en début de floraison et arrêt de la croissance en pleine floraison



Tiges de chanvre - A G : Mâle – à D : Femelle



Arrachage du chanvre

Certaines variétés de chanvre (indien) peuvent fournir une drogue euphorisante appelée haschih, kif... **Ne pas confondre.**
Larousse Agricole 1921/1922

Maria m'a précisé que ses parents avaient depuis toujours exploité un champ de chanvre pour en tirer des fibres textiles pour la famille : linge de corps, draps, torchons.... Irène à d'ailleurs hérité de sa mère de **quelques chemises et torchons en chanvre ainsi que d'un petit bâton en bois aplati à une extrémité qui servait à départager les fibres de lin après trempage**. **Maria se souvenait de l'odeur désagréable dégagée par les tiges de lin mises à tremper dans l'eau avant le teillage...** Les déchets donnaient aussi de la filasse utile dans de nombreux domaines. Aujourd'hui, le chanvre entre dans la composition de nombreux produits : textiles, papiers, matériaux écologique pour le bâtiment. Dans le cas où le chanvre est réservé au textile, il est récolté non battu, pour la récolte exclusive de la tige, les grains étant perdus. Dans le cas contraire, il est battu comme le blé et l'on récolte sa graine.

Depuis le XVII^e siècle, le lin et le chanvre étaient très implantés en France. **Dans l'histoire de Tinténac, il est précisé, d'après un Mémoire de l'Intendant Béchainel de Nointel rédigé en 1698, qu'il y avait une bande de territoire comprise entre Hédé et Bécherel qui n'était cultivée que de lin et de chanvre. Une fois tissés, ils étaient exportés à Rennes où on le confectionnait.** Cette production mise en difficulté par les guerres de la fin du règne de Louis XV, déclina régulièrement pour disparaître vers 1870. Retenons aussi qu'à Tinténac, à la fin du XIX^e siècle, il existait aux abords du canal, une tannerie et une minoterie au Pont à l'Abesse.

Nul doute que la culture d'un peu de chanvre chez les parents de Maria et dans d'autres familles fut une survivance de ces traditions autant qu'une volonté d'acheter le moins possible à l'extérieur. Avec cinq enfants à élever et une ferme à rembourser, toutes les façons d'économiser étaient pratiquées. Il était d'usage de filer le chanvre au rouet (voir Partie 2.43, p. 275 à 277). Les écheveaux étaient remis à des tisseurs locaux qui fabriquaient sur un métier à tisser de grandes pièces de chanvre et de lin. Ces pièces enroulées, très lourdes, étaient entreposées dans le bas d'une armoire de la ferme avant d'être transformées sur place en draps et chemises.

33 - LES TRAVAUX D'ENTRETIEN DES CULTURES

- Herser les blés semés à la volée et les rouler si besoin par temps sec, afin de les désherber.
- Sarcler les céréales, les betteraves, les carottes, les choux ...
- Biner et butter les pommes de terre.
- Biner les betteraves

Réalisés au printemps au fur et à mesure des besoins, ils étaient absolument nécessaires et conditionnaient la réussite des récoltes. Etre paysan ou cultivateur est un métier lourd en horaires et soumis aux conditions climatiques.

34 – LES FOINS

341 - LA FENAIISON OU LA FAUCHE

Un peu plus tard, souvent **en juin**, l'herbe des prés séchée par le soleil, appelée le **foin**, était **fauchée à la faux**. Le lendemain matin, dès la disparition de la rosée, à l'aide d'un râteau en bois, **on regroupait le foin coupé en rangs appelés andains** et dans la journée à l'aide d'une fourche, le foin était soulevé une ou deux fois avant d'être **ramassé en petits tas ou « veuioches »**. Le lendemain, les veillottes étaient étendues et le travail de la veille recommençait. Si le temps était chaud et sec, le deuxième soir, **le foin était réuni en tas plus gros ou meulons, « les mulons »**.

Le foin pouvait rester ainsi quelques jours sans inconvénient car il finissait de sécher, fermentait légèrement et prenait de la souplesse.

En cas de pluie, il fallait multiplier les opérations et le foin pouvait être de moindre qualité. On n'hésitait pas à travailler de longues journées, même le dimanche. Tous les membres de la famille étaient mobilisés, ainsi que les cousins, les oncles et amis volontaires. Cette période pouvait durer une à deux semaines suivant la production de l'année et le temps .



FIG. 2038. — Mise du foin en veillottes ou petits tas.

Mise du foin en veillottes ou petits tas

Larousse Agricole 1921/1922

« La Fenaïson »

par Julien Dupré

1851-1910

Ecole du Réalisme

située entre les périodes

du Romantisme

et de l'Impressionisme

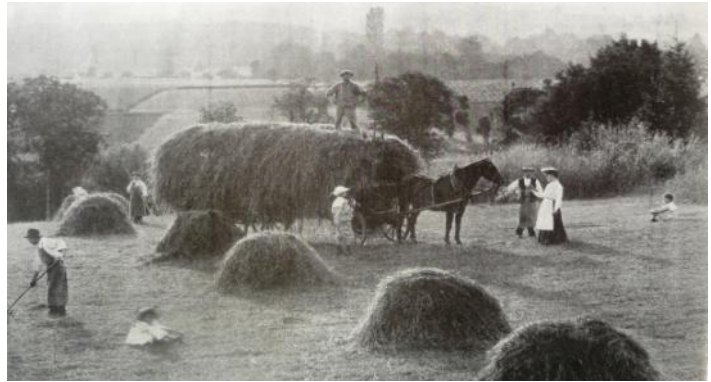


Le geste des faneurs mêlant l'effort à l'habileté est le centre d'intérêt de ce tableau à la composition poétique. Les faneurs sont en train d'aérer les veillottes.

342 - LE RAMASSAGE OU LA RÉCOLTE DU FOIN

* **Le premier temps se passait dans le champ.** Les meulons étaient chargés dans des charrettes, par fourchées, afin d'être déposés à la ferme dans les remises ou les greniers, en vue de la nourriture animale pendant l'hiver. Maria sensible au soleil au niveau des yeux et de la peau, se protégeait la tête avec un foulard en coton.

Généralement, un homme juché sur la charrette avait la responsabilité de charger correctement le foin. Celui-ci devait être également réparti sur l'ensemble et il convenait d'en mettre la plus grande quantité pour limiter les allers retours. Les autres personnes de l'équipe apportaient les fourchées de foin à la charrette. Au fur et à mesure que le tas prenait de la hauteur, les gestes devenaient plus difficiles, car il fallait hisser les fourchées de plus en plus haut. Lorsque le responsable demandait d'arrêter, il y avait souvent des volontaires pour monter sur la charrette et s'asseoir en haut durant le trajet.



Le chargement du foin dans la charrette

Les femmes, les enfants, la parenté et les voisins participaient

*** Le deuxième temps de la récolte se passait à la ferme.** Il fallait mettre le foin à l'abri au grenier ou dans une remise, selon les bâtiments dont on disposait. A la Prise, quand les charrettes étaient arrivées à destination, un homme se plaçait sur la charrette pendant qu'un autre ou une autre (**Maria l'a fait**) montait au grenier pour recevoir les gerbes de foin et les placer à l'endroit prévu dans la pièce. En ce temps là, les gerbes n'étaient pas encore liées en bottes ou en rouleaux comme de nos jours (*les faucheuses-lieuses vinrent plus tard*). La botte de foin correspondait à la fourchée. Celui qui était sur la charrette devait la hisser et celui qui était au grenier devait se baisser. Lorsque le foin restant dans la charrette avait largement baissé, il arrivait qu'une échelle soit placée sous la porte du grenier pour permettre au « hisseur » de gerbes de terminer son travail.

Dans certaines fermes, faute de place dans les greniers, le foin était stocké dehors sous forme de grandes meules circulaires analogues à celles de la paille à proximité de la ferme qu'il fallait protéger de la pluie par des bâches pour éviter les moisissures.

Après ces dures journées, il convenait de restaurer les travailleurs. Bien entendu, c'était aux femmes d'assurer la préparation du repas, après leur propre journée de travail aux champs. Il était difficile de préparer certains plats à l'avance, faute de réfrigérateur. Seule l'eau du puits et le cellier apportaient de la fraîcheur.



On se targuait d'enfourcher la plus grande quantité de foin possible sur l'outil.



Illustration de chargement d'une petite quantité de foin déposée à même le sol, entre une jeune femme placée à la gerbière et un soldat de la guerre 1939/1945 en permission qui lui passe les fourchées.

Pour Maria, le printemps était, comme vous pouvez le penser désormais, une saison très diversifiée où il fallait être « au four et au moulin » pour préparer et surveiller toutes les cultures, avant le fort moment de la fénaison. La température douce et fréquemment humide jusqu'à fin mai, facilitait le travail.
