



HISTOIRE ET PATRIMOINE DE COUBLEVIE



Outils anciens

EDITO

Coublevie commune très rurale au début du 20ème siècle a beaucoup évolué.

Les paysans vieillissants ne peuvent plus cultiver leurs terres, qui sont morcelées entre les enfants, avec les successions, ou louées à des paysans des communes environnantes. En 1960 avec l'arrivée des Péchiney, beaucoup de terrains agricoles sont vendus pour faire des lotissements : Route de Vouise, la Ratz, Le Villard, Hugonnard...

A ce jour il ne reste à Coublevie qu'un agriculteur à La Croix Bayard. Sur les terrains agricoles restants, la diversité des cultures : vignes, arbres fruitiers...d'autrefois, a fait place à des champs de maïs surtout dans les Verchères. Il reste encore quelques pâturages où paissent les troupeaux.

En ce début Janvier, Louis Rosignol du Neyroud dit «tonton Li» nous a quitté. Nous regrettons qu'il n'ait pu lire notre parution, car avec sa famille il nous a transmis de beaux témoignages sur sa vie d'agriculteur.

Le monde rural entre le 19^{ème} et le 20^{ème} siècle Partie I

Coublevie était une commune essentiellement agricole ; le paysage était varié mais ce qui dominait c'était les vignes. Entre chaque « tire » (rangée) se développaient les cultures : blé, avoine, orge, maïs et betteraves pour les animaux.

Il y avait également des arbres fruitiers : cerisiers, pêchers, pruniers, pommiers et noyers.

En descendant la route de Vouise on apercevait à la place du lotissement « Les parcs de la Sûre » un champ de pêchers tout roses au printemps.

Les fermes se répartissaient en 3 catégories :

- Huit ou dix fermes importantes, commercialisaient chacune leurs spécialités agricoles.
- Beaucoup de fermes plus moyennes, vivaient de leurs produits.
- Beaucoup d'autres plus petites étaient tenues par des « paysans-ouvriers », un emploi en usine du chef de famille permettant un complément de ressources. Quelle que soit la taille des fermes, elles avaient toutes des vignes.

Le travail du paysan était rythmé par les saisons et le temps qu'il faisait : à chaque saison reviennent toujours les mêmes travaux. Il fallait se lever tôt, surtout à la belle saison. Les journées étaient longues et le travail dur; mais chacun gardait la liberté d'organiser sa journée.

Au travers de différents témoignages, nous allons vous faire vivre une année du travail des paysans de Coublevie.

1^{ÈRE} SAISON : LE PRINTEMPS

Les pommes de terre

Témoignage d'Alphonse MARTEL au Bérard

La famille MARTEL faisait le commerce de la pomme de terre de semence et de consommation.

« Mon grand-père partait à bicyclette visiter ses clients et prendre les commandes. Puis il allait chez ses

fournisseurs, en Haute Saône, et payait en espèces. Il voyageait en

train et craignant d'être dépossédé de son argent, il luttait contre le sommeil en fumant ! Lorsque les wagons arrivaient en gare de Voiron, les pommes de terre étaient en vrac puis mises en sacs sur le quai pour les clients qui venaient



Charrue

les chercher dans leurs « **tombereaux** » (grosses charrettes à deux roues) avec leurs attelages (chevaux ou mulets). Mon père continuait le commerce des pommes de terre de semence mais ses fournisseurs étaient de l'Aisne et de la Bretagne. »

La famille MARTEL plantait 1500 kilos de semence de pommes de terre, manuellement. La récolte était vendue aux colonies de vacances de Coublevie (Shell), la colonie PTT (Villette) à St Laurent du Pont, la colonie de la Marine à Berland, la maison Bazire à St Julien de Ratz, et également en primeurs, aux épiciers de la région de Chartreuse et du voironnais. Au total 60 tonnes par an.

« J'ai arrêté le commerce des pommes de terre en 1960 ; ce n'était plus rentable. »

Témoignage de la famille ROSSIGNOL au Neyroud

Après préparation du terrain, dans les sillons, on plantait les pommes de terre espacées entre elles de 50 cm. Les semences étaient dans des grands sacs au bout du champ et il fallait aller souvent remplir le panier. On plantait toutes les 2 raies et ensuite on passait la « **rayeuse** » au milieu, pour recouvrir les pommes de terre. C'était un travail fatiguant car nous étions courbés vers le sol.

Quand les pommes de terre sortaient, on les binait, et la machine grattait la terre et arrachait les mauvaises herbes.

Ensuite, quand elles étaient suffisamment hautes on les butait avec la releveuse qui ramenait la terre contre les plantes, et les protégeait. Puis, on traitait contre les doryphores.

La récolte avait lieu en Juillet-Aout avec un trident, manuellement. Nous étions 2 ou 3 pour cela. Derrière, suivaient les ramasseurs : femmes, enfants, copains. On arrivait à ramasser 700 kg par jour pour un bon ramasseur.

Dans d'autres fermes, on utilisait l'arracheuse à pomme de terre pour ouvrir les raies, mais le ramassage était aussi manuel.

La cueillette des cerises et des griottes



Cueillette des griottes avec les échelles - 1972

Témoignage d'Alphonse MARTEL au Bérard

Elle commençait vers le 15 Mai et se terminait vers le 14 Juillet. Il y avait 6 variétés pour les cerises et 2 variétés pour les griottes. C'était une belle source de revenus, d'autant plus que l'expéditeur était sur Coublevie (Mr RIVIERE puis Mr FAGOT), sans oublier les marchés aux cerises. Les griottes étaient vendues à Moirans (Maison BELLIER) et en fin de saison on fournissait aussi la Maison ROCHER à la côte St André (kirch).

La cueillette se faisait sur de grandes échelles, déposées tout autour des arbres, très hauts : dur pour les jambes et les pieds de rester debout sur les barreaux des échelles pendant **environ 6h** ! Une personne était chargée de déplacer et d'attacher les échelles contre les branches de l'arbre. Les cueilleurs accrochaient leurs paniers aux barreaux, et la cueillette se faisait de bas en haut. Un bon ramasseur de cerises cueillait 100 kg par jour. Une bonne année nous avions cueilli 1100 kg dans la journée, en étant nombreux. Pour la cueillette, beaucoup de journaliers étaient des ouvriers qui faisaient des factions ou prenaient du congé.

2^{ÈME} SAISON : L'ÉTÉ

Les foins

Témoignages de René NEGRI

C'est le mois de Juin. L'herbe est haute, épaisse : il est temps de faucher. A 5h du matin, il fait à peine jour : le fermier et des voisins, qui aident pour les gros travaux, partent aux champs. Sur leurs épaules, ils portent une faux dont la lame d'acier a été, la veille, « **enchapelée** » c'est-à-dire amincie et durcie à petit coups de marteau sur une enclume

Carabots



Râteau à foin



spéciale plantée dans le sol.

La lame aiguisée est ensuite fixée très solidement sur un manche en bois muni d'une poignée : le **fauchet**. Un étui rempli d'eau ; le « **carabot** » est accroché à leur ceinture.

Il contient une meule qui redonnera son tranchant à la faux. Chacun prend sa place, sur le pré, et dans un mouvement régulier, leurs corps se balancent entraînant la faux.

L'herbe coupée ras tombe en « **andains** » (rangs). Une pause casse-croûte s'impose vers 9h. Pendant ce temps, l'herbe commence à flétrir, la fenaison va commencer.

Les femmes arrivent avec les fourches en bois, l'herbe est retournée, écartée sur toute la surface du pré. Cette opération est renouvelée plusieurs fois dans la journée, afin que le foin sèche.

En fin de journée, si les fermiers jugent qu'il n'est pas

assez sec pour le rentrer, on le rassemble en « **gorbes** » (longs rouleaux), puis en « **cuchons** » (petits tas) qui préserveront le foin de l'humidité de la nuit ou de la pluie.

Le lendemain, les « **cuchons** » sont défaits, le foin écarté est fané plusieurs fois.

En fin de journée, il est chargé sur un char trainé par deux vaches, deux bœufs ou un cheval.

Avec une fourche, on tend le foin en vrac à

un homme juché sur le char. Il le répartit régulièrement, le tasse pour obtenir un « **voyage** » haut et solide maintenu par des cordes.



Meule de foin - 1934

On l'entasse dans la « **fenière** » (fenil). Même les enfants participent pour piétiner et danser sur le foin, afin de gagner de la place et favoriser la conservation du fourrage qui est la nourriture hivernale des animaux de la ferme.

Les moissons

Témoignage de la famille ROSSIGNOL

En Juillet, c'était les moissons. Comme pour les foins, la faux était aiguisée pour faucher lorsque la rosée était partie. En donnant le coup de faux, le paysan, avec son pied,

poussait le blé pour l'aligner sur la gauche du faucheur, en **andains** très réguliers. Plusieurs faucheurs faisaient leurs **andains** décalés les uns derrière les autres.

Dans l'après-midi, le blé coupé était mis en « **javelle** » (petits tas), avec l'aide d'une faucille. On prenait deux « **javelles** » pour en faire une gerbe liée avec des tiges de blé nouées. Les femmes aidaient beaucoup à ce travail.

Ensuite, le char arrivait tiré par deux bœufs, pour le chargement : un homme envoyait les gerbes et un autre les arrangeait sur le char : une d'un côté, une de l'autre, mais les épis étaient toujours au centre du char. Les deux bœufs s'appelaient « **Pipon** » et « **Parpaillon** ». A l'appel de leurs noms, ils avançaient tranquillement et quand le paysan disait « **Ho ! Ho !** », ils s'arrêtaient. Ils étaient très doux et bien dressés. Dans la grange, à la ferme, les gerbes étaient déchargées et montées en « **gerbier** » qui touchait pratiquement le toit.

La batteuse

La période de la « **batteuse** » qui passait de ferme en ferme était attendue : très typique et conviviale. C'était de longues journées de travail pour les hommes, et pour les femmes en cuisine.

Témoignage de René NEGRI

Bientôt arrive l'énorme machine de couleur orange tirées par des attelages (2 vaches), avec sa plaque « **VIERZON** », sa ville de fabrication. Alors, commençait une manœuvre difficile pour bien « **caler** » la machine, car l'aplomb était primordial pour un bon fonctionnement. On tendait la courroie et le battage pouvait commencer. Sur la plateforme de la machine il y avait deux hommes : l'un recevait les gerbes tendues au bout d'une fourche ; il coupait les liens et passait les gerbes au suivant.



La fenaison - 1947



Mme Pellet - 1917

Celui-ci les enfournait dans le ventre de la machine. La paille retombait à l'arrière pour servir de litière aux bêtes. De l'autre côté de la machine, des grilles secouaient le blé pour séparer le grain du « **poussier** » (enveloppe du grain de blé) qui tombait sur le sol. Le blé coulait dans des sacs qui étaient portés à dos d'homme au grenier.

Plus tard, la machine à vapeur étant devenue inutilisable, le syndicat agricole du battage acheta un tracteur Fergusson gris et une botteuse. Finis les attelages, Mr Noël BROCHIER à califourchon sur le siège de son engin convoyait lui-même la batteuse, mais le travail restait le même.

Un copieux repas attendait les travailleurs : poulet de grain, sans oublier la compote de pommes de Mme GUICHARD. Le lendemain, on rendait le service à ceux qui nous avaient aidés. Au moment de la guerre ; on a adapté un moteur électrique au tracteur car l'essence était rationnée.

Témoignage de Nicole SIGNORINI

J'avais une douzaine d'années, et le jour de l'arrivée de la batteuse chez mon grand-père, j'étais levée très tôt pour suivre l'évènement. La veille, le grenier avait été nettoyé pour pouvoir étaler les grains. La casquette vissée sur la tête, le fermier attendait ses voisins.

Les hommes, la ceinture de flanelle bien serrée sur leurs pantalons, étaient accueillis avec un petit coup de « **gnôle** ». Un costaud envoyait les gerbes aux hommes placés sur la machine. Celui qui les enfournait devait faire attention pour ne pas se faire prendre les doigts : la manœuvre était délicate.

Quelquefois, la machine était surchargée et ralentissait, et même calait : que de jurons !!

Ensuite les hommes, les manches retroussées sur leurs bras noueux et halés, soulevaient les lourds sacs jusqu'au grenier. Le grain était étalé à la pelle. Il était chaud et cela sentait bon.

Dehors dans le bruit et la poussière, les hommes avaient noué leurs mouchoirs autour du cou pour éponger la sueur.

J'aidais à la préparation du repas. Avec mes cousins, nous alimentions en vin du terroir les travailleurs.

Un repas copieux les attendait : tomates et œufs mimosa, charcuterie sortie du saloir, volailles et gratin dauphinois et une bonne rasade d'eau de vie pour faciliter la digestion !

Les jours suivants, il fallait brasser les grains de blé pour que le séchage soit parfait.

Le battage des différentes céréales et graminées

Témoignage d'Alphonse MARTEL

Après le battage du blé, dans certaines fermes, on battait l'avoine et l'orge, pour la nourriture des animaux.

Ensuite la batteuse restait à un poste fixe, au Cochon au café Rossignol (Maison Thiévenaz) et ensuite à la ferme MARTEL, au Bérard. On changeait les grilles de la batteuse, pour les trèfles et les luzernes afin de récolter les graines pour les semences. Chacun payait au poids des graines battues.



Batteuse ancienne

LE COIN DES ENFANTS

Mots à retrouver dans la brochure et chercher leur signification :

Andains
Carabot
Enchapelée
Fenièrre
Gerbier
Gorbes
Gnôle
Javelle
Poussier
Tombereaux



Textes : Mireille Martel, Nicole Signorini, Claire Richard, Christophe Jayet-Laraffe.
Groupe Patrimoine

Photos : collections privées