

## Une page d'Histoire: les derniers dépiquages.

Le 20<sup>ème</sup> siècle a été le théâtre de mutations technologiques considérables. Elles ont contribué de façon déterminante à l'évolution sociologique du monde des campagnes et entraîné la disparition des sociétés paysannes traditionnelles telles qu'on pouvait encore, par certains aspects, les appréhender au milieu du siècle dernier.

Les derniers dépiquages se déroulaient il y a cinquante ans. Ils font désormais partie de l'Histoire du monde rural.

Les sarrantais âgés aujourd'hui de soixante-dix ans et plus sont les derniers à avoir participé à ces dépiquages qui ont cessé avec l'avènement de la moissonneuse-batteuse.

Le souvenir vivant de ces pratiques agraires va disparaître avec eux.

Pendant les dix millénaires qui nous séparent des origines de l'agriculture l'homme a utilisé les mêmes techniques simples pour séparer les grains de leurs épis: il pouvait écraser les céréales étendues sur le sol à l'aide d'un traîneau recouvert d'écaillés de silex ou à l'aide d'un rouleau de pierre, mais aussi les *battre* à l'aide d'un bâton et beaucoup plus tard à l'aide d'un fléau.

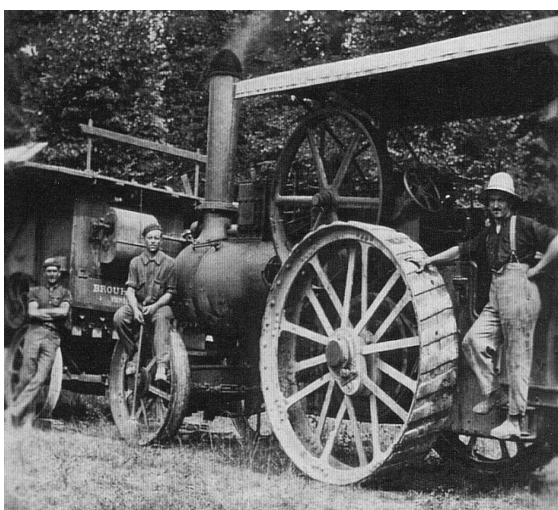
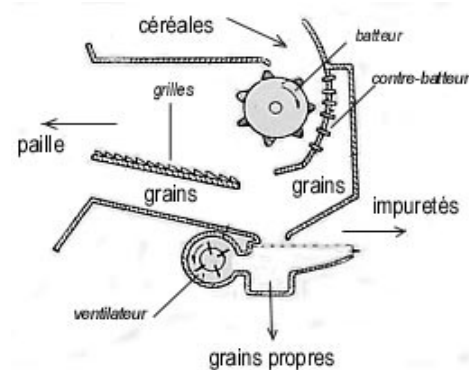


Ce n'est guère qu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle que se généralise l'usage du *battreur mécanique* constitué par un cylindre métallique cranté tournant à grande vitesse dans un carter. Les tiges, avalées par la rotation de ce cylindre (le battreur) empruntaient l'intervalle étroit situé entre ce dernier et une paroi du carter munie de dents (le contre-battreur) où elles étaient dépouillées de leurs grains. Ce système équipera les premiers batteurs mécaniques (*cussons* en gascon) entraînés par un manège animalier.

Ci-dessus dépiquage au *cusson* à Richac. De gauche à droite Élie Bayle, Camille Bayle et Adeline Demblans.

Puis apparaîtront les mécanismes plus sophistiqués équipés de systèmes de séparation des grains, des pailles, et des impuretés (bales et menus grains). Ce sont ces *batteurs ambulants* (croquis ci-contre) qui vont assurer l'essentiel des dépiquages (ou *battages*) jusqu'au début des années soixante.

Il furent d'abord actionnés par des *locomobiles*. Ces premières machines étaient de simples moteurs à vapeur équipés d'une grande poulie d'entraînement. Battreur et locomobile étaient tractés de ferme en ferme par plusieurs paires de bœufs ou de vaches.



L'apparition de la machine à vapeur automotrice, la *routière*, va constituer un progrès important. Cette machine mythique va régner en maître durant toute la première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, et pendant la pénurie de carburant de la Seconde Guerre Mondiale, parce que alimentée au bois ou au charbon, elle sera encore pratiquement seule à pouvoir assurer le dépiquage dans les différentes fermes de Sarrant.

Sur la photo ci-contre, antérieure à la Deuxième Guerre Mondiale, on reconnaît Fedel Castellarin assis sur la roue avant de la routière et Julien Badorc debout sur le marche-pied.

Après la Seconde Guerre Mondiale le tracteur détrônait définitivement la routière, et l'usage de la *presse*, qui récupérait la paille au sortir du batteur pour confectionner les lourdes bottes de paille liées à l'aide de fils de fer, se généralisait. Trois *matériels de battage* assuraient alors les dépiquages dans les quatre-vingt-cinq exploitations agricoles de la commune. Deux d'entre eux étaient la propriété de Gaston Monge, le troisième celle de Paul Roux.

Six exploitations se situaient encore au village, et pour l'une d'elles l'aire de battage n'était autre que la rive Est de l'Allée des Platanes. À cette époque la voiture n'avait pas encore colonisé l'espace public et point n'était besoin d'arrêté préfectoral pour dévier les itinéraires des troupeaux de vache ou d'oies qui empruntaient quotidiennement cette voie de communication.

Une équipe de trois ou quatre hommes *servait* ces matériels de battage: le chauffeur, généralement l'*entrepreneur de battage*, responsable du bon fonctionnement de l'ensemble, et deux ou trois *mécanos*, jeunes agriculteurs de la commune qui avaient été embauchés pour la saison des dépiquages.

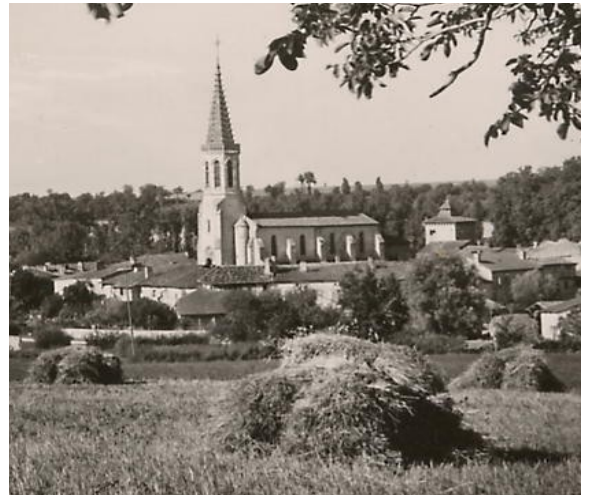
Pendant tout le mois d'août ces matériels de battage, qui se déplaçaient de ferme en ferme, rythmaient la vie de la commune. La fête locale, la *baloche*, programmée le dernier dimanche d'août, clôturait généralement la saison des dépiquages, dépiquages qui constituaient le point culminant du cycle agraire et qui représentaient, pour chaque agriculteur, l'aboutissement d'une année d'efforts.

Suivant l'importance de la ferme les *placements* duraient une demi-journée ou une journée entière. Pour les placements matinaux ou journaliers la *machine* était arrivée la veille et tout avait été installé et minutieusement réglé. Le tracteur, le batteur et la presse, disposés en enfilade, avaient été parfaitement alignés, immobilisés à l'aide de grosses cales en bois et reliés entre eux par deux longues courroies de cuir chargées de transmettre le mouvement. Le battage allait se dérouler suivant un rituel parfaitement maîtrisé par tous les participants.

Tôt le matin, tandis que les voisins arrivaient, qui la fourche sur l'épaule ou accrochée au cadre du vélo, qui le crochet à bottes à la ceinture ou autour du cou, le *chauffeur* maître de cérémonie démarrait le tracteur dont il avait préalablement *chauffé* la boule d'explosion située à l'extrémité de l'unique cylindre horizontal qui équipait alors nombre de tracteurs, parmi lesquels les *Lanz*, symboles de la robustesse de la mécanique allemande, se taillaient la part du lion. Progressivement, en évitant les à-coups qui auraient fait sauter les courroies d'entraînement, le chauffeur mettait en mouvement tout le mécanisme. Tous les rouages entraient progressivement en action dans un énorme vacarme où se mêlaient le bruit sourd des explosions du monocylindre, parfaitement distinctes parce que suffisamment espacées, celui plus métallique des chocs du piston de la presse, et le vrombissement continu des organes du batteur. Chacun s'installait à son poste; le travail pouvait commencer.

C'étaient près de trente personnes qui s'affairaient sur l'aire de battage au milieu d'un nuage de poussière, ou dans les champs voisins où se trouvaient encore les gerbes de céréales regroupées en *dizaines*. Cette terminologie remontait aux époques lointaines où le *décimateur* qui recouvrait la dîme du clergé (la dixme) prélevait une gerbe sur chaque tas de dix, soit le dixième de la récolte.

Ces *dizaines*, qui en réalité comptaient maintenant vingt gerbes, avaient été confectionnées immédiatement après la moisson.



Dans les exploitations dont les terres étaient regroupées autour des bâtiments de la ferme l'usage s'était répandu depuis peu de laisser les gerbes dans les champs jusqu'au jour du dépiquage, supprimant ainsi l'étape intermédiaire qui consistait à les stocker préalablement dans la cour de la ferme sous forme de grosses meules (les *gerbières*), comme cela se pratiquait auparavant.

Confection de la gerbière En Nadebelle.  
Sur la gerbière: Clément Finestre, Jaqueline Dardenne, Inès Baurens, Amédée Bimouat.  
Sur la charrette: Yves Finestre, Guy Finestre  
Au sol: Henri Marqué, Angèle Finestre

C'est à l'aide de charrettes attelées à une paire de vaches que l'on transportait ces gerbes sur l'aire de battage. Durant toute la journée ces animaux restaient docilement assujettis au joug qui les unissait. Ils étaient simplement libérés du timon de la charrette durant la pause de la mi-journée afin qu'ils puissent atteindre plus facilement le foin qu'on avait étendu devant eux.

Déposées sur le *monte-gerbes*, les gerbes atteignaient le tablier incliné situé sur le toit du batteur ou quelqu'un les réceptionnait pour les diriger vers le *coupeur* qui tranchait le lien qui les enserrait. Alors l'*engreneur* installé dans son caisson de protection, introduisait les tiges de céréales dans la gueule du batteur qui les avalait goulûment. Ces postes de travail n'étaient pas sans danger : tous les contemporains se souviennent du drame survenu chez Joseph Marrou à Gaillard où un des participants eut la jambe happée et déchiquetée par ce mécanisme.

Au sortir du batteur la paille tombait dans l'avaloir de la *presse*. Elle était enfouie dans le canal de compression par un grand bras métallique muni de mâchoires, qui oscillait au rythme du piston de compression des bottes.

Deux hommes se tenaient de part et d'autre du canal de compression. D'un côté, le servent de la presse qui introduisait, à intervalles réguliers, les grandes aiguilles métalliques qui séparaient les bottes. De l'autre un homme chargé d'enfiler dans l'aiguille les deux fils de fer qui enserraient ces bottes et que lui renvoyait le servent à travers

l'aiguille suivante. Ce travail s'effectuait dans un bruit assourdissant, au milieu d'un nuage de poussière expulsé par chaque coup de tampon de la presse. Aucune protection n'était prévue contre ces agressions : pas de gants, pas de masques et encore moins de boules Quiès.

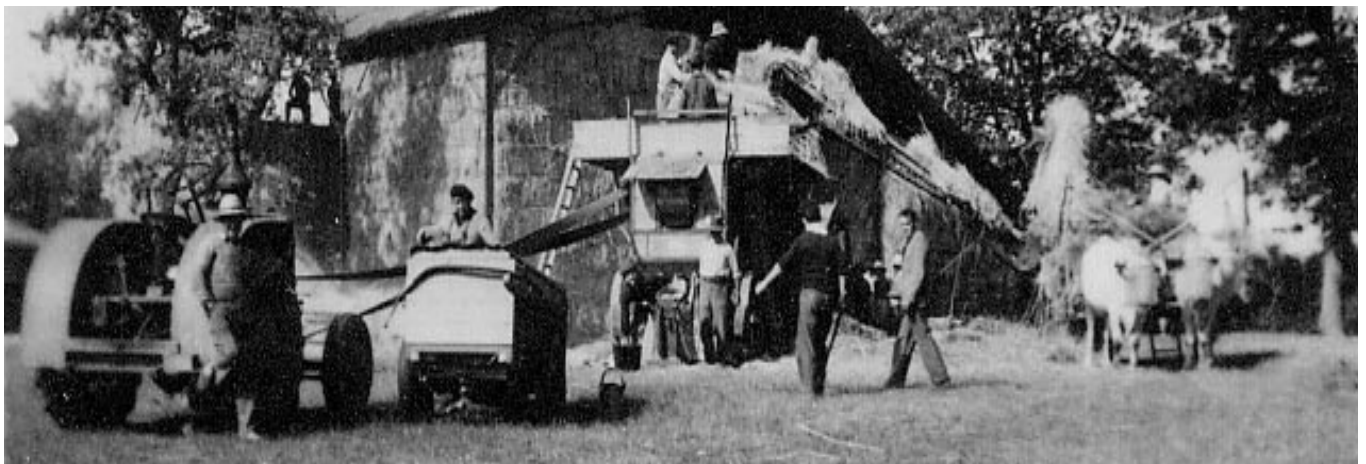
Lorsque les bottes, qui progressaient par saccades, arrivaient à l'extrémité du canal de compression, des hommes encapuchonnés dans un sac de toile de jute, les saisissaient pour les installer sur leur dos et les porter sur le lieu de stockage. Là, une équipe munie de crochets, disposait les bottes en lits superposés, croisant ces parallélépipèdes de paille à l'image des maçons croisant les briques d'un mur.

Le grain, trié et ventilé, sortait par des orifices situés à l'arrière du *batteur*. Là, un homme connu pour son intégrité et qui avait à la fois la confiance de l'entrepreneur et du maître des lieux était chargé de *faire les sacs*, c'est-à-dire de les remplir au volume convenu et de les comptabiliser en les repérant par groupes de cinq à l'aide de petits carrés barrés d'une diagonale, tracés sur une feuille de papier apposée à l'arrière du batteur.

De nouvelles variétés de blé, telles le Vilmorin 23 ou Étoile de Choisy, associées à l'épandage d'engrais permettaient d'atteindre des rendements qui stupéfiaient les anciens habitués aux rendements beaucoup plus modestes des variétés locales cultivées sur des sols enrichis du seul apport du fumier de la ferme. *Vingt pour un*, c'est-à-dire vingt unités récoltées pour une unité semée, soit environ vingt-cinq quintaux de blé par hectare, telles étaient les performances record obtenues alors. Auraient-ils pu imaginer que, cinquante ans plus tard, de nouvelles variétés associées à de nouvelles façons culturales et à l'épandage massif d'engrais, de pesticides et d'herbicides allaient permettre de multiplier ces rendements par trois ?

Pour des raisons évidentes de conservation, les céréales étaient systématiquement stockées sur des planchers, dans les greniers situés à l'étage des maisons, à l'abri de l'humidité. Monter les sacs dans ces greniers était le fait des hommes jeunes et forts. Un mouvement de balancier imprimé au sac avec l'aide d'un camarade, suivi d'un demi-tour du porteur sur lui-même, permettait de jeter la charge sur les épaules de ce dernier. Ainsi lesté il fallait traverser l'espace, parfois important, qui séparait l'aire de battage du grenier, gravir un escalier étroit et abrupt ou une échelle meunière, fléchir les genoux pour passer sous les poutres basses avant d'atteindre l'extrémité opposée du grenier et enfin, en ouvrant la main qui maintenait le sac fermé, libérer le grain qui s'écoulait sur la *pile*. Alors, muni de son sac vide, le porteur rejoignait rapidement l'aire de battage ou l'attendait un nouveau transport.

Mais porter les sacs était aussi un privilège parce qu'il permettait de s'éloigner momentanément du nuage de poussière pour côtoyer le monde des femmes et de la cuisine, mais aussi parce que ce parcours du combattant était presque toujours récompensé: sur un plateau disposé au pied de l'escalier du grenier la maîtresse de maison avait généralement pris soin de disposer une bouteille de liqueur et autant de petits verres qu'il y avait de porteurs.



En Toyrac au début des années cinquante. Paul Pouydebat l'un des *mécanos*, s'appuie contre la roue arrière du *Lanz*. André Monge, le chauffeur, se trouve derrière le *kaïffa* (la remorque contenant carburant et outillage). Marius Cluzet *fait les sacs* derrière le batteur. Raymond Bimouat (?) de dos et Guy Finestre (?) portent les sacs. Depuis la charrette deux personnes jettent les gerbes sur le monte-gerbe. Sur le batteur on distingue la personne qui régule le débit des gerbes, celle qui coupe les liens et le *pensaire* (l'engreneur) enfoncé dans le caisson de protection. On voit la longue courroie de cuir reliant le tracteur au batteur, mais on ne distingue pas la presse située dans le prolongement du batteur.

Tout le monde trouvait sa place dans cette chaîne fonctionnelle : les plus forts comme les moins forts, les plus jeunes comme les moins jeunes, et tous devaient suivre le rythme imposé par la machine afin d'éviter tout risque de dysfonctionnement.

Contrairement aux vendanges, autre grand domaine de l'entraide paysanne et auquel participaient les femmes, on peut dire que le monde des aires de battages était presque exclusivement un monde d'hommes. Lors des battages le monde des femmes c'était celui de la cuisine. Et il fallait sérieusement cuisiner pour satisfaire la trentaine

d'individus qui se pressait autour des tables dressées sous une grange, dans un garage, ou dans le traditionnel couloir des habitats gascons.

Trois ou quatre voisines étaient arrivées tôt le matin pour aider la maîtresse de maison à préparer les trois repas de la journée. La composition de ces repas présentait un caractère presque immuable.

Le premier d'entre eux était un copieux déjeuner servi aux environs de huit heures, après les premières heures de travail. Au menu saupiquet de haricots, fricassée de lapin ou poulet à la poêle, fromage: un en-cas qui allait permettre d'attendre l'heure du repas de la mi-journée: le dîner.

A l'exception de l'achat de quelques produits de base tels les pâtes, l'huile, le sel ou le sucre, le monde des campagnes de cet immédiat après-guerre connaissait encore une quasi autonomie alimentaire. C'étaient les cultures en plein champ, le jardin potager et la basse-cour de la ferme qui fournissaient l'essentiel de la nourriture.

Abattre poules et poulets et les débarrasser de leurs plumes, écorcher et vider les lapins, alimenter le feu dans la grande cheminée où trônaient marmites, poêles et casseroles, toutes ces tâches étaient exécutées dans le courant de la matinée, sans précipitation et au milieu des plaisanteries et des rires.

A treize heures le travail cessait pour le dîner. Quelques coups de torchons pour chasser le plus gros de la poussière qui couvrait visages et vêtements et on pouvait prendre place devant les assiettes creuses, toutes blanches, qui allaient contenir le délicieux bouillon de poule au vermicelle. Puis c'était le tour de la poule bouillie ou du pot-au-feu, du macaroni recouvert de sa chapelure dorée, des poulets rôtis, et enfin de la salade. A cette époque toutes les fermes de la commune possédaient une vigne, et ces repas étaient toujours accompagnés du meilleur vin de la ferme, la piquette étant réservée à la consommation familiale quotidienne.

Le travail reprenait aux heures les plus chaudes de la journée et pouvait parfois, si nécessaire, se prolonger après le coucher du soleil sans qu'aucune convention collective ne vienne dénoncer ces dépassements d'horaires.

Alors, le calme enfin revenu et pendant que l'entrepreneur *déplaçait le matériel* jusqu'à sa nouvelle destination, on pouvait enfin souffler et faire un brin de toilette en attendant l'heure du repas du soir. Pour la plupart l'eau fraîche du puits qui remplissait des bassines disposées sur des chaises ou des bancs permettait de sommaires ablutions, et pour les plus courageux c'est la mare de la ferme ou la rivière toute proche qui faisaient office de salle de bain.

Quant au repas du soir, qui clôturait ces rudes journées de travail, il connaissait sensiblement la même alternance de mets que celui de la mi-journée, avec ses deux plats de viande traditionnels : une viande bouillie suivie d'une viande rôtie. Ces soupers pouvaient s'éterniser dans la nuit, surtout lorsqu'ils étaient clôturés par un *brûlot*, tradition qui consistait à flamber plusieurs litres d'eau-de-vie sucrée. Cette liqueur brûlante, débarrassée d'une partie de l'alcool initial, était distribuée aux convives rassemblés autour de la bassine où elle venait d'être élaborée.

Mais les repas ne constituaient pas les seuls moments de détente. Les arrêts destinés à se désaltérer, et les incontournables facéties improvisées permettaient de détendre l'atmosphère. Jeunes précipités dans une mare ou dans le tas de bales, vélos hissés au sommet d'un arbre ou encore jets d'œufs couvés et nauséabonds faisaient partie de la panoplie des farces couramment pratiquées. Pour les plus jeunes, ce bizutage constituait une sorte de rite initiatique qui les admettait dans le cercle des grands.

Parfois étaient organisés des concours de force : c'était à qui installerait seul, sur ses épaules, la charge de blé la plus lourde. Mais le véritable exploit consistait à porter un hectolitre de blé sous chaque bras, soit deux fois quatre-vingts kilos. Rares étaient ceux capables de réaliser une telle performance.

C'était l'époque où le monde rural pratiquait encore le gascon, cette langue que la dictature administrative relayée par l'École de la République avait assimilée à un vulgaire patois. Et même si les paysans étaient tous parfaitement bilingues, c'est tout naturellement en gascon que se déroulaient encore presque toutes les conversations. Pendant un mois tous ces hommes vivaient hors de chez eux et se retrouvaient quotidiennement sur les aires de battage et autour des *tables de dépiquage*. Cette vie, quasi communautaire, tissait des liens de complicité entre les gens. L'entraide, inhérente à ce type d'activité qui nécessitait la présence simultanée d'un grand nombre d'individus sur les lieux de travail, assurait la cohésion sociale du quartier, voire de la commune.

Cinquante ans plus tard, ce que retiennent ceux qui ont vécu ces moments là, ce n'est plus tellement la pénibilité du travail, mais bien davantage la joyeuse ambiance et la convivialité de ces moments de vie collective dont ils gardent tous une profonde nostalgie.

Le café et le *canard* clôturaient toujours ces agapes. Alors, le repas terminé, les plus vieux pouvaient refermer la lame du *Laguiole* ou de l'*Opinel* qui ne les quittait jamais, rouler une dernière cigarette et, la fourche sur l'épaule, s'enfoncer dans la nuit pour rentrer chez eux à travers champs.

C'était avant la télévision, avant le réfrigérateur et la cuisinière électrique, avant l'eau sous pression, la salle de bain et la machine à laver.

C'était *I a plá bèth temps a*.