

Grille pour le 41^e Concours Abbé Cerlogne 2002/2003

La vie rurale entre tradition et modernité, le changement.

Au cours du XX^e siècle, l'introduction de la mécanisation et les nouvelles technologies ont amené de nombreux changements dans la vie agropastorale. La réalité évoluant, la langue s'adapte et se modifie pour mieux décrire tout ce qui nous entoure.

Nous demandons aux enseignants de faire, autant que possible, les enquêtes de terrain avec leur classe. Une préparation du sujet est indispensable afin que les élèves puissent entendre et noter directement le patois en comprenant l'objet de la discussion. La rédaction des textes devrait, au moins partiellement, être faite par les élèves, si possible en patois ou en français et en patois. Des enquêtes avec les grands-parents et les parents permettront de découvrir les mots anciens et d'observer et de dater le changement et la création de nouveaux mots avec l'arrivée de nouvelles techniques et d'outils modernes.

A) Agriculture :

• la céréaliculture :

- Est-ce qu'il y a encore des champs ? Sont-ils abandonnés ? Depuis quand ?
- Est-ce qu'il y a des terrasses ? Pourquoi les construisait-on ?
- Quelles sortes de céréales plantait-on ? Leurs noms patois ? Aspects, couleurs des céréales. En plante-t-on encore ?
- Plantait-on également des fèves, des pois ? Du maïs ? Ou pour l'élevage des betteraves, des pommes de terre, etc. ?
- Laisserait-on les champs en jachère ? Pourquoi ? Y avait-il une alternance dans les plantations ?
- Qui préparait les champs ? De quelle manière et quand ? (labours à l'araire, la pioche, la houe, la charrue). Si on employait une charrue, qui la tirait ? (âne, mulet, cheval, tracteur).
- A quelle époque semait-on les céréales ? Qui et comment ? Y avait-il une prière avant ou après les semailles ? Y avait-il des croix plantées dans le champ ?
- Quand et avec quoi fumait-on les champs ?
- Quelles étaient les maladies des céréales ? (charbon, ergot, etc.).
- Comment reconnaissait-on que les céréales étaient mûres ? (couleur, épi, grains).

- Comment moissonnait-on le seigle ? (faucilles, faux, faucheuse-lieuse, etc.).
- Formait-on des javelles, des gerbes ? Les laissait-on sur le champ ? De quelles manières les javelles étaient-elles regroupées ?
- Comment se protégeait-on pour couper les céréales ?
- Comment transportait-on les céréales coupées ? (portage d'homme, transport avec mulet, luge, tracteur, ape, etc.).
- Où stockait-on les gerbes ? Où, quand et comment battait-on ? Noms du bâtiment, de l'endroit. Quand la batteuse est-elle venue ? Engageait-on des batteurs du dehors ?
- Nom et rythme du battage au fléau. Nom des différentes parties du fléau.
- Comment vannait-on ? (van à main, à vent, vanneuse, etc.). Où et qui ?
- Où conservait-on les grains ? Noms des bâtiments, des récipients.
- Regardait-on l'almanach (planètes, phases de la lune, etc.) avant d'entreprendre les travaux ?

• **l'herbiculture :**

- Noms des prés, des prairies (pré de fauche, prairie artificielle, irriguée ou non, etc.). Où se trouvaient-ils ?
- Leur entretien : fumure, engrais chimique, élimination des plantes indésirables, etc. Quelles graminées ou autres plantes étaient spécialement appréciées ?
- Noms des différentes coupes (foin, regain).
- Comment connaît-on quand le foin est mûr ?
- Comment fauche-t-on ? (faux, faucheuse, tracteur, etc.).
- Comment délimite-t-on le pré à faucher ?
- La personne qui reste la dernière à faucher, a-t-elle un nom particulier ?
- Comment fauche-t-on les rebords ? Qui ? Avec quel outil ? (faucille, faux, débroussailleuse etc.).
- Coupe-t-on encore les herbes qui poussent dans les sentiers ? Avec quoi ?
- Y a-t-il des noms pour les différentes qualités du foin ?
- Est-ce qu'on va étendre le foin qui vient d'être fauché ?
- Comment retourne-t-on le foin ? (râteau, faneuse).
- Met-on le foin en tas ? Noms des différents tas.
- Comment prépare-t-on le foin pour le rentrer ? (des brassées, des ballots, des rouleaux etc.).

- Comment transporte-t-on le foin ? (mulet, tracteur etc.).
- Comment entasse-t-on le foin dans la grange.

B) Élevage :

• Au village :

- Qu'est-ce qu'on élevait autrefois ? Qu'est-ce qu'on élève aujourd'hui ? (vaches, cochons, brebis, autruches, etc.)

• **Vaches :**

- Où étaient les étables ? Et maintenant ? Noms qui désignent les étables, formes des crèches ?
- Comment nettoie-t-on l'étable ? (fourche, pelle, jusqu'au nettoyage automatique).
- Est-ce que la stabulation est libre ?
- Combien de vaches un éleveur a-t-il ?
- Quelles races élève-t-on ? Quelle est la taille, la couleur de la robe ?
- Quelles sont les différentes parties du corps ?
- Fait-on une sélection des races ?
- Elève-t-on des vaches pour le lait, pour le travail (attelage, etc.), pour les combats, pour la viande ? Engraisse-t-on des vaches ? (boucherie familiale ?) Où achète-t-on et vend-on les vaches, les veaux ?
- Elève-t-on les veaux ? Seulement les vachettes ou aussi les taureaux ?
- Quand et comment nettoie-t-on les vaches ? (étrille, etc.)
- Quels soins donne-t-on aux onglons ?
- Les cornes : comment fait-on pour guider les cornes ? Qu'est-ce qu'on met ? Regarde-t-on la lune, les planètes ?
- Pour la reproduction, quel type d'insémination utilise-t-on ? (traditionnelle ou insémination artificielle ?)
- Qui garde un taureau ? Noms du taureau ?
- Nom de l'éventuelle installation pour couvrir les vaches.
- Gardait-on une vache en été ? Comment l'appelait-on ?
- Comment se passait le vêlage ? Qui "veillait" les vaches ? Connaisait-on un paysan habile dans les manipulations lors des vêlages difficiles ?
- Qui s'occupe des vaches ? Les mots patois qui signifient s'occuper des vaches.
- La nourriture : le paysan dans quel ordre donne-t-il à manger aux vache ? Quoi, combien et à quel moment ? Noms des phases du travail.

- Comment prépare-t-on les rations de foin ?
- Comment transporte-t-on le foin de la grange à la crèche ?
- Quand il n'y avait pas assez de foin, qu'est-ce qu'on leur donnait ?
- L'abreuvement est-il à l'intérieur de l'étable ou à la fontaine ? Combien faut-il d'eau pour abreuver une vache ? Acceptent-elles de l'eau malpropre ?
- La litière : qu'est-ce qu'on met comme litière ?
- La traite des vaches est-elle traditionnelle ou mécanique ? Les mots pour les différentes phases de la traite.
- Utilise-t-on de la graisse à traire ?
- Les maladies du pis.
- Tarir les vaches : pourquoi, quand et comment ? Qu'est-ce qu'on leur donne ?
- Y a-t-il une laiterie dans le village ? Fabrique-t-on des fromages ?

• **Chèvres et moutons :**

- En élève-t-on plus ou moins que jadis ? Qui ?
- Connaît-on différentes races de chèvres et de moutons ? Leurs caractéristiques ? Noms des femelles, des mâles, des petits.
- Apprécie-t-on leur viande ? Boucherie familiale, séchage, etc. ?
- Où est-ce qu'on les garde ? Dans la même étable que les vaches ?
- Comment les nourrit-on ?

• **Porcs :**

- Noms des différentes espèces.
- Qu'est-ce qu'on leur donne à manger ? Pour les nourrir et pour les engraisser ?

• **Poules et lapins :**

- Comment les nourrit-on ?
 - Qui s'occupe des poules et des lapins ?
- * * *
- Maladies des animaux et remèdes populaires.
 - Comment parle-t-on aux animaux ?

• **Au mayen :**

- Quand monte-t-on au mayen ? Comment ? (à pied, en camions).
- Qui reste au mayen ? Pour combien de temps ?

- Les vaches : comment dit-on "aller paître les vaches" ? Un berger surveille-t-il les vaches ? Utilise-t-on la "bergère électrique" ? Depuis quand ?

- Comment fait-on le fromage ? Qui ? Nom des fromages (maigre, gras). Quels sont les ustensiles employés ?

- Fait-on les foins au mayen ?

• A l'alpage :

- Noms et caractéristiques des bâtiments d'alpage. Abris divers pour le bétail et les hommes.

- Qui dirige l'alpage ?

- Qui monte à l'alpage ? Quelle est la hiérarchie à l'alpage ? (petit berger, grand berger, etc.)

- A qui appartient l'alpage ?

- Noms des pâturages.

- Quel est l'accès à l'alpage ? Y a-t-il des routes ?

- Qui a le droit d'alper ?

- Rentre-t-on les vaches ou les laisse-t-on à l'extérieur ?

- Quelle nourriture donne-t-on aux vaches ? (sel, concentré).

- Quelles sont les herbes lactifères, leurs noms ? Récits, légendes.

- Utilise-t-on les chiens bergers ?

- La traite est-elle manuelle ou mécanique ?

- Pèse-t-on le lait ? Quand ?

- Fait-on le fromage à l'alpage ?

- La transformation du lait : fait-on du beurre, des séracs ?

- Comment descend-on le fromage de l'alpage ?

- Si on ne travaille pas le lait à l'alpage, comment l'achemine-t-on vers la laiterie ?

- Pour l'estivage que donne le gérant aux propriétaires des vaches ? Quels sont leurs droits ?

- Comment fume-t-on l'alpage ? Utilise-t-on des engrais chimiques ?

- Quels autres animaux domestiques amène-t-on à l'alpage ? (porcs, poules, etc.).

- L'inalpe et la désalpe : croyances, regarde-t-on les planètes ?

- Y a-t-il des coutumes contre le mauvais sort ? (mettre des herbes au collier des vaches, etc.).

- Bénédiction de l'alpage, le curé vient-il bénir l'alpage ? Est-ce qu'il y a des prières du soir ?
- Y a-t-il des jours de fête à l'alpage ?