

Exposition au Musée Cerlogne

Les céréales à Saint-Nicolas

(1^{er} juillet 2003 - 30 septembre 2003)

Emma Bochet

Araire en bois, paniers en osier à poueun et en bois sculpté, faucilles, fléaux, toiles en chanvre, van à main et à manivelle, hémines, quartaines, sacs en chanvre et d'autres instruments encore utilisés autrefois pour la céréaliculture, ont été exposés, cet été dernier, dans la salle située au premier étage du Musée Cerlogne à Saint-Nicolas.

Il s'agit donc d'une exposition portant sur la culture des céréales, sujet complémentaire à celui proposé pour le 41^e Concours Abbé Cerlogne qui s'est déroulé cette année à Saint-Nicolas les 19, 20 et 21 mai dernier.

Grâce aux outils de travail aimablement prêtés par les gens de l'endroit ainsi qu'à quelques balles de paille et aux gerbes de seigle récoltées quelque jour avant l'exposition aux Ile di Pon de Saint-Pierre, il a été possible recréer un grenier d'où ressortaient parfum d'épis dorés à la canicule et saveur de pain de seigle.

Une vingtaine de photos appartenant au Fonds Émile Bionaz des archives du BREL illustraient cette exposition. Elles représentaient quelques aspects de la vie agricole d'antan à Saint-Nicolas à partir de 1900 jusqu'aux années 1970 : les labours, les moissonneuses à la faucille aux mouchoirs étroitement liés derrière la tête, les gerbes transportées à dos d'homme ou sur des chariots attelés au mulet ou bien encore sur la luge, la première faucheuse à moteur pour céréales arrivée



**La Cure.
Champ de seigle.**
(Fonds Bérard –
Archives BREL)

à Saint-Nicolas en 1950 et surtout le visage ancien du pays avec ses belles plantse dorées qui s'échelonnent sur les pentes tout autour des villages.

AVANT-PROPOS

Où sont les champs bariolés égayant en été les coteaux qui entourent les villages de Saint-Nicolas ? De cette grande richesse de travail et de savoir-faire, il ne reste guère que des traces que l'on peut découvrir en montant par les amples lacets de la route.

Il est possible, en observant le paysage, retrouver les vestiges de l'ancien labeur : ce sont les murs à sec qui, malgré les mépris du temps, résistent et soutiennent les pans de coteaux où s'étaient autrefois les champs en terrasse cultivés à froment, avoine, orge et seigle surtout.

Dans le souvenir des anciens ce doux paysage n'avait pas le teint uniforme de nos jours, c'était plutôt une explosion de couleurs allant du jaune pâle jusqu'à l'orange flamboyant, couleurs qui se mariaient bien avec les canicules d'été grésillantes d'insectes.

LES CÉRÉALES À SAINT-NICOLAS

Autrefois l'homme était profondément lié à la terre parce que de celle-ci provenait tout ce dont il avait besoin, non seulement pour se nourrir mais aussi pour s'habiller, se soigner, s'abriter et se protéger du froid.

Gagner son pain à la sueur de son front n'était pas une manière de dire, mais une réalité quotidienne. En effet, le pain était la nourriture de base qui demandait cependant un travail assidu s'étalant tout le long de l'année. On allait du labour aux semailles en automne ou au printemps, de la moisson au battage et vannage en été et en automne, de la mouture à la panification en hiver.



Vens. Rosina Thomasset et Attilio Gadin en train de moissonner.

(Photo propriété Rosina Thomasset)

L'homme n'avait que ses bras pour travailler et quelques simples outils comme la pioche, l'araire, la faucille et le râteau. Le mulet était un précieux compagnon que ce soit pour labourer la terre que pour transporter la récolte. Et s'il faisait défaut parce qu'on était trop pauvre pour le nourrir, c'est avec les toiles de chanvre que l'on rentrait les gerbes à la grange depuis des champs très éloignés situés parfois à l'orée du bois.

Le pain de tous les jours était surtout celui de seigle qui avait la couleur terne de la terre, tandis que le pain blanc était réservé aux fêtes et aux grandes occasions.

L'ARAIRE

L'araire qu'on utilisait autrefois pour labourer et semer les champs, *lo piatón*, était en bois dur, le plus souvent en frêne et ne disposait que d'un soc en fer, très rudimentaire.

L'araire n'avait pas de versoir, de sorte que dans les champs en pente la terre retombait en aval. Il fallait donc la reporter au sommet à l'aide d'une civière. Cette pratique s'appelait *la lióda*.

LE FLÉAU

Autrefois, le battage des céréales se faisait avec le fléau, *lo fléyì*, dans la grange ou dans le fenil. Le fenil était divisé en deux parties : l'une servait pour ranger le



La Cure, 10/09/1917. La famille d'Uldéric Domaine au labourage.

(Fonds Bionaz – Archives BREL)



La Cure, 19/08/1893. La famille du fermier Auguste Gerbore en train de vanner.

(Fonds Bionaz – Archives BREL)



Lefront, 24/07/1930. Isaïe Domaine accompagné de 2 enfants, de retour des champs avec une charge de blé.

(Fonds Bionaz – Archives BREL)



Grand-Champ, 29/07/1918. Moissonneuses.

(Fonds Bionaz – Archives BREL)



Grand Sarriod, 1953. Le transport de la paille par Aristide Curiat.

(Fonds Bérard – Archives BREL)



La Cure, 1954. Aldino et Renato Champrétavy en train de moissonner avec la première faucheuse à moteur (Standard).

(Fonds AVAS – Archives BREL)

Fossaz Dessus ?, 1964.
Un triporteur
pour le transport du blé.
(Fonds Bérard – Archives BREL)



foin et l'autre pour battre les céréales et ensuite y entasser la paille.

Le fléau est constitué de deux bâtons de grosseur plus ou moins uniforme : le manche et le battant, unis par une ficelle ou une courroie.

La courroie, insérée dans la chape du battant, s'attache à la lanière de cuir qui est fixée au bout du manche au moyen d'une vis. L'attache ainsi articulée assure le bon fonctionnement de l'outil. Le manche généralement plus long est fabriqué en bois léger, tandis que le battant, *la veurdze*, est en bois plus dur et plus noueux comme le faux merisier, *lo petan-ì*, et le frêne, *lo fréno*.

ANCIENNES MESURES DE CAPACITÉ

À l'époque romaine et au Moyen Âge, on utilisait comme mesures de capacité pour les céréales des auges étalons, à forme cylindrique, creusées dans une grande pierre rectangulaire qui était fixée sur la place du marché de la ville. Les gens qui s'y rendaient, vendeurs ou acheteurs, pouvaient s'en servir pour contrôler leurs mesures.

Au Moyen Âge, la ville d'Aoste était pourvue de deux de ces auges étalons,



placées l'une en Croix de Ville et l'autre à la Porte Prétorienne, là où avait lieu chaque semaine le marché aux céréales.

Dans les États de la Maison de Savoie, avant l'introduction du système métrique décimal (1850), on utilisait le système duodécimal

Fossaz, 1969 ?
Battage du blé.
(Fonds Willien – Archives BREL)

(à base douze) qui avait l'avantage de disposer d'un plus grand nombre de diviseurs. À l'époque, en Vallée d'Aoste, on se servait de deux sortes de mesures de capacité, l'une pour les matières sèches – des récipients en bois pour les grains, les châtaignes, les noix, les amandes – et l'autre, en étain ou en tôle, pour les liquides.

L'hémine rase était l'unité de mesure des grains et correspondait à 22,4 litres.

La quartaine rase valait une demi-hémine et correspondait donc à 11,2 litres.

Le setier valait 2 hémines rases, soit 44,8 litres.

Le sac valait 6 hémines rases, soit 134,4 litres.

Pour hémine rase (ou quartaine) on entendait la mesure en bois remplie et ensuite égalisée au moyen d'une verge, *la veurdze*, c'est-à-dire d'une barre arrondie en bois, ou d'un racloir en métal, *lo rapet*, qui servait à enlever le surplus. S'il s'agissait de châtaignes, de noix ou d'amandes, l'hémine devait être comble et valait alors 28,97 litres.

En Vallée d'Aoste l'hémine de blé correspondait à 16 kg et celle de froment à 18 kg. L'hémine était en forme cylindrique et fabriquée en bois de sapin, de pin, de bouleau ou de noyer. Sa profondeur devait correspondre à peu près à deux tiers de son diamètre. La valeur de l'hémine n'était pas constante dans toute la Vallée, elle changeait selon les zones. De toute façon il s'agissait toujours d'une mesure approximative car c'était le paysan lui-même qui fabriquait de ses mains les mesures qu'il utilisait pour les échanges.

LE SAC

Le sac qu'on utilisait jadis à Saint-Nicolas comme mesure pour les céréales était en toile de chanvre grossière, tissée à la maison. Confectionné par les



**L'hémine
rase de
André
Domaine.**

(Photo E. Bochet)

femmes de la famille, ce sac mesurait environ 140 cm de longueur et 55 cm de largeur. Il était muni d'une petite corde en fils de chanvre tressés qui était attachée au bord de l'ouverture et qui servait pour le fermer.

Il était entièrement cousu à la main avec des coutures renforcées et souvent orné des initiales du chef de famille, brodées au point de croix en fil rouge.

Ce sac faisait partie de la lingerie de la maison et les familles les plus aisées en possédaient plusieurs exemplaires.

TROQUER DU SEIGLE CONTRE DES DENRÉES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Autrefois la vie au village était dure. Les familles étaient nombreuses et il fallait bien nourrir toutes ces bouches. Les pauvres gens achetaient au crédit, surtout chez les commerçants, et ils les payaient quand ils pouvaient.

Quand l'argent manquait, on troquait du seigle ou bien d'autres produits en nature comme du beurre, du vin ou du fromage, contre des denrées de première nécessité : riz, pâtes, sel, sucre...

À ce propos Mme Cassilda Champrétavy de Saint-Nicolas, née en 1923, nous a raconté :

Pierre Gerbore, lo pappà de Fransouè, reustò eun Sarriou é l'ayè 18 mèinó.



Vens, 17/09/1903. Jean-Baptiste Cerlogne monte à Vens avec les chantres pour célébrer la sainte messe.

(Fonds Bionaz – Archives BREL)

Eun cou l'et alló eun Veulla p'atseté de robba pe medjé é l'ayè po de sou. Adòn s'è acható devàn la beteuca é s'è beuttó a ploé...

Lo beteuccàn l'è chorti é l'a deu-lèi :

– Gerbore, péquè vo ploade ?

Llu l'a repondu-lèi :

– Dz'ouillò atseté cotsouza pe ma fameuille, mi n'i po eun sou é dze si codzù de torné su sènsa rèn.

Adòn lo beteuccàn pènsè eun momàn é aprì lèi repón :

– Mé, la robba te la baillo touteun é, can te coppe-pi lo bla, te me nèn porte-pi ba, pe la mima valeur.

Baillé ya de blo l'ouillè die ai mouèn de pan pe la fameuille.

Pierre Gerbore, le père de François qui habitait à Sarriod, avait 18 enfants.

Une fois, il est allé à Aoste pour acheter des denrées alimentaires, mais n'ayant pas d'argent, il s'est assis devant le magasin et il s'est mis à pleurer...

Le commerçant est sorti et lui a dit :

– Gerbore, pourquoi pleurez-vous ?

Et lui, il lui a répondu :

– J'aurais voulu acheter quelque chose pour ma famille, mais je n'ai pas d'argent et je suis obligé de rentrer chez moi les mains vides.

Alors le commerçant pense un moment et, après avoir réfléchi un instant, il lui dit :

– Je te donne tout ce dont tu as besoin et puis, quand tu moissonneras le seigle, tu m'en apporteras pour la même valeur.

Cependant, renoncer à un peu de seigle, signifiait avoir moins de pain pour la famille.

BIBLIOGRAPHIE

Le Messager valdôtain, Imprimerie Valdôtaine, Aoste, 1952.

GIBELLI LUCIANO, *Memorie di cose prima che scenda il buio*, Quaderni di cultura alpina, Priuli & Verlucca editori, Ivrea, 1987.

VELTER ANDRÉ, LAMOTHE MARIE JOSÉ, *Le livre de l'outil*, Éditions Messidor, Grafiche Editoriali padane, Cremona, 1989.