

Une tranche de vie dans la ferme des Pâtis au siècle dernier avec Alexis Michel et sa femme Marie Ange

d'après les témoignages de Paul, leur fils,
et de Lucienne, Marthe et Yvette du village de Ville Neuve

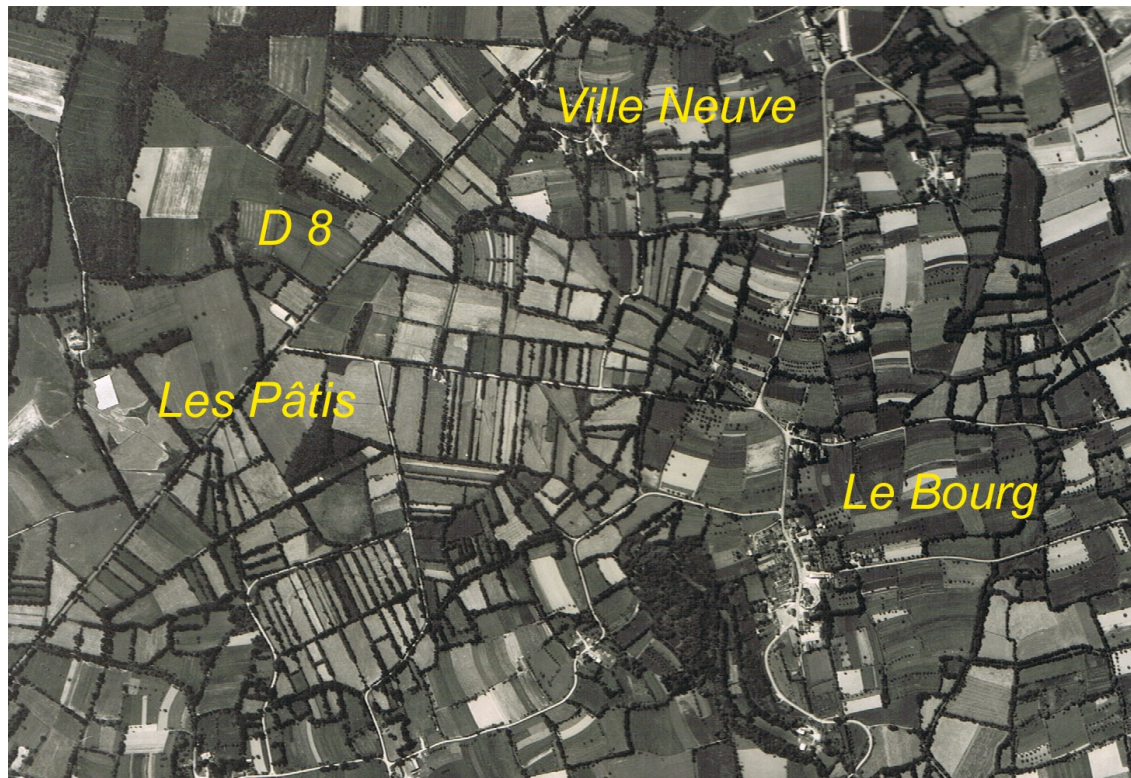
Cette petite ferme a été créée à l'origine par François Robin (du Rocher en Tréal) qui épousa Marie Anne Maillard (du Bourg de Saint Nicolas).



*François Robin, Marie Anne Maillard
et au centre leur fille Marie Ange*

*L'une de leur fille, Marie Ange, épousa Alexis Michel
(du Petit Madou en Ruffiac) et ensemble, ils
continuèrent de faire vivre cette ferme.*

Sur ce site isolé, il y avait une vie sociale importante. En effet, tous les terrains de ce secteur étaient des prés humides et près de la moitié des habitants de la commune y avaient leur petit lopin de terre pour y faire du bon foin. Ceci s'explique par le fait qu'autrefois, la majorité de ces terrains étaient des terrains communaux appelés des « communs », qui avaient été vendus par lots de 33 ares pour la construction de l'église, de la mairie et de l'école publique. Le conseil municipal en avait délibéré le 17 décembre 1871. On avait conservé « la prée du Recteur » car à l'époque, la commune mettait quelques champs à la disposition du presbytère afin de permettre au prêtre de vivre lui aussi en autarcie avec sa petite ferme dont les travaux étaient effectués par les paroissiens. Les enfants de chœur et les séminaristes étaient « les pâtoûx » qui lui gardaient ses vaches.



Les Pâtis vivaient donc du mois de juin jusqu'au mois de mars suivant. Le mois de juin était le mois de la fenaison. Imaginez, chacun venait y faire sa petite parcelle ; c'était d'abord la coupe au rythme de la faux ou de la faucheuse, selon son degré d'équipement. Il fallait ensuite le retourner à la « ratelle » en bois puis « l'arroter » et enfin le mettre en « veuilloche » ou en « mulon ». On venait ensuite à la charrette à cheval ou à bœufs pour le charger et le rentrer dans chaque petite ferme qui pouvait compter chacune entre 3 et 20 vaches. Tout ce travail ne se faisait pas en une journée, on avait donc maintes occasions de rencontrer Alexis et Marie Ange. Durant ce mois de juin, il y avait environ une centaine de personnes dans les Pâtis et Alexis débitait une barrique de cidre ! Les langues allaient bon train sans doute mais on partageait tout, le travail, les peines mais aussi les joies car Alexis et Marie Ange étaient tous les deux bien joyeux.

Arrivait ensuite la période des pâturages et chaque « pâtou » amenait son troupeau dans son pré. Il pouvait y avoir jusqu'à 10 à 15 « pâtoûx ». En semaine c'était les enfants plus jeunes, parfois plusieurs pour un même troupeau. Ils se retrouvaient tous sur la route mais les vaches se gardaient bien car chaque pré était entouré de saules. Ils construisaient aussi des fours en argile pour cuire des pommes. Le dimanche, ce travail était réservé aux plus âgés et c'était là parfois que naissaient les premiers amours.

Quand arrivait l'automne, c'était la période de la fabrication du cidre. Ce travail était fait en collaboration avec André Monneraye de la Clôture et Jules Sérazin du Pont Bily. Il fallait compter plusieurs veillées autour du moulin à pommes et du pressoir mais il y avait toujours du bon cidre chez Alexis. Les travaux saisonniers se faisaient sous forme d'entraide, André Monneraye et son père travaillaient beaucoup avec la famille Michel pour le foin, les betteraves, les choux...

Paul se souvient qu'André, tout jeune, venait couper le foin, à la faux, avec le père Michel de six heures à neuf heures du matin. Si le pré n'était pas terminé ils recommençaient le lendemain mais toujours dans la bonne humeur. Quand on allait, plus tard, couper la lande dans les Rochelles pour faire la litière aux bêtes, Paul se souvient de la technique pour la grillée de châtaignes. On coupait un peu chaque châtaigne, on les recouvrait de fougères et de cimes de pin puis on allumait le feu. Quand on estimait qu'elles étaient cuites du premier côté, le Père Michel éteignait le feu avec sa casquette et on les retournait.

Quel délice ces châtaignes grillées ! C'était le réconfort qui accompagnait la corvée.

En plein hiver, c'était la fagoterie. Lucienne se souvient très bien que son papa Pierre allait faire la fagoterie avec Alexis. Ce travail durait également plusieurs jours. Quand le chantier était terminé chez l'un, on allait chez l'autre. Le remembrement n'était pas passé par là et il y avait beaucoup d'arbres à émonder. Il fallait ensuite bien ranger les branches pour en faire des fagots solidement ficelés avec une « nache » bien torsadée. Marcel et Eugène Epailard de Ville Neuve participaient eux aussi à la fagoterie avec Alexis. Tous ces fagots étaient ensuite rangés très méthodiquement pour constituer une « mouè de fagots ». Quand le printemps arrivait, les oiseaux y faisaient leur nid et c'était un plaisir pour les enfants de les découvrir.

Quelle était donc l'utilisation d'un tel volume de fagots ?

Il en fallait en hiver pour faire le feu dans la cheminée et chauffer ainsi la maison mais on cuisinait aussi beaucoup au feu de bois. La galette que l'on cuisait sur la galètoire posée sur un trépied plusieurs fois dans la semaine était faite au feu de bois dans la cheminée. Les marmites de soupe, de lard... tout était cuit sur le trépied dans la cheminée. Les fagots étaient aussi utilisés pour chauffer le four quand on faisait le pain où pour cuire le pâté quand on tuait le cochon.

Aux Pâtis on tuait deux cochons dans l'année, le premier au printemps et le second à la période des châtaignes. Pour cette tuerie, on s'entraidait, Alexis et Marie Ange travaillaient beaucoup avec les gens de la ferme de Saint Donat. On emmenait les truies au mâle et les vaches au taureau à la ferme de Saint Donat.



Le pain était également cuit dans le four de cette ferme. On emmenait le pain en brouette et on le cuisait avec celui de Burban de Saint Donat et de Guingamp des Landiers. Le lendemain, le four étant encore un peu chaud, les fermiers de Saint Donat cuisaient le leur. Plus tard, Alexis construisit son propre four aux Pâtis.

Le four et les soues à cochons des Pâtis

La « gâle ou la rame » du fagot servait aussi à corriger les enfants ! Les femmes utilisaient aussi régulièrement les fagots pour faire bouillir la « buée » au « dueu ». Lucienne, Marthe et Yvette utilisaient un « dueu » communal au bord de la D8 mais il tarissait vite. Elles allaient alors à celui de la prée des Friches qui appartenait à Barthélémy Monneraye, mais il se situait en plein vent et l'eau y était froide. Elles choisissaient quand elles pouvaient celui du Clos, l'eau y était moins froide et il était bien plus à l'abri.

Quand l'eau se faisait un peu plus rare, elles allaient jusqu'aux Pâtis, au lavoir de Célestine, tout près de chez Marie Ange. Dans les Pâtis, il y avait presque un lavoir et une fontaine dans chaque pré. Marie Ange Renaud, la mère de George Ricaud de la Piboulaie, avait elle aussi une fontaine et un lavoir dans son pré. Elle tirait l'eau de sa fontaine pour abreuver ses vaches mais elle n'acceptait pas que d'autres utilisent son lavoir qui pourtant ne tarissait presque jamais. Elles partaient avec la brouette bien chargée : la lessiveuse, le fagot, le battoir, le trépied, la boîte à laver et le savon. C'était parfois le mari qui roulait cette brouettée jusqu'au lavoir et qui retournait la chercher le soir. Marie Ange guettait toujours pour savoir si l'une ou l'autre était au lavoir et l'après-midi on l'entendait « Allez les filles, le café est chaud ! ». Il fallait momentanément abandonner là le travail pour aller boire le café. Florentine de la Piboulaie était la grande copine, Marie Ange et elle s'arrangeaient toujours pour être au lavoir le même jour (beaucoup de veillées d'hiver étaient partagées avec Théophile et Florentine de la Piboulaie).

Quand les étés étaient plus chauds, l'eau du « dueu » pouvait « tourner », et les femmes de Ville Neuve devaient se diriger vers Ruffiac, au « pré des fosses » dans la ferme du Grat, à « la Bourbe » dans le pré à Joseph Dubourg où à la « Mirandgène, le p'tit dueu des Cochardais ». Les enfants devaient également suivre quand il n'y avait personne pour les garder à la maison. Un jour, dit Yvette, Annie s'était endormie au lavoir, pour la protéger j'avais dû la couvrir avec un « paletot » ; et tant pis, ce jour-là le paletot ne fut pas lavé. Par les années de grande sécheresse comme en 1949 il ne restait plus qu'une solution, le lavoir de Grisan. Nous passions une grande partie de la journée à genoux à frotter et battre le linge. A la finale, nous nous mettions à genoux dans notre boîte à laver en bois, parfois garnie de paille et de chiffons qui nous protégeait et nous gardait au sec ; mais nous avons également connu la période précédente où les boîtes à laver n'existaient pas encore.

Les lavoirs étaient entourés de dalles de schiste et devant chaque grande dalle il y en avait une autre petite à la verticale derrière laquelle nous nous agenouillions. Pendant la guerre le savon était une denrée rare, nous avions des tickets pour aller chercher notre quota de savon à la mairie. Lucienne se souvient aussi qu'on le fabriquait en chauffant du saindoux et de la soude caustique.

Culture du café

Pendant la guerre, le café se faisait également très rare, c'est pourquoi on le cultivait. On semait un rang de café à côté des pommes de terre. Il y avait deux variétés, le petit gris qui était plus doux et une autre variété avec un grain plus gros. Les plants ressemblaient à des plants de petits pois mais il était inutile de les ramer car les tiges étaient raides. Les gousses étaient piquantes à l'extrémité et les grains du petit gris étaient de forme carrée. Il fallait griller ces grains dans la poêle, certains commerces comme chez Fany par exemple, étaient équipés de grilloirs.

On grillait également de l'orge que l'on mélangeait au café. Après la guerre, il passait un homme dans les villages que l'on appelait le « caïffa ». Il avait un triporteur tiré par un chien. Il vendait du café et pouvait aussi, par exemple, affûter les couteaux.

Les "Caïffa", colporteurs de café

"(Ces colporteurs de café) avaient été lancés par un certain Albert Cahen qui avait acheté la cargaison d'un bateau au Havre, bateau qui, à la suite d'un coup de mer, avait eu son fret en partie noyé, donc en partie invendable. Cahen avait tout acheté : il avait séché et fait griller le café, l'avait enfin vendu à la petite semaine par colportage. Ensuite, il était devenu marchand de café et importateur. Il avait organisé son réseau de distribution dans les campagnes avec ses petites voitures à trois roues."

(Lettre de l'ethnologue Bernard Edelne de Caen)



Le café se vendait aussi dans tous les commerces du bourg mais les enfants aimaient bien aller chez Jeannette car il y avait toujours le bocal de bonbons.

Dans cette petite ferme, comme dans les autres à l'époque, on échangeait très peu d'argent, on vivait en autarcie. L'écurie avec six vaches environ était tout simplement une cabane en bois collée à la maison. Les vaches produisaient un bon lait que Marie Ange écrémait à chaque traite. La crème était transformée en beurre et le lait servait à la famille et aux cochons.

L'électricité est arrivée tôt à Saint Nicolas, en 1938, car le maire de l'époque, Jean Dubois, avait su saisir l'occasion et devancer d'autres communes des environs. Cependant, il fallait absolument être économe, pas question d'installer une ampoule dans l'écurie, alors Paul se souvient avoir souvent éclairé sa maman pour la traite avec cette lanterne artisanale faite d'une betterave creusée dans laquelle on mettait du saindoux et au centre une mèche.



La lanterne



La ferme était équipée d'un puits de quatre mètres cinquante de profondeur dans lequel on pouvait puiser l'eau à la main. Ce puits tarit lui aussi l'année de la grande sécheresse en 1949.

Le puits

Le beurre ainsi que les œufs étaient échangés avec l'épicier qui passait une fois par semaine contre de l'épicerie courante : sucre, café, pâtes, chicorée, boîte de pilchards...

Les soues à cochons et le poulailler se situaient juste derrière la maison. Il n'y avait qu'une seule truie et le père Michel la gardait la nuit quand elle faisait ses petits. La portée ne devait pas échouer car sinon c'était une grosse perte. Les petits cochons étaient ensuite vendus à la foire à la Gacilly où Malestroît, on chargeait les cages dans les charrettes.

Le meunier passait chercher les pochées de blé que nous récoltions, il le transformait en farine et en gardait une part pour se payer. Il nous ramenait la farine pour faire le pain et le son pour nourrir les cochons. Plus tard, quand nous ne faisons plus notre pain car il y avait un boulanger au bourg, il laissait la farine chez le boulanger et nous recevions des tickets qui nous permettaient d'acheter le pain en fonction de la quantité de farine livrée. Cette façon de vivre permettait malgré tout de se nourrir très correctement, on mangeait six fois par jour. On commençait à six heures par le café, venait ensuite la soupe au pain à huit heures ; à dix heures pour « dizoureu » c'était le casse-croûte avec pain, beurre, lard, œuf et à treize heures la soupe ou la galette. L'après-midi après le travail dans les champs ou autre on faisait une pause à dix-sept heures pour « ritioneu », c'était une collation à base de tartines et le soir la soupe était prise à vingt heures après la traite des vaches.

On mangeait les légumes du jardin, pommes de terre, poireaux, carottes, petits pois, navets, rutabagas, choux.... Le jardin potager souvent appelé « courti » était en général d'une petite surface mais on complétait par des sillons dans les champs. On mangeait du poisson de temps à autre quand le poissonnier passait en tournée. Les côtes de veau étaient achetées à la boucherie et cuisinées quand les « prious de noces » s'annonçaient. Paul salive encore en se les remémorant, elles étaient déglacées au cidre ! Le jour des repas de boudins, on goûtait tous les fûts de cidre à la sonde. La cave était méticuleusement installée derrière la maison, au nord avec des fagots entassés dans le grenier pour qu'elle conserve le maximum de fraîcheur en été. Le surplus de cidre était vendu mais on s'en réservait toujours pour distiller. On sortait un peu d'alcool à 90°C pour soigner les plaies et les bêtes et le reste à 60°C pour l'eau de vie.

Quand une vache avait une bronchite, on lui donnait à boire du cidre chaud mélangé à de l'eau de vie. Tous les petits restes de cidre au quotidien servaient à faire le vinaigre.

Alexis et Marie Ange avaient une paire de bœufs qu'elle devait mener seule pendant la guerre quand Alexis fut prisonnier. Ils élevaient toujours également un taureau, ils en achetaient un autre pour faire une paire de bœufs qu'ils dressaient à la saison creuse. Il fallait environ deux ans pour dresser une paire de bœufs, à ce stade on les vendait et on recommençait. Ceux qui ont connu Alexis se souviennent de lui avec sa jument qu'il affectionnait beaucoup, la dernière s'appelait « poulette ». Alexis était aussi le coiffeur du quartier, le salon de coiffure était souvent ouvert le dimanche matin, on s'installait dans la cuisine ou dehors si le temps le permettait. Paul a beaucoup de souvenirs des histoires et blagues qui se racontaient durant les coupes de cheveux...mais il fallait parfois faire vite car on pouvait être en retard à la messe.

Paul était aussi enfant de chœur, il se souvient qu'il fallait se lever tôt le matin pour aller répondre la messe. En hiver, quand les pluies étaient abondantes, l'eau passait sur la route à l'embranchement de Ville Neuve, son papa devait alors le faire traverser sur ses épaules car sinon les sabots auraient pris l'eau. Après la messe même en plein hiver, il fallait attendre dehors que les premiers copains arrivent et que la porte de l'école s'ouvre. Le repas de boudins que les enfants adoraient pouvait être assombri par les vêpres qu'ils devaient aller répondre mais il n'y avait pas de choix, il fallait absolument obéir. Au printemps, récompense, toute la famille partait en charrette à cheval le lundi de Pentecôte au pardon de Saint-Jugon.

Cette tranche de vie témoigne de la vie simple des générations passées faite de labeurs mais où chaque petit bonheur quotidien était savouré. Il régnait un grand esprit d'entraide et de solidarité. Cette vie de paysans était ancrée sur cette terre nourricière qu'ils traitaient avec beaucoup de respect.

Récit proposé par Donature et Patrimoine

