

La Batteuse.

Par Alain DUPAS (né en 1945)

Les préparatifs

Les faits décrits plus loin se sont déroulés sur la Commune de Sannat, au lieudit « la Petite Louche ». Cette période de l'été revêtait une grande importance pour moi, car c'était un moment de fête et de convivialité qui se déroulait toujours pendant les vacances scolaires. En effet dans les campagnes creusoises, il y avait ce phénomène d'entraide que l'on ne trouvait peut-être nulle part ailleurs avec une telle intensité. Les paysans avaient certes des conflits comme dans toutes sociétés, mais au moment des grands travaux, ils savaient se rassembler pour faire face aux difficultés.

A la « La Petite Louche », berceau de mon enfance, cet événement était l'occasion d'une grande agitation. D'abord il fallait préparer le terrain en aménageant la salle où seraient servis les repas. En l'occurrence, c'était la pièce consacrée à la laiterie, que l'on débarrassait de tout encombrement, pour pouvoir installer une grande table composée de deux plateaux de 5 mètres de longueur chacun sur 1,20 mètre de largeur, que l'on posait sur des tréteaux de bois. Pour s'asseoir on ajoutait des bancs de bois. Ensuite il fallait organiser la cuisine et la restauration pour les repas de midi, et parfois du soir, quand la journée se terminait tard en fonction de la récolte.

La restauration réservée aux femmes

Cette petite ferme ne dépassait guère une journée de battage. Pour la restauration, il fallait un repas assez copieux. Il commençait avec les entrées, généralement composées d'un assortiment de charcuterie, jambon, saucisson, pâtés divers provenant du cochon qui était élevé sur place et nourri des déchets de cuisine et de pommes de terre du cru. Ensuite suivait le plat de résistance, en général un bon pot au feu, ou des volailles rôties accompagnées des incontournables pommes de terre, de navets et haricots verts récoltés la veille dans les champs de l'exploitation. La salade du jardin, le plateau de fromage, en général celui fabriqué par la ferme avec le lait de vache et de chèvre, (lorsqu'il y en avait sur la ferme), puis le dessert, en général des tartes avec des fruits de saison ou des gâteaux (génoise ou

brioche « maison ») terminaient le repas. Le tout était accompagné de vin rouge tiré du tonneau (son approvisionnement sur la table était assuré par les enfants), auquel on ajoutait un vin blanc, en général doux, ou un vin mousseux à base de muscat. Ensuite venait le café, préparé à l'ancienne. Le café en grains était moulu à la main avec un moulin muni d'une manivelle. Avec la poudre obtenue on remplissait une « chaussette » que l'on disposait dans la cafetière en aluminium, et au-dessus, sur une petite grille perforée on disposait la chicorée. On versait ensuite par-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que ladite chaussette trempe entièrement dans l'eau, et on laissait infuser quelques temps. Bien sûr avec le café il ne fallait pas oublier le rhum, ou plutôt la « gnôle », alcool de fabrication locale élaboré avec des fruits souvent avancés (prunes, poires, pêches, etc.) que l'on faisait macérer et « bouillir » dans des grands tonneaux (110 litres) auxquels on ajoutait parfois un kilo ou deux de sucre pour augmenter la quantité d'alcool. Ensuite ces derniers étaient conduits pendant l'hiver au bouilleur de cru qui passait de village en village, et qui distillait le contenu des tonneaux pour en faire ce que l'on appelait vulgairement la « goutte », et qui servait de pousse-café dans les campagnes. La tablée composée exclusivement d'hommes était particulièrement bruyante et le ton montait régulièrement au cours du repas. De petits groupes se composaient et parlaient de leur travail, de leur expérience, des perspectives de leur profession, de leur famille, et même se racontaient des histoires.

Au point de vue restauration, la table de « La petite Louche » aurait mérité d'être étoilée au guide des tables de batteuse de la région, d'après les divers participants.

Lorsque suivait un repas le soir, il y avait inmanquablement la soupe, c'était un potage de légumes, ou bien s'il y avait eu un pot au feu, avec le bouillon gras on confectionnait un potage de tapioca ou de vermicelle. Ensuite venait à nouveau un plat de viande avec des pâtes, ou accompagné des légumes du pot au feu, la salade, le fromage et les restes du dessert de midi. Le tout était arrosé d'un vin rouge de pays. Voilà pour l'intendance restauratrice.

Il faut vous dire que parfois en fin de journée tous les acteurs n'étaient pas en mesure de repartir par leurs propres moyens, aussi la grange et la paille étaient mises à leur disposition pour la nuit. Et bien souvent le matin, ils

étaient repartis avant que je sois levé. Dans les campagnes on se lève tôt, l'ouvrage et les bêtes n'attendent pas.

Toute la mise en place de la restauration ne mobilisait pas moins de quatre cuisinières averties, sans compter la main d'œuvre bénévole des enfants qui remettaient en service les assiettes, les verres, les couverts et autres plats et récipients qui ne servaient bien souvent que pour cette occasion. Les plus grands étaient mobilisés pour aller chercher de l'eau à la fontaine avec deux seaux et un joug. Pour ceux qui n'ont pas vécu cette époque, le joug était une pièce de bois qui en épousant la forme des épaules, prolongeait celles-ci d'environ 30 cm de chaque côté. A chaque bout y était fixée une chaîne terminée par un crochet auquel on suspendait le seau plein d'eau. Cet appareil permettait de porter plus facilement les charges d'eau, les paniers (de légumes par exemple) et était utilisé dans toutes les fermes. Il faut savoir qu'à cette époque peu de fermes disposaient de l'eau courante, et elles étaient parfois équipées, comme à « La Petite Louche », de bassins d'une centaine de m³ qui récupéraient l'eau de pluie des toits des granges, des écuries et des hangars. Cette eau était utilisée uniquement pour le bétail.

La restauration était un travail en principe réservé aux femmes.

Les occupations des hommes

Les hommes quant à eux avaient bien d'autres soucis, en particulier il fallait commander le vin qui était servi aux repas, et en plus durant les pauses imposées par la dureté du travail. Une pause permettait de se restaurer vers 10 h du matin, avec de la charcuterie et du fromage, des tartes et de la boisson (peu d'eau ni de café, mais plutôt du vin). Une autre était effectuée vers 16 h, avec les mêmes ingrédients que l'on portait avec des paniers sur le lieu de travail afin de ne pas distraire trop longtemps le personnel. On n'arrêtait pas le tracteur, au cas où il ne voudrait pas redémarrer, on débrayait seulement la poulie et la courroie d'entraînement de la batteuse. Déjà le matin avant l'embauche on commençait par un petit déjeuner copieux pour ceux qui n'avaient rien pris depuis leur lever, avec au choix du potage avec des légumes en morceaux, de la charcuterie abondante et variée (saucissons, saucisses, boudin aux oignons, pâtés, rillettes, etc.) et du fromage. La bouteille de vin rouge était présente d'office avec le broc d'eau pour hydrater et décoller la poussière.

Pour une vingtaine de personnes présentes, en comptant tout, la boisson, la cuisine, il se consommait pour une journée complète avec 3 repas et 2 pauses une demi-pièce de vin à 10,5° (environ 55 litres).

Les hommes devaient aussi préparer la grange dans laquelle seraient entreposées les bottes de paille qui sortaient de la presse après avoir été copieusement battues pour en extraire le grain. Il fallait nettoyer la vieille paille pour pouvoir y stocker la nouvelle. Cette paille servait à la litière du bétail et parfois si le foin venait à manquer, elle le remplaçait.

Ils devaient aussi préparer le grenier où serait entreposé le grain en attendant de le vendre ou de le faire moudre. Ce grain était stocké différemment selon sa qualité. Il y avait de l'orge, de l'avoine ou du blé. Dans le secteur de Sannat, seules ces 3 céréales étaient cultivées.

L'orge était réservée à la vente pour les brasseries et donné aux volailles s'il en restait.

Les grains d'avoine assuraient l'alimentation des chevaux et la paille pouvait absorber l'humidité (dans les bottes par exemple).

Le blé quant à lui, servait à faire de la farine pour faire du pain. Nous avions un four à pain, et chaque quinzaine, nous chauffions le four avec des fagots de bois provenant de l'ébranchage des arbres qui avaient été abattus pour faire du bois de chauffage. La farine était mélangée à l'eau avec du sel, et était pétrie dans la grande maie en bois dans laquelle on laissait lever la pâte. Elle était ensuite disposée dans des panières rondes faites de rondins de paille entortillée avec de la ronce. Ces rondins superposés, en s'évasant, formaient un moule semi conique qui pouvait supporter la chaleur sans s'enflammer. Ils permettaient de cuire une tourte de 3 à 6 kilos que l'on enfournait avec une pelle en bois au long manche, permettant d'atteindre le fond du four.

Le blé était moulu au Moulin de la Ville du Bois situé sur la route de Sannat à Reterre. On s'y rendait avec un chariot à 4 roues tiré par la jument baptisée « Poulette ».

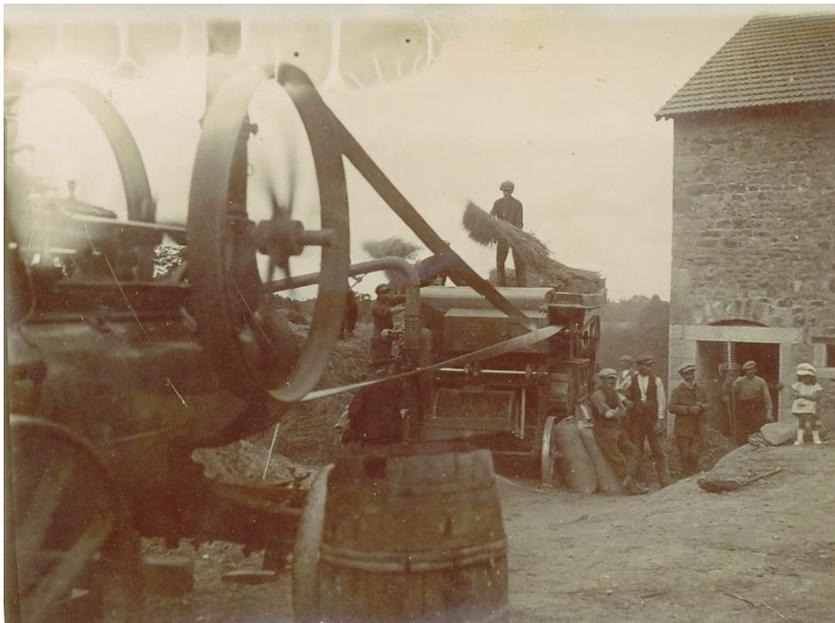
Le reste servait à l'alimentation de la volaille.

Les hommes avaient aussi en charge la préparation du gerbier (empilage des gerbes avec le grain dirigé vers l'intérieur pour éviter qu'il prenne

l'humidité), et des différents outils pour les personnels, fourches, balais, sacs pour le transport du grain, bascule pour peser les sacs, etc...

La mise en place de la batteuse

En général elle arrivait la veille. J'ai connu la batteuse de M. Galland, qui venait chez mon grand-père, tirée par un tracteur Société Française dont l'usine de fabrication se trouvait à Vierzon dans le département voisin du Cher. Un tracteur qui fonctionnait au gasoil et qui avait comme particularité d'avoir autant de vitesses en marche avant qu'en marche arrière. Pour démarrer ce tracteur il fallait d'abord chauffer, à la lampe à souder, le carter d'allumage en fonte, la lampe à souder remplaçant la bougie chauffante d'aujourd'hui. Ensuite, on lançait manuellement le tambour de la poulie sur le coté, en alternant lancement à droite et à gauche. Le démarrage était aléatoire dans un sens ou dans l'autre. Le sens de rotation de la poulie entraînant la batteuse, qui devait toujours être le même, était corrigé en croisant ou non la courroie de transmission entre le tracteur et la batteuse. La courroie était une bande plate de 10 cm de large environ et d'une bonne vingtaine de mètres de longueur. De plus ce tracteur était dépourvu de cabine, le conducteur était à l'air libre par tous les temps.



La photo ci-contre représente la batteuse ancienne génération, avec pour entraînement une locomobile à vapeur. L'homme debout avec la gerbe s'apprête à l'introduire dans la batteuse pour y être égrainée. A sa gauche le tuyau éliminant la « balle » (1), à droite de la batteuse les sacs de grains au remplissage et les porteurs de sacs.

Mon grand-père me racontait qu'avant le tracteur, la batteuse était entraînée par une locomobile à vapeur et que le tout était tracté sur les routes par un attelage de quatre bœufs car la locomobile ne pouvait se mouvoir seule. Elle n'était qu'une machine à vapeur sur roues qui ressemblait à une locomotive, avec piston et volant comme vous pouvez le voir sur la photo ci-dessus.

Elle avait besoin de bois pour chauffer le réservoir d'eau et créer de la vapeur pour actionner les pistons qui entraînaient le volant sur lequel on tendait la courroie.

Le danger était alors les risques d'incendie, d'où l'obligation d'éloigner au maximum le foyer de la paille et de prévoir des seaux d'eau autour de l'engin.



Le convoi de la batteuse se composait du tracteur remorquant la batteuse avec le monte-gerbes dessus, la presse à paille, la remorque dans laquelle on trouvait le réservoir à gazoil, les courroies, les crics et les cales pour stabiliser horizontalement les matériels, la réserve de carburant, l'outillage de dépannage, les pompes à graisses pour la mécanique et les courroies, les tuyaux d'évacuation de la *balle* de paille, etc...

La veille donc, la machine était calée de niveau, les engrenages graissés, la presse positionnée devant la batteuse, le monte-gerbes mis en place entre le gerbier et la batteuse, le tuyau d'évacuation de l'enveloppe des grains appelée « *balle* » installé. Le tracteur était aligné et aussi calé de façon à tendre la courroie, les grilles des tamis filtrant les grains étaient nettoyées, afin que ces derniers soient débarrassés de toute impureté. On vérifiait aussi que le monte-sacs fonctionne (une aide appréciable pour les porteurs de sacs), puis l'entrepreneur et son aide repartaient à « bord de nuit ».

A propos de *la balle* je précise que celle d'avoine était particulièrement recherchée pour ses qualités d'absorbant d'humidité, comme précisé ci avant, et qu'on l'utilisait pour faire des matelas et qu'on la disposait dans les couchages des berceaux de nouveaux nés.

Le monte-sacs n'existait pas dans les années 1950, et les porteurs de sacs se positionnaient alors à deux, avec l'aide d'un bâton, pour charger le sac de 80 kg sur l'épaule du porteur. De même, le monte-gerbes n'était pas en service à cette période, et les approvisionneurs étaient obligés de lever les gerbes à la fourche sur la batteuse, quand le gerbier diminuait de hauteur.

La journée de battage

Elle commençait de bonne heure, en général tout le monde était à son poste vers 8 h. L'entrepreneur de battage une fois son tracteur démarré, croisait ou décroisait la courroie de transmission selon le sens de démarrage du tracteur (comme précisé ci avant), et la machinerie s'ébranlait.

Deux, voire trois, et même quatre approvisionneurs prenaient place sur le gerbier. Sur la batteuse une personne récupérait la gerbe en bout du monte-gerbes, une autre coupait le lien de la gerbe et une autre introduisait la gerbe en vrac dans l'avaloir de battage appelé l'engreneur. Une fois les épreuves de battage terminées, la paille était acheminée vers la presse qui, par un système de balancier, comprimait la paille. Selon un calibrage prédéfini, elle bottelait cette paille et ficelait la botte. Cette dernière avançait ensuite sur deux bras de bois et les porteurs de gerbe prenaient à la fourche celle-ci et la portaient dans la grange où elle était empilée soigneusement.



Vue des bottes de paille au sortir de la presse. Notez les deux bras de bois sur lesquels les bottes avancent.

Devant les porteurs de bottes avec leur fourche prête à les rentrer dans la grange à gauche.

Au premier plan un porteur de sac

Les porteurs de sacs eux, se relayaient derrière la batteuse. Une fois remplis, les sacs étaient pesés et ficelés. Ensuite deux porteurs basculaient le sac sur un barreau de bois avec lequel on le chargeait sur les épaules du porteur. Plus tard un monte-sacs, actionné par un mécanisme d'engrenage installé à l'arrière de la batteuse, près des ouïes de remplissage des sacs, permit de disposer le sac de façon à ce que le porteur n'ait qu'à le faire basculer sur son épaule. Ensuite le porteur devait couvrir environ 200 m, et prendre un escalier pour s'élever de deux étages pour atteindre le grenier où l'on entreposait le grain.

Compte tenu de la pénibilité des postes, ces derniers étaient doublés voir triplés.



La pause dans la matinée, les femmes et les enfants sont chargés de l'intendance



Devant le tracteur, M. Galland entrepreneur de battage. Sur la batteuse, l'engreneur. Au premier plan le tracteur Société Française et le tas de sacs de blé destiné à la coopérative agricole



Les porteurs de sacs s'affairent derrière la batteuse pour accrocher les sacs aux ouies de remplissage, et ils surveillent le débit du grain afin d'en interrompre le débit en obturant l'ouverture par une lame de fer coulissant dans des gorges latérales lorsque le sac est plein.

Ce dernier est ensuite mis sur la bascule pour ajuster le poids. Les sacs pesaient 80 kg

Il faut noter que malgré le dur labeur, le soir, après une journée éprouvante, les participants étaient prêts à faire la fête. Il n'était pas rare qu'après le repas du soir, les chansons fusent, et que mon grand père sorte sa vielle. Au son de cette dernière, les cuisinières venaient danser avec les hommes. La soirée s'achevait parfois tardivement dans la bonne humeur, on ne sentait plus la fatigue.

Alain DUPAS