

12. Un siècle de métiers



L'élevage des vers à soie



un mûrier

Quelques vieux mûriers que l'automne seul dépouille, témoignent encore d'une activité familiale aujourd'hui disparue.

« Li choqua-moures de Vargne » en patois signifiant « les mangeurs de mûres de Vernioz » était le sobriquet donné aux habitants du village.

La présence de très nombreux mûriers le long des routes de la plaine, justifiait ce surnom ; les mûriers fournissaient la nourriture unique des vers à soie, chenilles élevées par de nombreuses familles de Saint Alban et Vernioz.

Pourquoi l'élevage des vers à soie dans notre région ?

Un petit peu d'histoire :

Au XV^{ème} siècle, le tissage de la soie fut introduit à Lyon par les émigrés d'Italie. Louis XI en 1466, Charles VIII en 1494 par les Edits Royaux favorisèrent l'implantation de cette industrie sur un site entre le nord et le midi : la région Lyonnaise. François 1^{er} en 1540, décréta que toutes les importations de soie passeraient par Lyon. On assistera à un véritable « boom » séricicole dans la première moitié du XIX^{ème} siècle qui s'étendra jusqu'au début du XX^{ème}.

C'est donc grâce à la proximité de Lyon et à une situation géographique propice à la culture du mûrier que s'est implantée dans nos villages, cette activité à redécouvrir aujourd'hui.

Qui se souvient en effet des allées de mûriers qui jalonnaient les routes et chemins de traverse dans les plaines de Vernioz, Assieu et Auberives ?

Juliette Clo et **Adrien Bonnardel** se souviennent très bien. Enfants, que de feuilles ont été cueillies au printemps pour rassasier ces gros vers fragiles !

Le grand-père de Juliette, Jules Vallin, le bourrelier, avait installé dans son atelier, les rayonnages portant les cagettes d'élevage. Il allait ramasser aux mois de mai et juin, les feuilles de mûrier en Tilly, feuilles qui devaient être fraîches, propres et non mouillées.

Il arrêta dans les années 1920.

Adrien, lui, venait voir son oncle Gabriel Poncin dans les années 1925-1930, très intrigué par les rayonnages installés dans toute une partie de la cuisine.

« On mangeait à côté dans la salle à manger. »

C'est souvent dans la cuisine que les œufs (appelés graines) contenus dans les caisses trouvaient une température idéale pour éclore.

« Des fois, mon oncle plaçait les sachets de graines autour de sa taille, dans sa ceinture de flanelle pour activer l'éclosion ! Chaleur et humidité garanties ! » termine Adrien en riant. (D'autres, les faisaient placer sur la poitrine de leur femme...)

Quelques indications :

Les œufs mesurant 1mm de diamètre ressemblant à de petites graines de radis s'achetaient au poids : à l'once ou au gramme,

1 once = 25 grammes d'œufs.

C'était en général la quantité moyenne achetée par une famille.

(relevés communaux de 1890 à 1916.)

25 grammes d'œufs donnent en moyenne 40 000 vers et produisent 50 Kg de cocons dans le meilleur des cas.

Juliette rappelle les difficultés pour mener à bien l'élevage des vers à soie :

« Ça ne marchait pas toujours bien ! Le ver à soie était très sensible aux variations de température. Un temps d'orage les faisait « tourner » ; on disait « ils tournent en vache », les vers changeaient de couleur, ils devenaient translucides et mouraient. C'était une catastrophe ! »

Les vers à soie étaient de terribles mangeurs. Au moment de la mue, période délicate, leur appétit se calmait mais après ils mangeaient de plus belle !

Quelques indications :

Pendant ses 5 semaines d'existence, le ver à soie mue 4 fois ; il change de peau 4 fois.

Le ver à soie a besoin de 13 grammes de feuilles avant de filer son cocon, chiffre modeste mais à l'échelle d'un petit élevage de 40 000 vers, cela représente 520 Kg de feuilles à fournir.

Environ 1 mois après leur naissance, les vers s'agitaient, se redressaient.

« C'était le signal pour encabaner » dit Adrien.

« Mon oncle plaçait des branches sèches de colza, de bruyère ou de genêt sur les étagères pour que les vers puissent grimper dedans. On disait, on va les « encabaner ».

En balançant la tête de gauche à droite, les vers tendaient leur fil entre les branches et tissaient chacun leur cocon.

En 2 jours on ne voyait plus un seul ver à soie. « Que c'était beau à voir tous ces cocons blancs ou jaunes suspendus dans les branches ! Certains cocons avaient une forme ovale, d'autres étaient resserrés au centre, un peu en 8. »

Adrien se souvient qu'il fallait alors arracher tous ces cocons des branches. Après, des voisins venaient aider à enlever la « mauvaise bourre », la mauvaise soie entourant le cocon ; on appelait ça « décoconner », eh oui !

Les cocons plus jolis, plus lisses étaient placés dans de grandes balles à linge (corbeilles) prêts à être livrés au centre de ramassage.

Ensuite les cocons subissaient un traitement à la chaleur pour qu'ils ne soient pas percés par la sortie du papillon.

En filature, les cocons ramollis, battus et lavés étaient dévidés pour obtenir un fil.

Moulinage et tissage prenaient le relais.

ACHAT DE COCONS PAR L. PEYRET FILS			
au PÉAGE DE ROUSSILLON (Isère)			
Cocons de M <i>Boabartet Françoise Vennier</i>			
Total brut K ^g	<i>43 500</i>	<i>Coccons fins 40,200</i>	
Taxe	<i>3 300</i>	<i>Coccons faibles 1,100</i>	
POIDS NET KILOG...	<i>40 2</i>	<i>41,900</i>	
Once Condition à prélever	<i>58 200</i>		
à raison de kil. par once, kilog.			
NET KILOG...	<i>22 200</i>		
% Doubles à déduire, kilog...		à f. montant f.	
POIDS NET des cocons fins à payer, K ^g		à 148. montant f. <i>193 20</i>	
PAYÉ <i>de 30 Juin 1899</i>		TOTAL FR.	
<i>9.20</i>			

achat de cocons par L. Peyret fils

Le ministère de l'Agriculture attribuait le nom « *d'Educateurs de vers à soie* » à tous les éleveurs, titre à la hauteur des soins et de la surveillance continue au sein de la famille où très souvent les enfants étaient associés pour mener au mieux cet élevage.

On peut être fier d'avoir eu dans sa famille un « Educateur de vers à soie ».

Voici des noms de familles déclarées sur les actes, en mairie,

« Prime à la sériciculture » des années 1899 à 1916 :
(il ne subsiste pas de documents plus récents)

à Saint Alban de Varèze :

Arnoux Victor/ Joseph
Mignot Lucien –Hortense
Ballerand Lucien
Misery Eugène –Lucien
Besson Pierre/ Claude/Vve
Nardin Vve
Blanc Jean-Philippe –Jean
Perrier Eugène
Bonnardel Etienne –Jean-Pierre
Cyprien –Alfred –Alexis
Picard Pierre –Raphaël
Valérie –Vve
Bouvier Francisque
Piot Joseph
Christin Pierre
Plantier Joseph François
Clavel François
Poyet Joseph
Coasse Albert
Remillier Jacques
Coche Alban-Vve
Ribaud Joseph
Contamin Frédéric –Louis –Joseph
Rousset Jean-Marie
Denoly Martin –Ennemond
Roux Félix
Ducurtil Vincent –Anselme –Claude
Sauze Joseph
Durand Vincent
Servonnat François
Durif Vincent –Anselme –Claude
Terry Hippolyte
Dutour Antoine
Traynard Ennemond –Eugène –Pierre-louis
Jourdan Rémy –Jules –Octave
Vincent Lucien

A Vernioz :

Baisse Joseph
Piaton Emile – Auguste –Jacques
Blanc Lucien
Picard Pierre
Bonnardel Lucien
Plantier Rémy
Boudin Emile –François
Poizat Vve Noël
Brunaud Francisque –Jean
Rabatel Francisque –Jean-Louis –Vve
Chardon Jean Antoine –Baptiste
Croizat Lucien
Remillier Alphonse
Durand Joseph
Richard Louis
Genin Jean
Roudier Adrien
Gerin Jules –Vve
Roux Louis
Guerry Jean
Sain André
Guillot Louis –Joseph
Savel Emile
Gouteron Vve –Mélanie
Torgue Francisque
Margeriat Louis –Joseph
Traynard Jean
Misery Lucien
Vallier Jean-Louis –Joseph
Moutin Louis
Perret Louis
Perrin Joseph
Vallin Jules –Abel
Nivollet Vve
Vaudaine Vve
Vial François –Vve
Vignon Joseph
Vittoz Pierre

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

PRIMES À LA SÉRICICULTURE.

ANNÉE 1906.

Département de l'ISÈRE

Commune de VERNIOZ

NOMS ET PRÉNOMS des ÉCOLETTES DE VERS À SOIE.	QUANTITÉ en cocons déclarés pour la mise en sérification.	POIDS des COCONS (poids officiel).	MONTANT des PRIMES ALLUÉES.	NOMS ET PRÉNOMS des ÉCOLETTES DE VERS À SOIE.	QUANTITÉ en cocons déclarés pour la mise en sérification.	POIDS des COCONS (poids officiel).	MONTANT des PRIMES ALLUÉES.
Vernioz				St-Alban			
Blanc Lucien	108	28	168.80	Chenoux Joseph	208	55	33.50
Bonnardel Lucien	20	142	25.20	Besson Pierre	20	25	15.00
Durand Joseph	10	30	18.00	Blanc Jean	20	147	28.20
Genin Jean	10	24	14.40	Bonnardel Alfred	10	25	15.00
Gerin Jules	10	33	19.80	id Alexis	20	15	9.00
Guillot Louis	20	38	22.80	id Eyprien	20	32	19.20
Margériat Joseph	10	24	14.40	Bouvier François	20	30	18.00
Misery Lucien	10	44	8.80	Clavel François	10	»	»
Montin Louis	10	25	15.00	Coché Alban	20	44	28.40
Hooker Faur.	10	25	15.00	Ditour Antoine	10	15	9.00
Sixton Emile	10	25	15.00	Durif Anselme	20	36	21.60
Sixton Auguste	20	62	37.20	Jourdan René	20	40	24.00
Blantier René	20	57	34.20	Stok Louis	20	45	27.00
Rabatel Antoine	10	18	10.80	Picard Fabrice	10	33	13.80
id François	10	27	16.20	Blantier Blaise	10	28	16.80
id Louis	10	25	15.00	id Joseph-François	10	18	10.80
id Jean	20	38	22.80	Ribaud Joseph	10	26	15.60
Remillier Alphonse	20	58	34.80	Roussel Jean-Marie	20	32	19.20
Roux Louis	10	34	20.40	Sauze Joseph	20	26	15.60
Savel Emile	10	24	14.40	Servonnat François	20	19	11.40
Torgue François	10	20	12.00	Terry Hippolyte	20	45	27.00
Vallier Joseph	10	25	15.00	Enaynard Louis	10	20	12.00
Vignon Joseph	10	28	10.80	id Eugène	20	»	»
	290	733	432.60		380	646	387.60
			Graines 670 grammes Cocons 1367 kilos. Primes 820f.50				

N. B. — Compteur SOUSCRIPTION le bulletin délivré par la Mairie, sans sa production depuis la prime ne pourra être payée.

137-48-1806. [101]

Les Primes seront payées à partir du 1^{er} Octobre 06
à la caisse du Receveur municipal.



CERTIFIÉ EXACT :

Le Maire,

Laudin

L'élevage des vers à soie ne constituait qu'un revenu d'appoint, la réussite étant aléatoire.

L'apparition de nouvelles techniques et des soies artificielles a fait disparaître très vite cette activité dans la période entre-deux guerres.

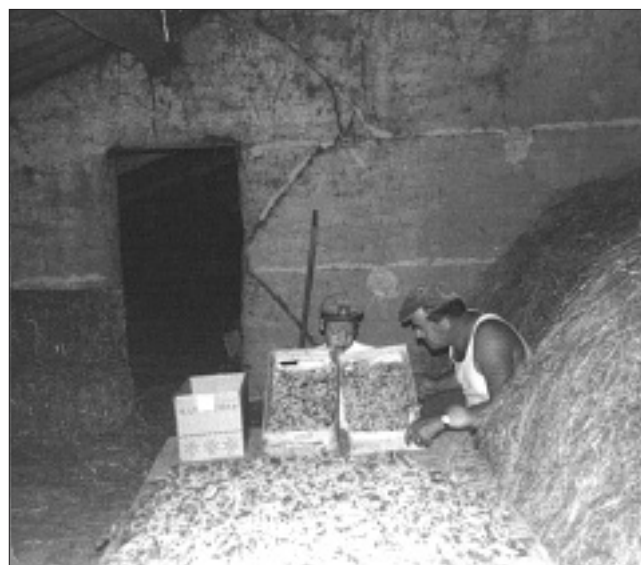
Gabriel Bonnardel est certainement un des derniers à avoir entrepris, dans sa grange, l'élevage des vers à soie pour le plaisir de ses enfants dans les années 1970.

La rareté des mûriers lui posait un problème d'approvisionnement.

« J'aimais bien faire ça. »



les vers tissent leurs cocons



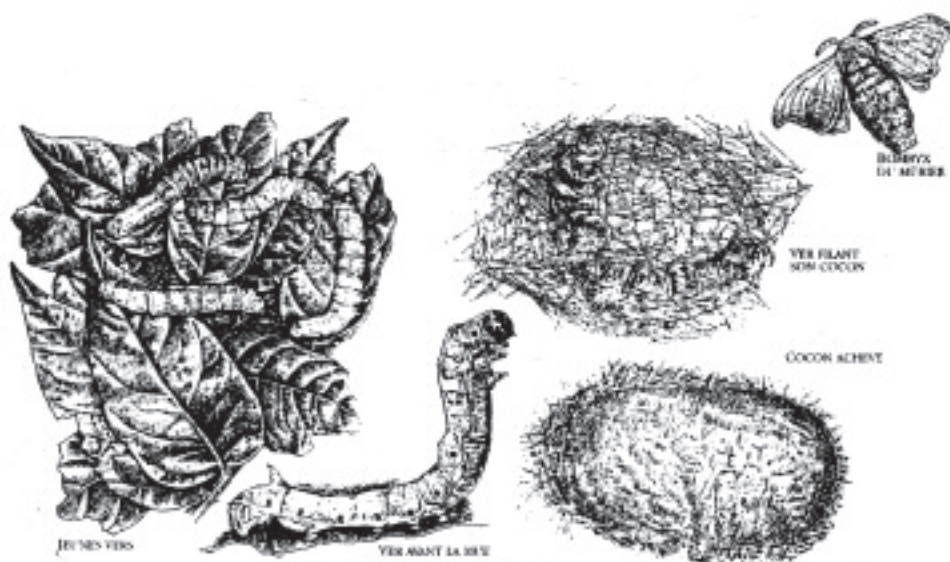
Gaby jette les vieilles feuilles remplacées par des fraîches

Informations complémentaires :

Document sur la vie du ver à soie

Le bombyx du mûrier a une durée de vie de 50 jours dont 30 environ se passent à l'état de ver.

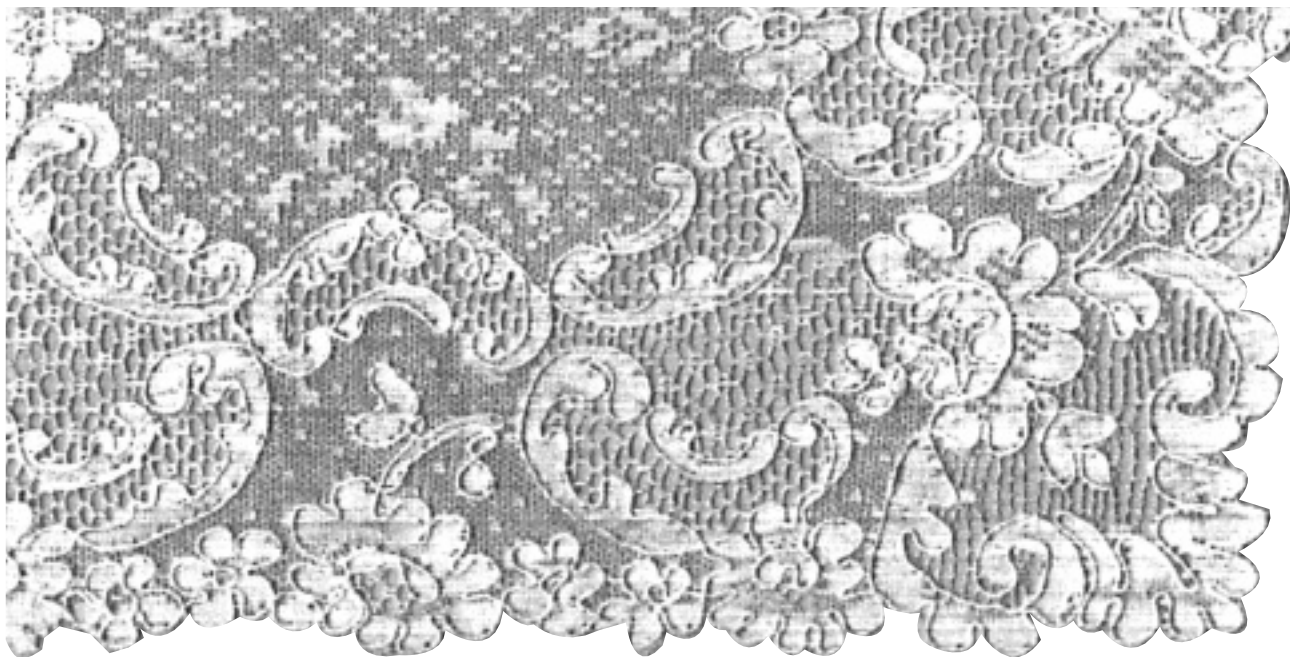
Le cocon est filé en 2 jours ; après quoi le ver demeure 20 jours à l'état de chrysalide avant de ressortir du cocon sous la forme d'un papillon.



Les papillons s'accouplent (ils ne volent pas) et les femelles pondent les œufs qui conservés au frais pourront être utilisés l'année suivante pour un nouvel élevage.

Ce qui n'était pas pratiqué par les éleveurs car le cocon percé était impropre à la vente.

La broderie sur tulle



Qui se souvient de ces jeunes filles se rendant à l'atelier de tulles dans la commune voisine, les Côtes d'Arey ? Elles empruntaient le car du matin de l'entreprise Gauthier, desservant les villages de la Côte St André jusqu'à Vienne, elles mangeaient dans les locaux de la cure des Côtes d'Arey et rentraient par le même car en fin d'après-midi, faisant souvent « enrager » le chauffeur Riquet !

C'est en 1947, que **Fernande Lallias** ouvrit le centre d'apprentissage de broderie sur tulle, dans un local loué, obtenu par son père, Léon Piaton. (à l'emplacement de l'actuel salon de coiffure).

Fernande avait suivi à Chavanay un apprentissage dès 1936 et avait pu très tôt pratiquer chez elle la broderie sur machine. En 1947, l'opportunité d'un local, une électrification en extension, permirent l'installation de 6 machines à broder. Des locaux vétustes, un plancher à refaire, sans eau et sans chauffage ! Fernande se souvient des aménagements et des débuts d'installation.

« Nous travaillions pour la Maison Marrel de la Croix Rousse à Lyon. Jusqu'en 1956 ce fut une succession d'apprenties du village surtout et de quelques villages voisins. »

Ce pôle d'activité a joué un rôle très important à l'époque ; il fournissait un emploi pour les filles de campagne et leur donnait une certaine indépendance. L'apprentissage terminé, la plupart d'entre-elles continuaient d'exercer chez elles, sur des machines installées par la maison mère, la Maison Marrel.

Ainsi **Marie-Rose Genin** et **Josette Perrin** ont-elles fait leur apprentissage à cet atelier.
« Nous y avons passé de bons moments. »

Marie-Rose qui est entrée à l'âge de 14 ans à l'atelier, raconte :
« Le travail était minutieux car nous devions suivre un tracé précis afin que la broderie mécanique reproduise l'effet souhaité. Il fallait un bon éclairage et une bonne vue. »

Après un temps de formation, Marie-Rose travailla au domicile de ses parents.

« Je travaillais pour la Maison Chaumartin de Chavanay (j'ai d'ailleurs travaillé 37 ans pour cette même maison). Les pièces de tulle m'étaient livrées. Un réparateur venait rapidement car il y avait des échéances à respecter. Payée « à la pièce », il fallait en faire des heures pour avoir un salaire moyen. Je me souviens avoir commencé à 4 heures et demie et avoir travaillé jusqu'à 1 heure du matin suivant. J'aimais faire ce travail et si je pouvais le faire, j'y prendrais encore du plaisir. Je brodais des dentelles de couleur, des dentelles noires avec des fils dorés et de beaux dessus-de-lit. Je me souviens même avoir fourni de la dentelle brodée pour la maison de haute couture Cardin. »

Josette Perrin raconte elle aussi :

« J'allais chercher mes pièces de tulle, à vélo, à Saint Maurice l'Exil, de grandes pièces de dentelles en rouleaux (plus tard, mon frère me les apporta). Je travaillais pour la Maison Demeure.

De retour à la maison, je fixais cette dentelle sur ma machine : il fallait coudre à la main toute la largeur de la pièce sur un côté puis l'enrouler bien tendue sur le rouleau opposé. Un bras mobile portait le fil. J'installais une lampe très près de l'ouvrage.

Mes machines étaient souvent en panne : le fil cassait ; il fallait faire venir le réparateur ; par la suite, j'avais l'habitude de réparer moi-même la machine. Cette machine était très encombrante dans la cuisine ; j'avais donc emménagé dans un local derrière la maison.

Travailler seule, enfermée toute la journée et les soirées devant ma machine, m'était devenu pénible. Mais ce que je brodais était magnifique ! Surtout les dentelles pour les robes de mariées. J'aimais beaucoup broder les petits entre-deux pour les corsages et les napperons ; cela était long et minutieux, mais si beau ! »

Des anecdotes

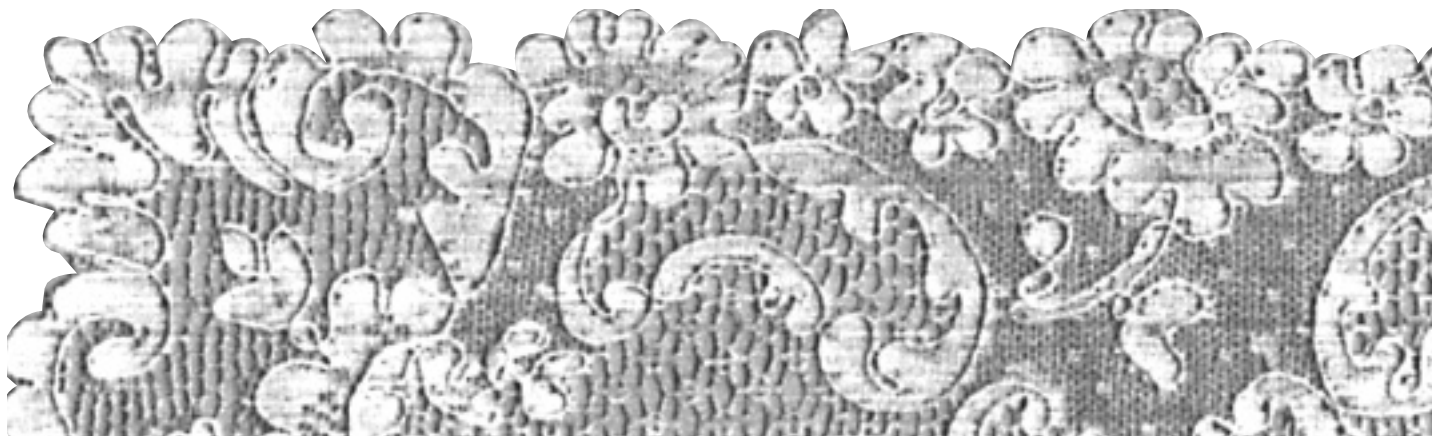
C'est Fernande, domiciliée à Vernioz, qui assurait chaque soir, la livraison par le car Gauthier, du pain des Côtes d'Arey, pour l'école ménagère.

Marie-Jo Remillier (fille Subrin de la boulangerie des Côtes d'Arey) se souvient :

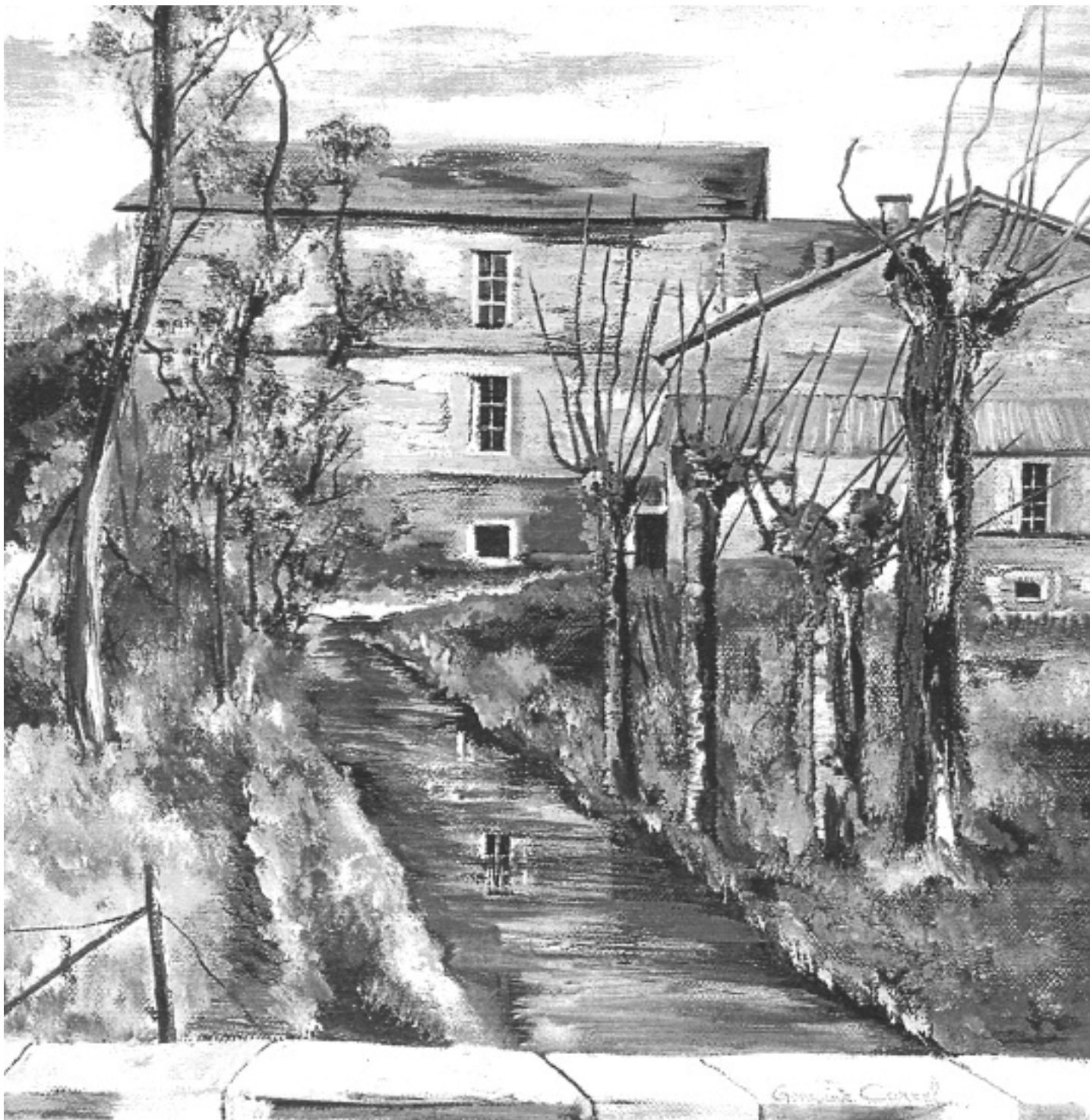
« le surjet des bordures de tulle, fait à la main, était payé au mètre : 52 centimes. Cela correspondait au prix d'une flûte à la boulangerie. »

Fernande explique une autre pratique de la broderie :

« La broderie sur carton : des mantilles à broder à l'aiguille, étaient tendues sur un cylindre de carton et enroulées au fur et à mesure de l'avancée de l'ouvrage. Ces travaux pouvaient s'effectuer aux champs, pendant la surveillance du troupeau ou à la veillée. »



Les moulins de la Varèze



huile de Geneviève Carcel

Etat Nominatif, Des Rivières Et Cours
D'eau Existants Dans la Commune de Vergnol
Conformément à la Circulaire de Monsieur le
Préfet en Date du 10 Janvier 1838,
art. 1^{er}

La Veraize Rivière

Cette Rivière, qui Coule au Sud de la Commune,
N'est absolument susceptible, de Curage

art 2

Canal appelle' vulgairement Béal des moulins

- 1^o le Canal prend sa source au mas des Jaquetière
- 2^o il prend son embouchure à la Rivière susnommée
en l'article précédent
- 3^o il est d'une longueur d'environ huit cent Mètres;
- 4^o il existe dans la Commune deux usines qui sont
deux moulins à blé, & sont alimentés par le Canal, situés
à Vergnol mas des Jaquetière, & de fond flouës
- 5^o il arrose une Superficie de environ Vingt Cinq —
hectares de prairies.

6^o il n'existe aucun Règlement qui Régimente le
Curage de le Cours D'eau

7^o l'usage de localité, pour le Curage, est que les
propriétaires des deux moulins, le Cure, lorsqu'il y a
nécessité

Fait Et arrêté par nous maire de la Commune
de Vergnol, à Vergnol le 28 mars 1838

Traduction :

« Etat nominatif des rivières et cours d'eau existants dans la commune de Vergnoz conformément à la circulaire de Monsieur le préfet en date du 10 janvier 1838.

Art. 1er

La Varaize Rivière

Cette rivière qui coule au sud de la commune n'est absolument susceptible de curage.

Art. 2

Canal appelé vulgairement béal des moulins.

1°- Ce canal prend sa source au mas des Jacquetières

2°- il prend son embouchure à la rivière susnommée en l'article précédent

3°- il est d'une longueur d'environ huit cents mètres ;

4°- il existe dans la commune, deux usines qui sont deux moulins à bled, et sont alimentés par le canal situé à Vergnoz mas des Jacquetières et de Fond Froide.

5°- il arrose une superficie de environ vingt cinq hectares de prairies.

6°- il n'existe aucun règlement qui régisse le curage de ce cours d'eau.

7°- l'usage de localité pour le curage est que les propriétaires des deux moulins le cure lorsqu'il y a nécessité.

*Fait clos et arrêté par nous maire de la commune de Vergnoz,
à Vergnoz le 25 mars 1838. »*

A Vergnoz 1838. Le béal dont il est question est le canal qui alimentait le moulin de la Trappe (appelé plus récemment, le moulin Lallias) et le moulin d'Illins (appelé « chez Bertucci », ou la laiterie).

(archives municipales de Vernioz).

Le moulin de la Trappe



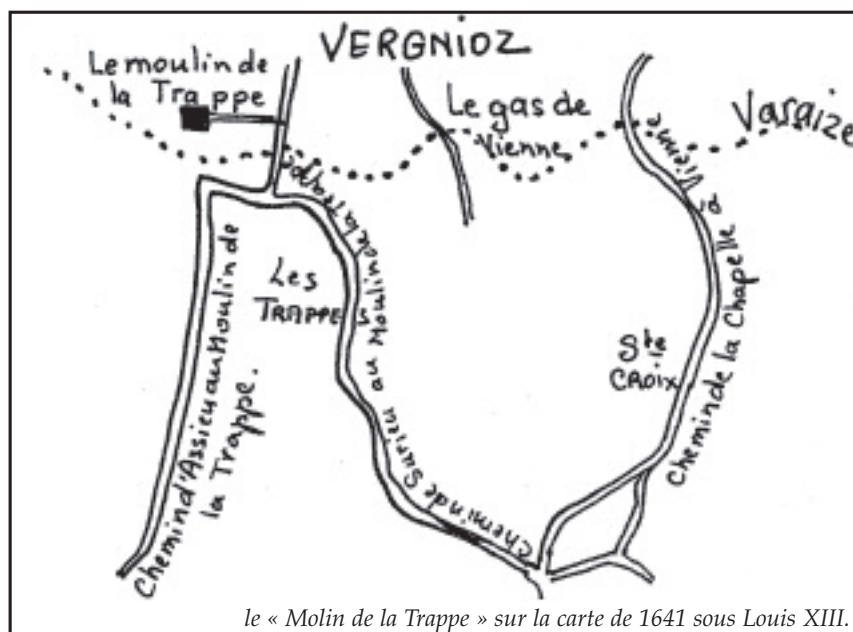
Non, le moulin de la Trappe n'a pas perdu son âme.

Le modernisme l'a rattrapé et dépassé ; lui, est resté, traversant les siècles, immuable avec ses vieux murs, son canal maintenant asséché, sa grosse roue à augets immobilisée.

Ancien, oui, il l'est.

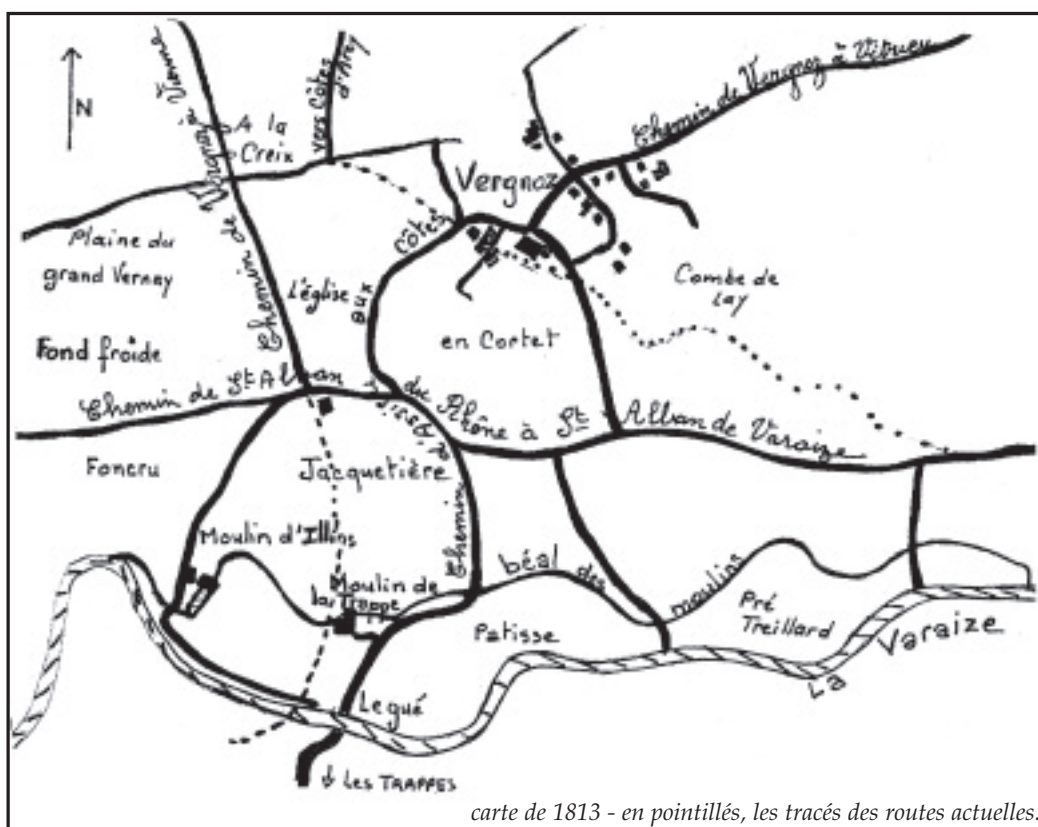
Sur une carte de 1641, sous le règne de Louis XIII, sa présence est déjà indiquée, en bordure de la voie menant de Vergnioz à Assieu, pas très loin du Gas de Vienne (gué) sur la rivière Varaize.

Cette voie qui sera empruntée par Catherine de Médicis allant à Roussillon en 1564 et sera déplacée plus tard, côté couchant comme l'attestent des cartes plus récentes.



le « Molin de la Trappe » sur la carte de 1641 sous Louis XIII.

Réseau dense de chemins. On traversait la Varaize à gué venant de Surieu, la Chapelle ou Assieu.



carte de 1813 - en pointillés, les tracés des routes actuelles.

154

Le moulin, comme le domaine du Château de Vernioz, par héritages successifs restèrent possession des familles de Terrebasse, puis de Varax.

Plus récemment, Bernard Lallias acheta le moulin en 1984 ; le domaine du Château étant celui acquis par Mr Chazal.

Extraits « du Moniteur Viennois », mai 1850 nous renseignant sur la composition du lot acheté par Mr Jacquier de Terrebasse.

Deuxième lot.

Il sera composé du domaine et du moulin de la Trappe ainsi que des bois de réserve dont suit la désignation.

Art. 1er.

Un tènement de fonds, composé de bâtiments d'habitation et d'exploitation, moulin, cour, jardin, réservoir et prés, signé à Vergnoz, mas de la Trappe ou des Jacquetières, appelé moulin de la Trappe, de la contenance totale d'environ un hectare dix-neuf ares quarante centiares, confinant du levant chemin d'Assieu, des midi et couchant les héritiers Givors, et au nord pré de M. d'Argile. Les bâtiments se composent savoir : d'une maison à un étage et galetas au-dessus ; elle prend son ouverture et est éclairée par une porte et une fenêtre du côté du midi ; il y a une cuisine au rez-de-chaussée, une pierre d'évier, un appartement servant de cave et un petit caveau au-dessous des escaliers qui sont en bois ; elle est construite en pisé sur fondation en cailloux, chaux et sable ; le toit est à quatre pans, couvert en tuiles ; à côté de la maison, du côté couchant, est une écurie en deux

compartiments, une pour les chevaux et l'autre pour la bovine, et grenier à foin au dessus ; cette écurie, qui est appuyée contre la maison, est construite et couverte de la même manière qu'icelle ; il existe aussi une échoppe en appendis contre ladite maison, du côté du levant, supportée par trois piliers en bois. Les bâtiments du moulin sont situés à environ deux mètres de la maison du côté nord ; ils se divisent aussi en deux pièces : dans l'une est le moulin, le blutoir, une arche ou coffre pour mettre la farine, un tombereau pour cribler la farine et deux cribles, dont l'un est en fil de fer et l'autre en cuir ; dans l'autre est le gruoir et un four à cuire le pain et derrière le four il y a un poulailler. Les meules du moulin sont en très bon état et presque neuves. Le blutoir est aussi en très bon état et la farine y arrive, en sortant du moulin, par une courroie garnie de gobelets ; toutes les courroies qui font mouvoir le blutoir sont en cuir blanc. Le moulin et le gruoir sont mus chacun par une roue appelée Turbine ; l'eau qui les fait mouvoir vient de la rivière

appelée la Varaize et arrive dans un réservoir qui est au-dessus du moulin, par un béal qui traverse diverses propriétés et qui sera ci-après décrit. Cet article est compris dans la section A, sous les numéros 166, 167, 168, 169 bis, 1070 bis du plan cadastral de la commune.

Art. 5.

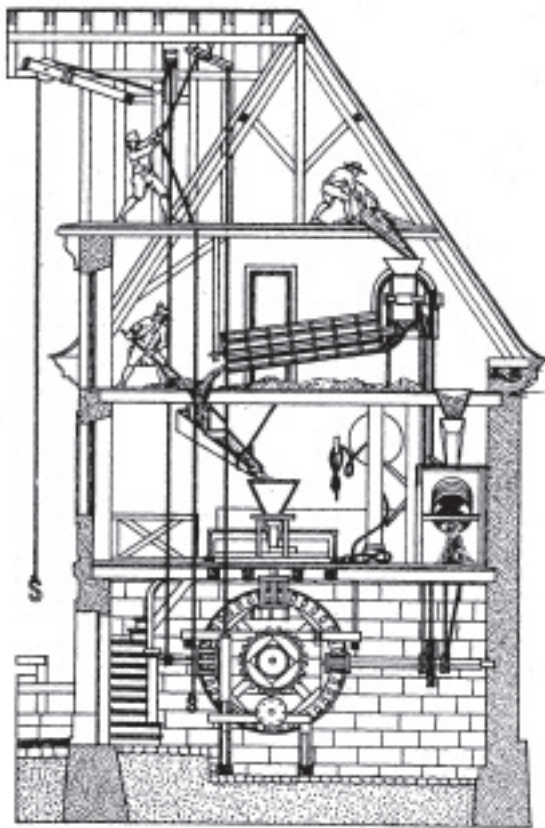
Les immeubles par destination qui appartiennent au moulin de la Trappe, qui est exploité par le sieur Joseph Richard, se composent : 1° d'une jument, poil gris, âgée de neuf ans ; 2° d'un mulet âgé de quatorze ans ; 3° quatre marteaux pour tailler les meules de moulin ; 4° un crible et un pressoir en médiocre état ; 5° et une auge en pierre pour faire boire les chevaux.

Nous apprenons ce que pouvait être la vie modeste d'un meunier au milieu du XIX^{ème} siècle.

Fils et petit-fils de meuniers, à la Trappe, Bernard Lallias s'enorgueillit d'avoir eu, depuis 1680, des meuniers « mécaniciens » dans sa famille (sauf l'arrière-grand-père, dit-il !).

Et c'est son père **Guy Lallias**, le dernier meunier à Vernioz, qui les yeux brillants de plaisir, va réveiller le moulin (en ayant recours à l'électricité) et en expliquer le fonctionnement :

« Le principe du moulin est le principe de la cascade. On monte le grain le plus haut possible pour qu'il descende et arrive en produit fini. »



Vue en coupe antérieure (1) et latérale (2) d'un moulin à eau du dix-huitième siècle. D'après des illustrations figurant dans l'Encyclopédie de Denis Diderot, publiée entre 1751 et 1780.

Le schéma pris dans l'encyclopédie de Diderot au XVIII^{ème} siècle est typiquement celui de notre moulin.

nettoyage et triage.

brassage dans la trémie.

distribution à travers les 2 meules.

On y retrouve les 3 différents niveaux du haut desquels commençait le long cheminement des grains de blé.

Au milieu du bruit et de la poussière de farine, le travail s'accomplissait sans routine car il fallait veiller au bon déroulement des opérations se faisant suite.

Les soucis d'un meunier,

Le plus grand souci pour Guy Lallias était les engorgements.

« La marchandise ne coule plus d'un appareil, le conduit étant bouché. Les appareils suivants ne sont plus alimentés et toute la chaîne de transformation est interrompue.

La cause ? Très souvent les mites, fléau des meuniers : alors qu'à une température de 10°, elles mettaient 90 jours pour se développer, à 25°, elles se développaient en 30 jours.

Un exemple : on arrêtait le moulin du samedi au lundi, en période d'été. Les mites travaillaient dans tous les recoins, dans tous les conduits, dans tous les amas de marchandise ; fils, farine et chaleur humide aboutissaient à la création de conglomerats qui obstruaient les conduits. Au stade des vers, ceux-ci pouvaient percer les soies des bluteries.

Autre conséquence des engorgements, le feu.

Si un conduit était bouché à la sortie d'un élévateur, celui-ci tournait, tournait, d'un coup s'arrêtait mais la poulie continuait de tourner, flottait provoquant un échauffement tel, que le feu prenait. C'était l'incendie, terreur des meuniers. »

Contrairement à la chanson, ce n'était pas « meunier tu dors ».

« La nuit, je me levais une ou deux fois.

D'autres inquiétudes continues étaient les variations du débit de l'eau arrivant sur la roue ; la roue devait tourner à vitesse régulière, je devais agir très rapidement sur la vanne intérieure d'arrivée d'eau pour réguler le débit.

Un autre souci était la tension des courroies quand il faisait froid, les courroies tendaient bien ; quand il faisait chaud, elles se détendaient et patinaient. Je les enduisais alors de résine. »

Des photographies pleines de nostalgie.

arrivée de la dérivation de la Varèze, venant au moulin, asséchée depuis 1983.



(« suite
aux dégradations
causées
par les castors »
ajoute Guy.)

*l'eau arrivait ici,
au dessus de la roue.*



*roue à augets,
actionnée par l'eau.
Moteur du moulin,
elle est différente
de la roue à aube.
Le calcaire l'a toute habillée.*

Les deux plus anciennes pièces du moulin.

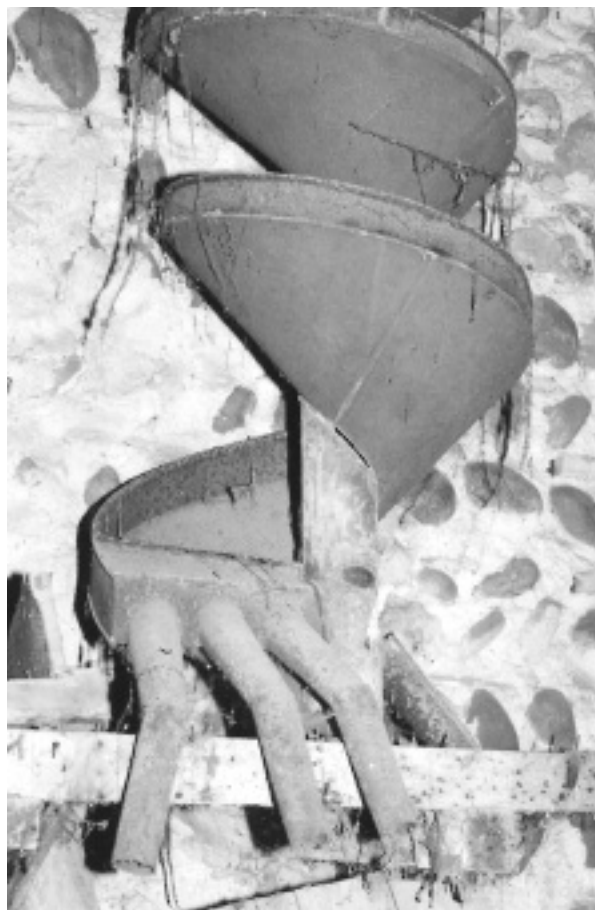


*meule servant à « gruer » la godelle,
ancienne variété de blé,
à gros grain et grosse tige.
Le grain ainsi décortiqué
était ensuite passé au van.*

*« l'escargot » ou toboggan,
trieur hélicoïdal.*

Les déchets, par leur chute étaient classés en 3 catégories :

- la pesette ou vesce, graine ronde, récupérée pour nourrir les pigeons (à l'extérieur) ;
- la nielle, graine anguleuse, poison (au centre) ;
- les autres petits déchets pour les animaux domestiques.

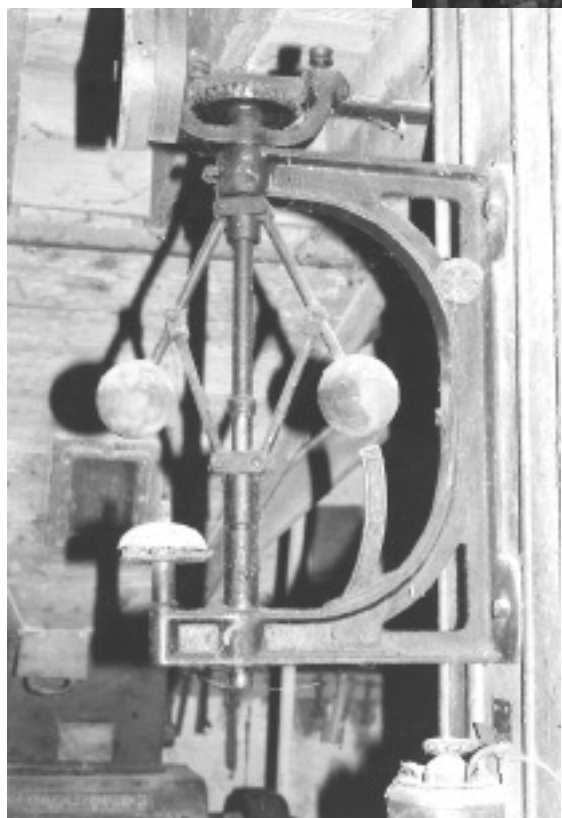




*Guy et son fils
devant l'appareil de nettoyage
du grain comprenant :
un émotteur,
une aspiration,
un trieur à graines rondes,
une brosse à blé,
une brosse
et toile épointeuse et aimant.*



*réception des produits finis
à la sortie de la mélangeuse.*



*le tachymètre de Watt,
indicateur de vitesse de la roue.*

Instrument précieux pour Guy Lallias prévenu à temps d'un gros coup d'eau nécessitant la régulation d'arrivée d'eau.

Le « tac, tac, tac » l'avertissait de jour comme de nuit.

Des photographies qui rappellent encore des souvenirs à ceux d'entre nous qui apportaient leurs sacs de blés de tous les environs.



intérieur du moulin avec balance.

Les paysans livraient une partie de leur récolte au meunier qui redonnait la farine moyennant paiement pour la mouture.

Une partie de la farine était gardée pour la consommation de l'année et souvent une autre partie était portée chez le boulanger.

Marie-Jo Remillier se souvient du cahier où elle consignait les livraisons de farine, le prix de façon du pain et en fin de mois, les mises à jour (par règles de trois...) pour les notes à payer par les familles.

Au levant, sur la façade la plus ancienne du moulin décrite en 1850, une vieille porte a gardé la représentation d'une croix encore très visible malgré la peinture écaillée par le temps.

Un peu d'histoire :

Non loin du lieu-dit « Mas de la Jacquetière » où se situait le moulin de la Trappe, se trouvait le domaine de Sainte-Croix.

L'ordre des Chartreux de Sainte-Croix en Jarez possédait bâtiments agricoles et lieux de séjours pour quelques moines, dès le XIV^{ème} siècle. Situé sur la colline, hameau d'Assieu, non loin de la Charina d'aujourd'hui, ce hameau porte toujours le nom de Sainte-Croix.

Ces Chartreux presque miséreux, vivaient de la mise en valeur de terres bien souvent incultes. Aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, plus prospères, ces moines ont entrepris l'assèchement des bords de la Varèze, zone de marécages aux eaux stagnantes et ferrugineuses. Ils se sont employés à donner un essor à la vie agricole et forestière.



Les armes de l'ordre des Chartreux de Sainte-Croix.



la croix des Chartreux

Le globe surmonté de la croix au dessus de laquelle sont disposées sept étoiles en demi cercle.

Une grande similitude entre ces 2 représentations ?

Refermons cette porte sur ses secrets et laissons Guy, Fernande et leurs enfants, après des années de labeur, savourer au calme, la sérénité des lieux.

Le moulin d 'Illins

Plus connu de nos jours sous le nom de « laiterie Bertucci », non loin du hameau de Fontfroide, ce moulin figurait déjà sur une carte de 1813.

Aux côtés du moulin de la Trappe, il a joué un rôle certain dans la vie rurale durant plusieurs siècles.

Il porte le nom prestigieux d'une famille seigneuriale, les Illins, qui régnèrent du XI^{ème} au XIV^{ème} siècle. Le dernier représentant fut Guillaume d'Illins mort en 1355.

Hugues de la Tour, issu d'une autre famille seigneuriale, les de la Tour du Pin devint en 1357 Seigneur d'Illins, des Côtes d'Arey et de Montseveroux.



Le moulin faisait-il partie de la seigneurie ?

La plus ancienne fonction connue par les villageois, attribuée au moulin , est celle de moulin à huile. La laiterie s'installa par la suite.

Adrien se souvient.

« Il y avait un pressoir à huile du temps où Amédée Perrouze tenait la laiterie.

Gilles Gerin, le grand-père de Jean Bonnardel travaillait au pressoir tous les jeudis. C'était dans les années 20. »

Utilisant la force de l'eau du canal, le moulin produisit très tôt sa propre électricité. Le moulin possédait une source personnelle, avantage notoire à l'époque.

Juliette Clo ajoute.

« Dans les années 25-26, mon père et mon oncle collectaient le lait dans les fermes. A la laiterie se faisaient le beurre et l'élevage des cochons nourris au « petit lait».

Ah ! le beurre était bon ! »

... Gamins, on allait à vélo chercher le beurre et on en profitait pour faire « un tour » à la rivière.

Le moulin de Saint Alban

Très vieux moulin du XIX^{ème} siècle, il a aujourd'hui disparu.

L'état nominatif des rivières et cours d'eau dans la commune de Vergnion en fait état en 1838.

Art. 3

« Ruisseau de Bouzançon

1° Le ruisseau prend sa source au mas de Dutour.

2° il prend son embouchure au dit mas par une petite source.

3° il est d'une longueur d'environ 1200 mètres.

4° il existe dans le cours de ce ruisseau deux usines, qui sont un moulin à blé et un martinet qui sont alimentés par le ruisseau, situées à Vergnion mas de Saint Alban.

5° il n'arrose qu'une prairie, environ deux hectares.

6° il n'existe aucun règlement qui régit le curage de ce cours d'eau.

7° l'usage de localité pour le curage est que le propriétaire de ces deux usines l'entretienne à ses frais.

Fait, clos et arrêté par nous soussigné maire de la commune de Vergnion

à Vergnion le 25 mars 1838

Vallin Vincent maire »

Le Bouzançon, ce modeste ruisseau descendant des bois des Revollets, fournissait l'énergie indispensable à ce moulin à blé situé sur le bord du chemin de grande communication n°37.

Une partie de l'eau du ruisseau était captée (à quelques centaines de mètres de la route actuelle) puis était détournée et dirigée par une « bachole » jusque dans le moulin.

La « *bachole* » était une conduite aménagée en bois, à ciel ouvert, qui amenait l'eau en passant au-dessus des obstacles.

L'eau chutait sur une grande roue ; cette roue entraînait le mécanisme du moulin.

Le fonctionnement de la roue, à découvert, effrayait les chevaux à l'époque et fut l'objet de dépôt de plaintes.

Attendu que de nombreuses réhabilitations et plantations
sont ont été faites, soit à notre main, soit au service
vicinal relativement au manoir à Decourt de la rue du
moulin appartenant au N^o Eydan François, situé sur le bord du
chemin de g^re communication N^o 37.

Considérant que lorsque ce moulin est en mouvement la
roue effraie les chevaux, ce qui a donné lieu à plusieurs accidents
ayant une certaine gravité.

Pensant que le seul moyen d'empêcher ces accidents est
d'encastrer la roue.

Arrêtons :

Art 1^{er} Le S^r François Eydan propriétaire du moulin
situé sur le bord du chemin de g^re C^{om} N^o 37 à St
Alban de Vareze, est mis en demeure d'avoir dans un délai
de deux mois, à dissimuler par une cloison en planches la
vue entière de la roue de ce moulin, du côté et vers le
total du chemin.

Art. 2 Le garde champêtre est chargé de notifier
et de veiller à l'exécution du présent arrêté.

Vernoz le 16 Décembre 1875

arrêté municipal à Vernoz le 16 décembre 1875.

Le Sieur Eydan, propriétaire du moulin est mis en demeure de dissimuler cette roue
par un mur en planches.

Joanny Durand n'a jamais connu le moulin mais se souvient de cette roue
immobilisée depuis longtemps.

« Très étroite et très haute 2 ou 3 hauteurs d'homme, c'est sûr !

Elle se trouvait dans le local de l'actuel cabinet médical. »

Odette, sa sœur, se souvient du conduit cimenté amenant l'eau, qui traversait la
maison de ses parents. La roue était camouflée derrière la grosse porte métallique de
forme arrondie.



tableau peint par Mr Chardon, un ami de famille.

Joanny évoque la boulangerie créée par son père **Jean-Louis Durand**, dans les années 1925.

« De part et d'autre de la porte arrondie, il y avait le magasin avec l'habitation et le fournil.

Le pain y était pétri alors, dans un pétrin en bois, manuellement, puis mécaniquement. Plus tard ce pétrin fut remplacé par un pétrin en fonte fonctionnant à l'électricité.

Le café Chardon (tenu par ma mère, puis ma grand-mère) et la poste se trouvent dans l'alignement. ».



le café- la poste- Saint Alban 1925

La taillanderie

En 1838, l'eau du Bouzançon après avoir alimenté le moulin à grains passait sous la route actuelle et se déversait dans un grand bassin appelé « la serve » ou l'étang.

Cette réserve d'eau alimentait une taillanderie située en contrebas (sur la gauche de la photographie).



ST-ALBAN-de-VARÈZE (Isère) — L'Étang et la Poste

Le grand-père de Mme Gabillon, **Mr Joseph Plantier** qui possédait une taillanderie à Agnin, acheta l'atelier de Saint Alban. Il s'y installa. Son fils lui succéda.

C'est à la taillanderie que se fabriquaient tous les outils propres à tailler, couper ; outils à l'usage des bûcherons, des menuisiers, des maçons et des paysans (haches, serpes, pioches, truelles, marteaux...)

Atelier réputé, il s'y fabriquait des pièces métalliques de grande précision.

Christian Roux passionné par les métiers anciens apporte quelques précisions sur une photographie tirée de sa collection.

« Parmi les personnages, devant l'atelier, où au personnel régulier se sont joints d'autres ouvriers, il y aurait de gauche à droite : 5ème, le « grand » Massat ; 7ème, Mr Durif ; 9ème, Mr Coasse.

Y aurait-il eu entraide, pour la réalisation de l'appareil, au premier plan, destiné à soulever les essieux de charrettes ?

Augustin Plantier qui était employé à la taillanderie avait fait le Tour de France des Compagnons taillandiers. »



la fierté du travail bien fait.

Une visite dans la propriété de **Mr Gabillon** avec ses explications permet de reconstituer l'activité de l'atelier.
« A la sortie du bassin « la serve », l'eau était canalisée par une « bachole » métallique encore visible et chutait sur une grosse roue. La rotation de cette roue donnait son mouvement au martinet par l'intermédiaire d'un arbre à cames dont on voit encore le passage dans le mur. »

Le martinet (ou marteau) était l'élément essentiel pour travailler en force, pour dégrossir les pièces de métal chauffées dans la forge.

Le soufflet de la forge était aussi actionné par la rotation de la roue.

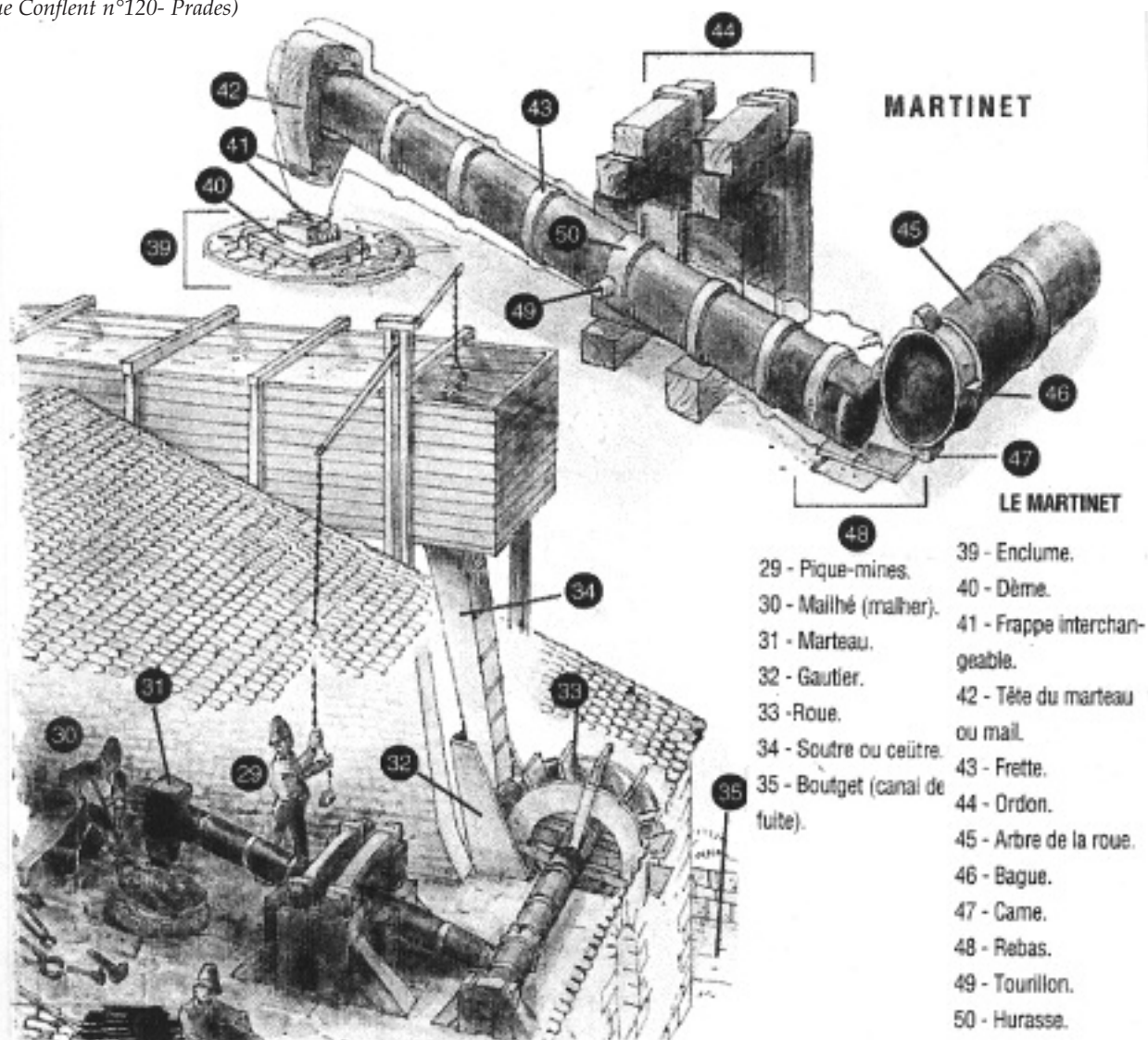
Reste visible, l'endroit où l'eau, par le canal de fuite rejoignait en contrebas le cours du Bouzançon avant d'aller se jeter dans la Varèze.

par ce trou passait l'arbre de la roue qui animait le martinet.



de la partie supérieure de la « bachole », l'eau chutait sur la roue en contrebas

*schéma d'un martinet tel qu'il existait au début du XX^{ème} siècle.
 (revue Conflent n°120- Prades)*



La fabrique de manches d'outils



Ce fut une entreprise qui s'implanta à Vernioz au début du siècle dernier et employa une main-d'œuvre locale.

Le père **Alphonse Remillier** quitta son associé Plantier aux Côtes d'Arey et fit construire à Vernioz, un atelier de fabrication attenant aux bâtiments achetés dans le village, vers 1920.



« Provisoirement, la fabrication des manches d'outils se fit à « la laiterie » (actuellement, maison Bertucci), fournie en électricité » se souvient **Marius Decour**, un des employés qui y travailla 10 ans, dès 1927.

« La main d'œuvre y fut nombreuse, parfois jusqu'à 8 personnes » dit **Adrien Bonnardel**.
« Nous y avions nos spécialités. »

Marcel, le frère d'Alphonse, qui habitait Saint Alban et venait à pied, était très bon affûteur des lames de scies et de raboteuses.

Plus tard, ce fut Gabriel, le fils, qui façonnait les manches au tour à lunette alors que Marcel, son frère, sciait ou « dressait ».

Joseph, le neveu de Saint Alban qui y travailla quelques années énumère des noms d'employés :

« *Rabatel, Salamand, Poncin, Vallin, les frères Figuet, Dumas qui venait à vélo de Louze, Blanc, Pierre Plantier à qui je livrais les manches avec la carriole car il « planait » chez lui.* »
« Les planeurs étaient payés à la pièce ; les autres à la journée. »



Gabriel au tour à lunette.

Marius Decour évoque les livraisons des paquets de manches à la gare de Vaugris avec le cheval blanc tirant la charrette. Les manches d'outils dirigés sur Marseille, étaient pour la plupart destinés à l'Afrique du Nord, essentiellement l'Égypte. En France, les quincailleries et la SNCF étaient les plus demandeurs.

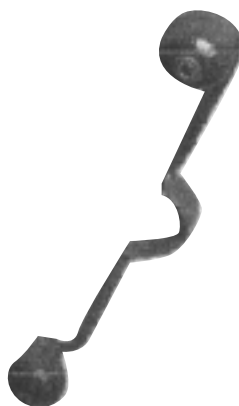
Du tri en forêt, jusqu'à la finition, où Alphonse, attachait lui-même les paquets de 25 manches prêts à livrer, ces manches avaient été sciés, étuvés, dressés, cintrés puis passés au tour, rabotés et poncés ; devenus manches de pioches, de pelles, de râteaux...
« Petits enfants, Robert et moi, Eliane avons encore en mémoire l'atelier des années 50 ; le nuage de copeaux jaillissant du tour, les flammes de l'étuve et l'odeur acide de tanin de châtaignier qui imprégnait les poussières fines de sciure. »

Des modifications de méthodes de travail, une clientèle plus diversifiée, du matériel plus compétitif à renouveler, trop de charges à assumer...

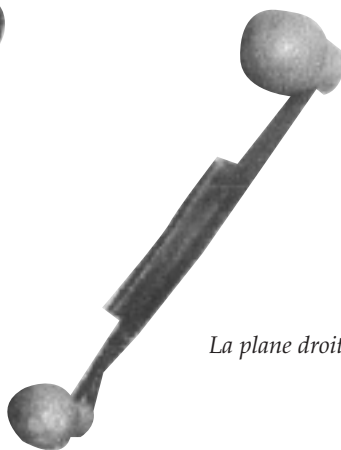
Il ne reste rien aujourd'hui de cet atelier qui arrêta son activité en 1970



Le rabot



La plane à col de cygne. .



La plane droite.

Le commerce de chevaux

Maquignon, comme on le disait à l'époque, **Robert Torgue** faisait commerce de chevaux. Son fils Jean prit la suite.

Avant le grand essor de la mécanisation, le cheval était l'outil du monde rural. Utilisé pour le transport, le charroi et les travaux des champs, le cheval était recherché pour ses qualités.



Odette raconte.

« Mon beau-père recevait ses chevaux de Sedan par le train. C'était une vraie expédition lorsqu'il fallait les réceptionner aux gares de Chasse, du Péage ou de Saint Rambert. Avec le camion vert, acheté à Paris, il les ramenait. »

Placés dans les écuries et dans les prés, ils étaient assez rapidement vendus. »

Les vaches, qui étaient aussi revendues, venaient des Ardennes, toutes de race « Hollandaise ».

Avec ses chevaux, Robert Torgue faisait du charroi pour les particuliers et travaillait pour la voirie ; ses chevaux tiraient le gros « traîneau » de bois pour faire la trace sur les routes et les chemins, les jours de neige.



Les battages



(Propos recueillis auprès de C. Roux et G. Mouchiroud)

Inventée par Meikle, la batteuse a permis un gain considérable de productivité de travail dans l'opération du battage.

Elle s'est largement répandue dans les pays de la céréaliculture.

Elle était encore en usage en France, vers 1950, avant d'être remplacée par la moissonneuse-batteuse.

Son fonctionnement :

La batteuse opère par chocs et froissements de la plante à égrener entre un batteur rotatif cylindrique muni de barres métalliques ou battes et des lames métalliques saillantes, ou contrebattes.

Après le passage de la plante dans le batteur, le secoueur sépare le grain du reste de la plante, puis, un ou plusieurs tarares ventilateurs nettoient le grain.

Les deux principaux systèmes de motricité de la batteuse sont la machine à vapeur et le tracteur agricole.

Les transmissions de mouvements se font par poulies et courroies.

Les entreprises de battage étaient florissantes dans la région. On pouvait en compter 15 entre le Gontard et Saint Alban, dont 6 uniquement à Saint Alban, avant la guerre, et 8 après la guerre.



batteuse Lasalle

Entreprises de battage de Saint Alban de Varèze.

Avant la guerre de 1914, François Plantier possédait trois batteuses, Joseph Plantier en possédait deux et Augustin Plantier, une.

Après la guerre, les battages sont assurés par : Louis Plantier, Henri Lassalle, Jean Plantier, Albert Massat, Victorin Mouchet, Augustin Plantier, Marcel Traynard, Marius Jourdan. Les derniers entrepreneurs furent : Maurice Durand, Maurice Lassalle, Charles Laurent.

En général, l'équipe de batteuse se composait d'un patron, d'un mécanicien et de deux ouvriers. C'étaient les propriétaires des fermes et d'autres personnes qui s'entraidaient pour les battages et se rendaient les journées.



L'entreprise Massat qui possédait 2 batteuses, allait dans les très grandes fermes. Il y avait deux mécaniciens et un conducteur par batteuse.

Une quinzaine d'ouvriers par batteuse étaient recrutés sur place et payés par le propriétaire.

Pour installer les batteuses, il fallait les tracter avec un tracteur ou des chevaux.

G. Mouchiroud qui a fait 21 campagnes – à partir de 1939 – suivait la machine de M. Mouchet comme mécanicien.

Il se levait à 4 heures pour commencer à 5 heures. Il travaillait jusqu'à 76 journées à la suite. Il nous explique :

« Pour brancher la machine, on tirait un câble en face d'un poteau, parfois 400 ou 500 mètres... et il fallait le rouler le soir ; il était très lourd... on montait à l'échelle, des fils électriques dans les poches, et on vissait ces fils sur les fils électriques. Ça ne marchait pas à tous les coups, les fusibles sautaient. Il fallait parfois inverser les phases !

Quelle comédie !

Les repas étaient les meilleurs moments de la journée. On mangeait très bien dans les fermes. C'était très convivial.

Le petit-déjeuner du matin était sacré : soupe, cochon, œufs et souvent une salade de poivrons avec de la tomme fraîche. A midi, c'était le grand repas avec : cabri, oie,... puis le goûter, avec le saucisson.

On travaillait jusqu'à la nuit, et le soir, on appréciait la soupe, les légumes, la viande...

Il y avait souvent vingt personnes aux repas. Les femmes passaient leur journée à cuisiner. »





Les moissonneuses-batteuses ont été une véritable révolution pour les paysans, mais ... adieu la convivialité !

Si les entrepreneurs de battage travaillaient 40 à 45 jours par saison, ils pouvaient vivre le reste de l'année.

L'alambic



Trois entrepreneurs avaient des alambics pour distiller le marc de raisin et faire la « **gnôle** » : Victorin Mouchet, Jean Plantier, Albert Massat.

Andrée Ollagnier se souvient :

Son père, Albert, partait pour plusieurs mois avec son alambic et sa grande caravane. Il allait à Revel-Tourdan, puis à Chonas, Reventin, Saint-Prim, Primarette, Cour et Buis... et Vernioz.

Son mari, Abel, prendra la suite avec une caravane plus petite et plus moderne.

Le travail durait de 7 heures du matin à 19 heures. Chaque viticulteur, gros ou petit, muni d'un imprimé retiré à la mairie, avait droit à 20 litres d'eau de vie. Le reste allait dans « **le tonneau de l'état** » qui était livré en avril à Roussillon. Un camion venait de Saint Gilles du Gard pour faire le ramassage.

Tout était mesuré, inscrit, enregistré.

Des contrôleurs de Grenoble, « **la volante** », arrivaient sans crier gare, dans une voiture noire. Les quatre portières s'ouvraient en même temps, et les quatre « **gabelous** » en sortaient d'un même élan.

Après l'eau-de-vie de raisin, il y avait l'eau-de-vie de fruits, de poires surtout. Là encore, tout était réglementé. Les privilèges n'étaient pas transmissibles à la descendance.

Il existe encore quelques alambics à Chonas et Roussillon.

La culture du tabac

Les grandes parcelles vertes de pieds de tabac ont disparu de la plaine de Vernioz et des bords de routes de Saint Alban.

Les témoignages d'anciens cultivateurs tels que Roger Brunaud, Raymond Blanc ou plus jeune, Luc Chosson, nous éclairent sur les nombreuses manipulations de ces feuilles de tabac (qui pouvaient atteindre 80 cm de long sur 40 de large) et sur l'évolution des techniques ces 40 dernières années.

Roger Brunaud qui a cultivé le tabac noir dans la plaine de Vernioz de 1969 à 1976 explique avec force détails tous les gestes maintes fois répétés.

Les semis,

« A la sortie de l'hiver, je préparais mes semis dans la cour de mes parents ; le tabac ne pouvant être semé en pleine terre, il était nécessaire d'obtenir des plants.

Les graines minuscules étaient fournies par la SEITA et semées sur couche dans le terreau, sous une serre.

Le terreau était tamisé et chauffé sur des plaques de fer pour détruire toutes les mauvaises graines et insectes qui pouvaient gêner la poussée des graines de tabac. »

Raymond, lui, payait les services d'un appareil, sorte de chaudière qui envoyait de la vapeur dans des plaques posées à même le sol, comme des ventouses qui étaient déplacées sur tout le semis. La chaleur détruisait tous les parasites.

« Avec le tracteur nous allions chercher l'appareil chez d'autres cultivateurs. C'était bien moins fatigant qu'alimenter en braises les plaques de fer et plus rapide. »

Plus tard, Roger utilisa un gaz liquéfié dans des boîtes enfouies au ras du sol, qui s'évaporait en détruisant tout sous la serre.

« Nous semions toujours en mars, pour la Saint-Joseph, » insiste Roger.

La plantation,

Et de continuer :

« En mai, quand les plants étaient suffisamment costauds, on les repiquait à la plaine, tout à la main. Ma femme, ma fille m'aidaient.

Au début, je plantais 4 500 pieds « à la cheville », 2 ou 3 ans après 7 500 pieds toujours à la main. Les années suivantes, nous avons acheté avec 5 autres cultivateurs, une machine à planter.

Je plantais les dernières années de 15 000 à 20 000 plants, ce qui représentait 750 000 feuilles à ramasser et à trier... »



planche botanique
d'une feuille de tabac

La croissance,

Raymond se souvient du travail de son père : pas d'herbe à la base des pieds , cela nécessitait binages et sarclages constants.

« Les maladies les plus à craindre étaient le pied noir, la rouille et le mildiou qui par temps humide, faisaient apparaître en quelques jours de grosses taches sur les feuilles. Il fallait vite traiter avec les produits de sulfatage fournis par la SEITA. »

Un autre fléau et pas le moindre était la grêle ; les feuilles trouées étaient déclassées à la vente.

« Nous touchions des indemnisations pour une plantation grêlée. »

Raymond a connu un autre fléau : les sauterelles, de grosses sauterelles vertes qui perçaient et mangeaient les feuilles les plus jolies évidemment...

« J'ai du avoir recours à des insecticides. »

Roger précise :

« Nous étions soumis à des règles et à des contrôles très stricts de la part de la SEITA.

Chaque rang de la plantation devait être espacé de 75 cm puis cela devint 80 cm lorsque la plantation fut mécanisée : la machine plantant les pieds de tabac plus rapprochés sur le rang. L'espace entre deux pieds était de 38 cm. »

Des contrôles sévères.

Dans le champ de Roger, le contrôleur compte les rangs, les allées transversales ; le compte est vite fait. Sur la plantation de 8 à 10 000 pieds de tabac, Roger a planté 50 pieds de trop...

A Saint Alban, Raymond cite le cas d'un cultivateur à qui l'on supprima sa prime ; il avait gardé quelques plants fleuris dans son semis.

A partir des années 70, ces contrôles se sont beaucoup assouplis.

L'écimage,

« On laissait grandir les plantes, parfois à hauteur d'homme. La plante portait 9, 12 ou 14 feuilles. Il fallait alors couper le bourgeon terminal ou fleur et toujours à la main, on cassait aussi les branches gourmandes » explique Roger.

Le tabac est une plante de la famille des Solanacées, comme la tomate.

Les feuilles sont très riches en nicotine.

Des bourgeons adventifs se développent à la base des feuilles et 2 ou 3 ébourgeonnages sont nécessaires avant la récolte totale.

On stoppait la pousse de ces bourgeons en versant une petite quantité d'huile, à l'aide d'une burette, sur la plaie de la tige ; l'huile ruisselait alors sur la base des feuilles inférieures.

Corvée souvent réservée aux femmes et filles de la maison. Colette s'en souvient ; Jacqueline et Jeannette aussi.

En fin de passage, les doigts étaient noirs et collants, à racler au couteau !

La récolte,

Fin septembre, début octobre, le tabac avait mûri, avait changé de couleur ; les larges feuilles étaient devenues vert jaune.

Roger ramassait par vent du Nord, en pleine chaleur ; les feuilles cassaient mieux et ne fermentaient pas.

Cette récolte se faisait en général en 3 fois en commençant par la base :

- d'abord les basses,
- puis les médianes (4 ou 5 feuilles du milieu de la plante),
- puis les têtes ou couronnes (les feuilles du sommet).

Les 3 types de tabac :

I : les basses, feuilles à tissu léger à la main pour des tabacs fins

P : les médianes, feuilles à tissu mi-lourd à la main pour des tabacs non fins

PP : les têtes, feuilles à tissu lourd à la main pour des tabacs épais

Roger montre la technique de ramassage :

« Poser sur l'avant-bras, les feuilles 2 par 2, face à face, puis dos à dos, ceci pour faciliter plus tard, l'enfilage à la machine. »

« Ces feuilles empilées dans le char, placées droites » ajoute Raymond, « étaient emmenées en tracteur à la grange. »

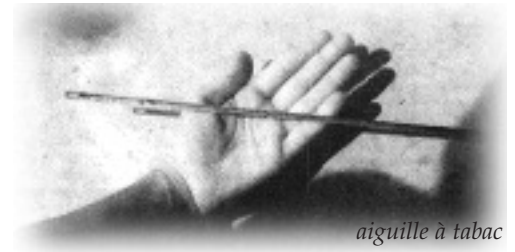
L'enfilage,

Les feuilles de tabac étaient mises à sécher après avoir été percées une à une, à l'aiguille.

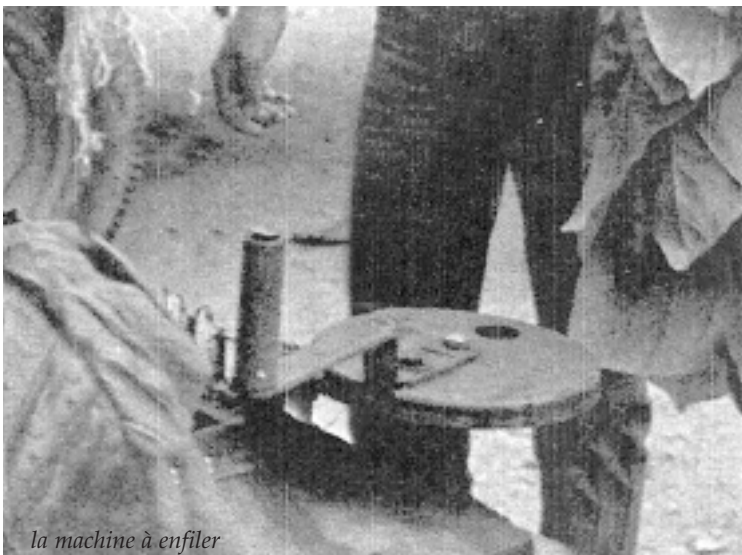
« Le père Poncin avait fabriqué des aiguilles de 50 cm avec des baleines de parapluie bien aiguisées ; par la suite, l'emploi d'aiguilles plates, cassait moins les feuilles fragiles. »

Raymond avait gardé 2 de ces aiguilles.

« En 1970, nous avons acheté une machine à passer le tabac ; nous confectionnions de grandes guirlandes qu'il fallait ensuite monter suspendre dans les greniers ou granges. »



aiguille à tabac



la machine à enfiler

Il fallait grimper, avec ces guirlandes sur le dos, avec une seule main de libre !

Quand je décidai de transformer un grand poulailler bétonné en lieu de séchage, ce fut idéal ! »
conclut Raymond.

Ramassage et enfilage, étaient les périodes les plus actives et surtout les plus pénibles ;

Que de maux de dos !

Le séchage,

Les feuilles de tabac suspendues en grandes guirlandes dans les greniers ou granges, faute de séchoirs, devaient être surveillées.

Roger se souvient :

« Si l'automne était froid avec du vent du Nord, les feuilles séchaient bien.

Avec le vent du midi, elles « remouillaient » et moisissaient.

Quand le brouillard arrivait, il fallait tout fermer, calfeutrer les ouvertures.

Je faisais brûler, au-dessous, des écorces. En enfumant, en augmentant la température, les feuilles se coloraient. »

Le plus délicat, lors du travail d'hiver, était d'obtenir des feuilles avec un degré hygrométrique convenable.

Trop humides, les feuilles se déchirent.

Trop sèches, elles se brisent.

A ce propos, quelques « trucs » dont se souvient Raymond :

« Pour garder aux feuilles leur souplesse, les feuilles étaient :

soit transportées dans les écuries, soit étalées sur les betteraves, à la cave, ou même placées dans les voûtes de sable. »

On ne ménageait pas sa peine.

Le tri,

C'est ici qu'interviennent le coup d'œil et le doigté qui détermineront la réussite de la production.

Roger explique :

« Les feuilles dépendues, placées bien serrées, étaient classées, à la main, une par une selon la couleur, l'épaisseur et la dimension.

De nos jours, le classement se fait selon grandeur et couleur seulement. »

Jeannette répète :

« Cela demandait beaucoup de doigté »

et rappelle une anecdote :

« Chacun à un établi, nous triions avec Roger, des journées entières ; une très grande précision dans le tri avait surpris le contrôleur : celui-ci ne voulait pas croire que ce n'était pas une seule et même personne qui opérait ce tri ! »

Les feuilles ainsi triées en 3 catégories étaient serrées en « manques ».

Une manque comprenait 24 feuilles plus une qui liait les autres par le pétiole.

Les manques étaient mises en paquets de 100 à 200 pour être livrées à la Coopérative du Péage de Roussillon, fin janvier, début février.

Ces ballots devaient être bien présentés, « **au carré** ». Les prix étaient affichés immédiatement.

Une feuille était prise au hasard dans le lot et si elle ne correspondait pas aux critères de couleur et d'élasticité, le lot était moins bien payé. Une feuille abîmée et le lot était déclassé !

Et Raymond d'ajouter ;

« Et la prime du «4-4 », prime à la qualité, c'était quelque chose ! Le gars qui revenait de livrer son tabac, s'il avait le 4-4, il était fier ! Et cela s'arrosait... »

Pour le contrôleur, nous devions rapporter la quantité de feuilles correspondant à notre plantation. C'est à cette période que les graines de tabac nous étaient remises pour la prochaine saison ou apportées par le vérificateur.

Ainsi fallait-il déjà penser aux semis de mars. »

« Que d'heures de travail avec la famille, l'aide parfois de voisins ! Que de services et conseils échangés. Payés à l'heure, cela n'aurait pas fait beaucoup ! » concluent nos cultivateurs,

« mais nous aimions ça. »

Luc Chosson qui fut le dernier planteur de tabac à Vernioz, cultiva et récolta un tabac blond de 1995 à 1998, plus demandé actuellement que le tabac noir.

Luc explique :

« La culture du tabac est aussi « prenante » qu'avant, simplement de nouvelles méthodes et la mécanisation ont soulagé le cultivateur. »

Voyons ce qui a changé :

Les semis traditionnels ont été remplacés par des semis flottants :

- des plateaux ensemencés où chaque godet contient à l'achat graine et terreau.

« Nous n'avons qu'à placer ces plaques sur eau et lorsque chaque petit plant de tabac est à point, nous soulevons, nous coupons en dessous les racines trop longues et transportons ceci sur le tracteur tirant la planteuse. »

L'utilisation dès le début du semis, de fongicides et insecticides, limite les dégâts dus au mildiou, pucerons et pourriture grise.

Les désherbants et les engrais sans chlore complètent « les soins » apportés à la culture.

« J'achetais tous ces produits à la Coopérative. »

La récolte du tabac se fait en coupant à la base, le pied entier de tabac.

« A l'aide d'un traîneau que j'avais équipé de lames (scies égoïnes) sur les côtés et tiré par le tracteur, je coupais 2 rangs à la fois. »

Ces pieds, après un « flétrissage » d'une heure étaient suspendus à des liteaux sur le char et rentrés dans les 2 serres de séchage.

L'effeuillage des plants se fait à maturité sous la serre en classant basses, médianes et hautes.

Placées dans des cartons, les feuilles seront triées ensuite en 4 catégories selon des critères de souplesse et couleur.

« Je livrais les ballots à la Coopérative Agri Tabac, à Beaurepaire. Je n'ai pas connu les contrôles rigoureux de Raymond et Roger, planteurs sous le monopole de la SEITA. »

La SEITA

Le monopole des tabacs fut inspiré, en France, par Colbert en 1674, sous forme de « ferme royale » et constitua depuis cette époque une importante source de revenu fiscal.

Depuis 1939, ce monopole est entre les mains du Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs et Allumettes (SEITA).

Aujourd'hui, le droit du Marché Commun a modifié ses attributions. La SEITA n'a plus le monopole de l'importation et de la communication des tabacs provenant de l'Union Européenne.

La vente au détail du tabac reste un monopole assuré par l'administration des impôts (par le biais des débitants).

Pour la petite histoire :

Les premières graines de tabac furent introduites, en France vers 1556, par le moine Thévet qui les rapporta du Brésil. Mais l'usage du tabac ne s'est généralisé que vers 1560 quand Jean Nicot envoya à Catherine de Médicis, de la poudre de tabac pour guérir les migraines de la reine.

Le tabac fut d'abord prisé et non fumé.

- Doléances pour la création d'un magasin de réception des tabacs, dans le canton de Roussillon.

Le 2 juin 1887

...les livraisons de tabacs à Beaurepaire obligent les planteurs à faire un voyage long, dispendieux et pénible à cause des intempéries de saison pendant laquelle a lieu cette livraison.

...cette culture prend un grand développement dans notre région.

...les livraisons ont duré cette année 72 jours du 6 janvier au 18 mars.

...chez les uns, les tabacs se sont desséchés et brisés par suite de la gelée ; chez les autres, ils se sont fermentés ou pourris par excès d'humidité.

1902

...presque tous les propriétaires du pays sont planteurs de tabac.

En conclusion...

Les métiers de l'agriculture ont de tout temps été difficiles à s'intégrer dans la société.

Celle-ci s'organise dans la commercialisation des denrées (semences ou récoltes) sans tenir compte du travail des hommes, avec un critère de prix qui prend de plus en plus d'importance.

Déjà en 1852, la conclusion de la statistique quinquennale de la commune témoigne de ces difficultés.

« Toutes les terres de la commune pourraient être cultivées tous les ans si on avait du fumier qu'il est impossible de se procurer parce qu'on est trop loin des centres de population et que les routes sont en trop mauvais état.

Ce qui arrête le progrès de l'agriculture c'est, d'une part que l'agriculteur est fort peu encouragé par les faibles revenus qu'il tire de sa terre, que, dès qu'une récolte pourrait l'indemniser de ses pertes, on fait entrer des blés étrangers qui abaissent tout à coup le prix, d'autre part que les gens de la campagne ne peuvent pas se hasarder à faire des essais et qu'ils sont convaincus d'ailleurs que la terre a besoin de repos, que c'est là, la volonté de Dieu même, qui, ayant fait le dimanche pour l'homme, a dû vouloir aussi qu'il y en ait un pour la terre même. »

Dans le « Petit Journal » du 31 décembre 1920, le bureau international du travail propose des solutions pour les agriculteurs.

Laissez les agriculteurs travailler en paix.

Il ne faut s'étonner de rien, néanmoins, on ne peut se défendre d'une certaine surprise en apprenant que le bureau international du travail a mis à l'ordre du jour de la séance du 4 avril 1921 une proposition tendant à limiter le travail à huit heures par jour ou à quarante-huit heures par semaine dans l'agriculture.

Est-ce une gageure ?

Est-ce un défi au bon sens ?

Nous manquons de blé, nous manquons de pain, parce que la main-d'œuvre nous fait défaut, et l'on nous propose de diminuer encore cette main-d'œuvre, c'est-à-dire d'affamer le pays. Et cette proposition va être examinée, discutée, soutenue, peut-être même votée dans une réunion internationale !

Les énergumènes qui en sont les auteurs ignorent tout de la vie rurale. Qu'ils consultent les intéressés, c'est-à-dire les agriculteurs, et ils verront quelle réprobation soulève leur projet, dont le premier effet serait de doubler le prix de la vie.

Un sénateur M. Henry Chéron, s'est rendu l'interprète des protestataires. Il a déposé au Sénat une demande d'interpellation. En l'absence du ministre, la date n'a pas été fixée, mais l'orateur en quelques phrases a démontré l'impossibilité d'appliquer au travail agricole la loi de huit heures qui a eu pour l'industrie de si tristes résultats. « Les cultivateurs, a-t-il dit, travaillent avec les saisons. Ils font des journées plus ou moins longues, selon que les jours sont plus ou moins longs. » Chaque heure de la journée est occupée, et personne ne se plaint. Conçoit-on un valet de ferme remplacé par une équipe de trois valets dans chaque exploitation. Où prendre cette main-d'œuvre supplémentaire ?

Monsieur Henry Chéron fait connaître au Sénat un bruit qui s'est répandu, mais auquel il ne peut croire. On a prétendu que les représentants de la France devaient conclure favorablement à la proposition du bureau international. Il importe, dit-il de couper court à toute

équivoque et de lever tout doute à cet égard. Il faut que le gouvernement déclare qu'il donnera des instructions formelles à ses représentants pour combattre ce projet.

M. Henry Chéron fait connaître les difficultés et les inquiétudes de nos agriculteurs, on doit les rassurer. Il est à désirer que le Sénat soit saisi le plus tôt possible de cette interpellation. Nous sommes convaincus que le ministre de l'Agriculture calmera toutes les appréhensions par des déclarations fermes et loyales.

H.Gomot.

Même avec la modernisation et les machines perfectionnées, quel agriculteur peut prétendre travailler 8 heures par jour ?