

# **UN BOUT DE CHEMIN A LA MONTAGNE AVEC MARIA**



**YOLANDE CONVERT CUZIN  
JUILLET 2012**

Parfois, un cri du coeur jaillit comme une évidence : « Mon Dieu, quelle chance j'ai ! Je viens de mettre un pied dans ma 82ème année et je peux encore m'amuser à écrire quelques pages, mais surtout, de l'autre côté de la rue, il y a Maria qui grignote sa 90ème année, née en 1922 à la Chaumette, sa « petite montagne », puisque sa « grande montagne », celle de Pégrol, elle y a vécu jusqu'à son mariage en 1948, c'est-à-dire l'avant-guerre, la guerre et les restrictions persistantes dans l'après-guerre.

Or, nous avons toutes les deux des lessiveuses de mémoire fonctionnant encore comme ces bons ustensiles anciens faits pour durer toute une vie : ça marche... et ça parle !

Mais surtout, il passe entre nous un tel courant d'amitié, de confiance, de respect mutuel et de compréhension des peines se cachant sous un simple mot qu'il serait dommage de ne pas recueillir ce miel en rayons avant sa disparition dans l'oubli. Un autre avantage, c'est que nous pouvons choisir la langue qui nous convient le mieux pour nos images orales : patois, français ou patois francisé, tout chante et nous amuse.

Alors, chaque après-midi, je traverse la rue avec un crayon, un morceau de papier : elle a fini sa sieste, j'ai regardé à la télé mon « Hercule Poirot », nous avons tout notre temps et là, juste avec une petite question de départ, nous pénétrons dans un autre monde et un autre temps. Pour elle, chaque mot correspond à une image-souvenir et moi, je suis un explorateur partant à la découverte, essayant de sentir ce que chaque geste demande de pratique, d'effort, de peine.

Ca, je peux le pénétrer car enfant de ville, pendant la guerre, nous étions montées plusieurs fois, à pied bien sûr, aux Courtiaux, chez des clientes amies de ma mère et pendant quelques jours, j'avais abordé ce monde qui avait des points communs avec ce que mes « femmes bonnes » me racontaient de leur vie à la métairie de Rodde dans la plaine d'Ambert.

Mais l'enfant que j'étais ne posait pas de questions : « c'était comme ça ». Ai-je enfin acquis suffisamment de maturité pour le pénétrer maintenant ? (Il serait plus que temps !!)

Aussi bien chez elle que chez moi, il n'y a aucune acrimonie, aucune amertume, aucune plainte. Jamais je ne l'entends dire : « c'était dur » ou « quelle fatigue ! » parce qu'elle sait que je le sais et que je lis le dessous des mots.

Nous avons sans doute atteint ce stade d'acceptation de la Vie et de ses misères, alors, avec son humour et le mien, nous rions vraiment, c'est notre cure de remise en forme (voire de thalasso, car chez elle, avec son exposition plein soleil d'ouest de juillet, il faut tenir les volets baissés !).

Elle raconte et je creuse, je creuse jusqu'au plus petit détail venant compléter mon image, même si elle s'étonne de ma lenteur à saisir, parfois, ce qui pour elle est une naturelle évidence toute simple.

Surtout, ce qui fait notre tranquillité d'esprit, c'est que c'est pour RIEN, seulement pour le plaisir.

Ce n'est pas une thèse, ni un article de journal, ni une oeuvre littéraire, ce n'est pas « La vie dans les jasseries », une généralité d'une façon de vivre la transhumance nécessaire à l'époque, oh ! non, car chacun faisait comme il pouvait avec sa misère, qu'il soit « monté » ou « descendu », c'est juste un exemple d'une de ces vies qui a croisé mon chemin et que j'essaie de mettre en mots pour ne pas le perdre.

Après, ces pages vivront aussi ce qu'on voudra qu'elles fassent si cela peut intéresser quelqu'un, un jour !

Ainsi, un après-midi, j'ai fait le beurre. En ce qui concerne le fumier, au moins, il ne sentait pas l'ensilage ! Pour les fourmes, j'ai eu plus de mal, mais ça y est, cette fois j'ai compris la différence entre la « *gapà* » et le petit lait.

Seulement, en racontant, on sort très vite de la question de départ. Alors je dois aller grappiller d'un feuillet à un autre pour « raccrocher » mes bribes habituées à la liberté. Mais cela m'amuse beaucoup car, en fait, je le vis deux fois : à la narration et à l'écriture où, seule, je peux repartir sur « ma » montagne, j'ai tout mon temps, je vais « à mon pas » pour retrouver dans mes souvenirs un lis martagon d'ici ou une pierre de là, une nappe de brouillard ou un lever de soleil magique.

Alors, tout autour de moi, j'ai regroupé mes vieux amis, ces objets que mon mari m'avait trouvés ou qui, ne voulant pas mourir, s'étaient placés sous ma main dans les décharges pour venir encore un peu s'abriter sous notre toit.

Avec tous leurs rafistolages, ils viennent m'aider à comprendre cette peine et cette misère qu'ils ont eues aussi dans leur accompagnement des humains.

Ce qui est certain, c'est qu'à cette époque, Maria ne connaissait pas les mots estive, transhumance, jasserie, buron, elle ne parle que du Jas de Pégrol : l'ensemble des maisons, le village et, en entendant le pléonasme de « monter à la montagne », elle éclate de rire car ses jambes savaient bien où elles devaient monter et où elles descendaient !

Et il y avait 15 maisons à Pégrol dont elle a pu me citer tous les noms, surnoms, emplacements et villages d'habitation d'hiver. Toutes étaient couvertes en chaumes, sauf trois en tuiles, dont l'une ne l'avait été qu'après avoir brûlé en 1936.

Il n'y avait que deux hommes : l'un qui montait tous les soirs et redescendait tous les matins au Châtaignier, et l'autre M. Mathevon qui y restait tout le temps. Toutes les autres maisons n'avaient que les femmes et les enfants.

*(Voir annexe 1)*

## Les propriétés et leur exploitation :

La famille de Maria était propriétaire de 3 habitats à des altitudes différentes. L'occupation de ces lieux et leur exploitation suivaient l'apparition et la croissance de l'herbe assurant la survie du troupeau.

L'hiver se passait dans la maison principale du bas à Voldoire aux environs de 900 mètres d'altitude (de l'autre côté de la route sur la hauteur en face de la maison de Charlot et de Josette à Monchaud où certains hivers, les coulées de terre boueuse traversent la route et vont fumer son jardin !).

Les animaux y vivaient avec les réserves de foin, seigle, avoine, pommes de terre amassées tout l'été et l'automne. Puis, début mai, les femmes montaient les vaches à « la petite montagne » : la Chaumette à 1 282 mètres, au-dessous de la montagne des Allebasses où les vaches, l'herbe n'ayant pas encore poussé, n'étaient pas « lâchées » et mangeaient le foin de l'été précédent. On y semait du seigle et de grands champs de pommes de terre ; une araire restait sur place.

*(Voir annexe 2)*

Fin mai, début juin, femmes et vaches « finissaient d'arriver » à Pégrol à 1 387 mètres après avoir traversé tout le plateau des Egaux. Elles n'en descendaient que la veille de la Toussaint, à la Chaumette, où pendant quelques jours, les vaches mangeaient le regain.

Mais là, il y avait une autre séparation des femmes : la mère, avec le chien, descendait les vaches laitières et le taureau à Voldoire, tandis que Maria restait encore, seule, (il y avait une voisine !) à la Chaumette avec les génisses, les cochons, les moutons qui avaient été récupérés de leur gardiennage au Grand Génévrier et... une vache laitière pour assurer sa nourriture et celle des animaux.

Mais le papa venait souvent coucher pour aider sa fille de 16-17 ans et la rassurer. Elle pouvait rester là jusqu'au milieu de décembre, son père décidait de la date de sa descente (et parfois elle se demandait bien si on ne l'y laisserait pas jusqu'au Premier de l'An !).

Ainsi la famille n'était réunie au complet que pendant 3 mois d'hiver et 2 mois de printemps.

### Les gens et la répartition des tâches :

Dans la famille, il y avait le grand-père et la grand-mère paternels. Jeunes, ils avaient d'abord été vacher et vachère chez des propriétaires de la Loire dans des maisons en face de Pégrol et un jour ils avaient pu acheter dans le Jas de Pégrol.

Ils avaient pu ainsi transmettre leurs connaissances au jeune couple en vivant avec eux pour partager les mêmes tâches et leur aider suivant leurs forces en attendant « que les enfants se fassent grands ».

La mère était née en 1903, mariée à 17 ans et maman de son premier enfant à 18 ans (elle est décédée à 88 ans en 1991). Le père était né en 1902, marié à 18 ans et papa de son premier enfant à 19 ans (il est décédé à 67 ans en 1969 après sa retraite à 65 ans et le partage de ses biens).

Maria était la 2ème enfant, née 11 mois après son frère, elle a eu un autre frère 6 ans après et 14 ans après une petite soeur. Elle avait donc 14 ans quand elle a eu ce cadeau de la maman et elle aimait tellement ce bébé qu'elle était toujours en train de l'embrasser, de la cajoler (et ça ne faisait pas le travail !).

Un jour, la grand-mère, un peu excédée, lui avait dit : « *Si (prononcez che) tu là bizounés pa penden un jou, ieu te beilaré un seù* ».

*E bé ! Là Maria l'à jamai ganhàd aque seù !*

(Si tu ne la baisotes pas pendant un jour, je te donnerai un sou.

Eh bien ! La Maria l'a jamais gagné ce sou !).

Ainsi, à la déclaration de guerre en 1939, le papa de 37 ans avait 4 enfants dont la dernière de 3 ans, et il ne partit à la guerre que 2 à 3 mois, mais un voisin qui n'en avait qu'un partit plus longtemps et fut fait prisonnier (alors on faisait comment ??).



## Les animaux :

On leur accorde autant de respect, de considération, de soins (voire plus parfois !) qu'aux gens car ce sont eux qui les font vivre et leur procurent quelque argent.

### 1. Le cheval :

Il était indispensable aux hommes, en bas, car toutes les vaches étant montées, ils n'avaient plus rien pour atteler. Acheté jeune, il fallait le dresser à porter des charges et à être attelé à des brancards. C'est pourquoi les tombereaux et les chars n'avaient pas de timon, mais deux brancards, et ainsi on ne pouvait pas atteler de vaches. Mais il ne labourait pas.

- Pour tirer, on lui mettait un collier avec des chaînes reliées aux brancards, soit d'un tombereau chargé de pommes de terre, de bois, de tout ce qui était lourd et encombrant, même de la terre à remonter en haut des parcelles trop en pente, comme à Voltaire, soit d'un char pour le foin, le gros bois.
- Pour porter, on remplaçait le collier par un bât sur le dos avec deux « *bena* », grandes hottes d'osier sur chaque flanc. C'était lui qui, chaque semaine, montait les provisions à Pégrol : pain, quelques légumes, le linge à laver et à raccommoder, tout ce qui pouvait manquer aux femmes, et il redescendait du lait pour les hommes, du beurre, des chapelets parfois à aller rendre.

Dans les terres trop pentues, ces hottes servaient aussi à remonter la terre entraînée par les pluies ou la fonte des neiges.

Mais là où l'on ne pouvait pas amener le tombereau de fumier, c'était encore lui qui à la place des hottes portait des paniers à fumier : caisses de bois dont le fond s'ouvrait et se refermait comme le couvercle d'un plumier, ainsi le fumier se répandait tout seul en marchant dans la raie.

## 2. Les bovins :

Il y avait entre 17 et 18 bêtes.

- Les vaches laitières : toujours au moins au nombre de 11 ou 12. C'était de bonnes ferrandaises adaptées à la Montagne. Une vache portant 9 mois, le veau devait être né avant de monter pour qu'elle ait du lait en abondance pour faire les fourmes.

Sur ces 12 veaux, les parents choisissaient les plus belles génisses qu'ils voulaient garder pour renouveler le troupeau et un taurillon quand il fallait prévoir de changer le taureau. Les veaux ne naissaient pas tous en même temps, pendant l'hiver certains étaient vendus à 1, 2 ou 3 mois à d'autres paysans voulant les engraisser pour les vendre ou bien les garder pour compléter leur troupeau.

Le reste montait avec les mères, mais ils n'étaient que nourris, pas engraisés. Ils restaient à l'écurie mangeant un peu de foin et buvant du lait.

Les vaches n'avaient pas que leur lait à donner, on leur demandait aussi quelques services pour aider à l'effort

\* Elles étaient mises au joug à l'automne et au printemps pour labourer à Voldoire et à la Chaumette afin de semer seigle et avoine, et de planter de grands champs de pommes de terre. Mais elles ne tiraient pas une charrue trop lourde pour ce pays pentu, elles étaient attelées à une simple araire à un soc et une manette pour être guidé par l'homme.

Il y en avait une en bas, et une qui restait à la Chaumette, mais pas à Pégrol. La couche de bonne terre n'étant pas assez profonde pour un labour, les hommes plantaient à la pioche les pommes de terre et les choux.

\* Parfois elles devaient aussi aider le cheval à tirer, il fallait « *pourdialer* », venir en renfort quand le char était trop lourdement chargé pour remonter de Pégrol à 1 380 mètres sur le plateau à 1 434 mètres par une montée courte et raide.

Pour cela, des chaînes à anneaux plus petits, les « *trés* », étaient attachées aux « *mianes* », plaques de fer des anneaux du joug et reliées aux brancards. Ces chaînes devaient être assez longues pour ne pas gêner le cheval derrière les vaches.

- Le taureau : Il en fallait un pour « servir les vaches », les leurs et celles de voisins qui lui amenaient leurs vaches moyennant quelque rétribution, argent la première fois et puis légumes frais de leur jardin ou autre gâterie.

A 1 an et demi, le taurillon devenait taureau adulte, il était gardé 2 ans, mais à 3 ans et demi ou 4 ans, il était vendu car devenu trop puissant pour être mené par des femmes, le père avait peur qu'il devienne méchant.

Pour le vendre, le père et la mère l'amenaient, à pied, à la foire du 20 août à Chalmazel (oh ! Mon Dieu, sur ma carte IGN, en ligne droite, c'est à 40 km, en passant par l'Oule, Renat, la Vialle, à travers la bruyère en suivant les « *chariarha* », les ornières, que de montées et de descentes !). Tous ceux du Jas ayant une vache à vendre y allaient ensemble.

Mais pour cela, il fallait le mettre au joug avec une vache « *donde* », dressée.

Or lui, animal libre dans sa montagne, ne connaissait que ses femmes et c'était le père qui devait lui tenir la tête pour poser le joug sur son cou puissant. Pour le sortir, il fallait lui mettre au cou une longue chaîne dépassant la porte de l'écurie. Avec la force de l'homme et les encouragements de la femme, il se laissait faire. Il avait un assez long chemin pour s'habituer à marcher au pas de sa compagne !

Le taureau vendu, il fallait porter le joug et ramener la vache à Pégrol, d'où la nécessité du couple.

### 3. Les ovins :

Pendant la guerre, il a fallu ajouter une vingtaine de moutons pour les besoins de laine de la maisonnée. Comme ils étaient mis en gardiennage début juin au Grand Genévrier, Maria, fin juin, pas trop tôt pour qu'ils n'aient pas froid, allait les tondre (oh, il y avait bien quelques coupures, mais elle faisait attention !).

La laine était mise dans des boges que le père, quand il avait un moment, allait chercher avec le cheval et le tombereau. La laine que l'on ne voulait pas utiliser de suite était gardée dans son suint pour qu'elle se conserve mieux, l'autre était lavée à Pégrol par les femmes en changeant l'eau plusieurs fois.

Etendue, écartée sur un sol propre, bien retournée, bien séchée, elle était alors « écharpie », déchiquetée, étirée entre les doigts, à la veillée comme repos du corps.

Ensuite elle était portée chez Collangette, la carderie d'Ambert, qui la mettait en gros cônes teintés à la couleur voulue, prêts à être tricotés, ou bien elle était échangée contre des tricots tout faits. On pouvait aussi en faire des « *courtàpenta* », dessus-de-lit recouverts de satin avec même des volants autour !

Mais si l'on en tricotait des bas ou chaussettes, qu'est-ce que ça pouvait piquer les jambes des enfants les premiers jours !

Bien sûr, en hiver, il y avait des agneaux et la chèvre avait 1 ou 2 chevreaux, mais le père n'aimait pas tuer les animaux : ils étaient vendus.

#### 4. Les poules :

Quelques-unes étaient laissées aux hommes, en bas, pour qu'ils aient des oeufs à manger, mais le coq et la plus grande partie de son harem suivaient les femmes. Lâchées dans la bruyère et les prés, elles se nourrissaient en grattant le sol, et le soir elles rentraient sous la « *couade* » (\*).

Mais parfois on voyait arriver la « *clhoussà* » (\*) avec toute une ribambelle de petits poussins. Alors on demandait au papa de monter un peu de grain pour ces petits becs affamés et la mère, en faisant les fourmes, laissait tomber un peu de caillé dans une vieille écuelle : c'était leur régal. Aussi, même avant le lever des femmes, la « *clousse* » et les poussins s'impatientsaient et réclamaient devant la porte !

## 5. Les cochons :

Le 18 octobre, pour la Saint Luc, les gens du Jas partaient tous ensemble avant « la pique du jour » à la grande foire de Montbrison . Avec son voisin, le père s'accordait pour prendre un seul tombereau avec le cheval. Ils traversaient au plus court à travers la bruyère en suivant les traces (et ils n'avaient que des sabots !).

Pour les besoins de l'année de la maisonnée, il achetait 3 cochons d'environ 30 kg chacun car il était tard dans l'automne. Comme ils étaient tués en janvier pour qu'ils « aient le temps de prendre le sel », il ne restait que 3 mois pour les engraisser. Chacun ne faisait alors que 110 à 120 kg.

En arrivant à Pégrol, ils étaient mis à l'écurie dans le « *triou* », petite chambre aux cloisons de planches avec un portillon fermé par une targette de bois, « *là chavetà* », et un plancher qui était aussi lavé tous les jours.

S'il restait un peu de paille d'une réfection de la toiture (1), elle était pour eux, sinon c'était le plancher nu comme celui des vaches, mais ils faisaient toujours leurs besoins dans le même coin et couchaient au propre dans une écurie basse réchauffée par les souffles des vaches (en octobre, les nuits devenaient frisquettes !).

Trois fois par jour, ils avaient leur pâtée : des pommes de terre, du lait, du son monté d'en bas et des feuilles de chou comme gourmandise au retour de leur promenade de santé !

En effet, ils étaient « lâchés » 2 fois par jour, un petit moment devant la porte pour qu'ils sachent marcher pour descendre, avant les vaches, poussés par les gamins qui avaient plus de temps.

(1) : *Cette réparation de la toiture n'était pas souvent nécessaire. Le spécialiste, c'était Gourbeyre du Perrier (« le Joseph du Bâtiment ») car il les faisait épaisses et bien serrées, elles tenaient longtemps. Il suffisait généralement de les renforcer en ajoutant quelques gerbes. Si l'hiver avait été particulièrement méchant, on pouvait avoir quelques morceaux à changer donnant à la toiture cet aspect de vieux bourgeron rapiécé.*

### **L'élevage du cochon (vers les 700 mètres)**

Le cochon est un animal difficile à bien élever, c'est-à-dire à mener à bien. C'est l'animal le plus proche de l'homme. Tout est utilisé en lui et il est appelé « l'habillé de soie ». Même son poil, cette soie est utilisée pour faire des brosses, mais chez nous, il était « buclhad » = buclé, c'est-à-dire qu'une fois tué sur l' « embalar », on lui brûlait les poils avec un brandon de paille enflammé.

C'était la nourriture de la famille pour l'hiver et toute l'année. Tout était séché, salé, conservé en jambons, andouillettes, andouilles, saucisses, saucissons, boudin frais, lard, graisse blanche, couenne. Le reste des organes était consommé frais (pas de congélateur). Dans un cochon, il n'y a que 5 % de perte : l'intérieur des boyaux lavés !

On l'achetait parfois en juin à 25 ou 30 kg (Marsac ou Champétières venaient les vendre à la foire d'Ambert) pour utiliser le trop de lait d'été qui ne se conservait pas et le reste en beurre ou fromage et le petit lait nourrissait le petit cochon.



Il ne grossissait que jusqu'à 45 kg, puis à la récolte des pommes de terre, il pouvait grossir d'un kg par jour car les petites étaient pour lui, cuites dans une chaudière spéciale tous les 2 jours (un délice pour les humains).

Le cochon aux beaux jours pouvait être parqué dehors dans un enclos à côté de l'écurie. Il fallait qu'il marche sinon il avait mal aux pattes. Au froid, il était rentré à l'écurie avec d'un côté de la paille pour ses besoins et de l'autre la litière de paille pour se coucher. Il ne se trompait jamais de côté car un cochon est naturellement propre. S'il se roule dans la boue, ce n'est que pour protéger sa peau des bestioles (ou pour ses rhumatismes ?!).

Suivant les besoins de la famille, on le tuait en hiver (pas en période de « chaleur » de l'animal sinon la viande n'était pas bonne et se conservait mal), en décembre ou en janvier (qui allait laver les boyaux au ruisseau ? Ses mains doivent encore se souvenir des onglées !).

Parfois on gardait un verrat plusieurs années et il pouvait devenir énorme. La « Tata Lucie » raconte que Jean-Pierre Couherat lui avait dit que quand sa grand-mère, celle de « la Lucie », veuve avec 5 enfants, était venue à Rochelie, à la guerre de 14, elle avait amené dans la « barselle » (\*) un verrat de 300 kg complètement impotent et les rats avaient commencé à lui attaquer l'échine.

On tuait un cochon entre 150 et 190 kg car à 200 kg la viande était trop dure. Avec les pommes de terre mélangées à du son, en mangeant 2 paniers de pommes de terre par jour, il grossissait d'un kg par jour.

Ce qui m'amuse le plus, ce sont ces anciennes mesures que j'ai entendu employer dans ma période d'école aux Fraisses. Ce fameux « tinté » = quintal qui m'avait étonnée dans la bouche de ce Jean-Pierre Couherat, me voyant pour la première fois à mon arrivée aux Fraisses et m'abordant ainsi :

« *a te, petite, tu fas pa ton tînté* » (Ah toi, petite, tu fais pas ton quintal). Il ne pensait pas que je comprenais le patois et moi je ne comprenais pas comment ce paysan pouvait avoir si peu le compas dans l'oeil : je pesais alors 43 kg et pour moi un quintal c'était 100 kg !

Mais après, avec le cochon, j'ai appris qu'ils ne pesaient qu'en livres. Pour eux, un quintal c'était 100 livres, c'est-à-dire 50 kg. Et alors là, il avait vu juste le vieux Couherat (dont j'ai hérité la tabatière donnée à son Louis, son complice de chasse !).

Et là, j'ai entendu peser le cochon de Mme Bonneton, ma voisine d'école :

Tienze-vînt = 15 x 20 livres = 300 livres = 150 kg

Seje-vînt = 16 x 20 livres = 320 livres = 160 kg

Diassê-vînt = 17 x 20 livres = 340 livres = 170 kg

Dézieu-vînt = 18 x 20 livres = 360 livres = 180 kg

Ça, c'était des cochons !

## 6. Les chiens et les chats :

Pour nourrir le seul chien de la maisonnée, il n'y avait pas de « croquettes » ! Seulement, trois fois par jour, sa soupe de pain et pommes de terre blanchie de lait. Il suivait toujours les bergères et les vaches.

Et le chat que l'on dit si attaché à son territoire ? Lui, il vivait sa vie, on ne s'en occupait pas, mais le lendemain ou 2 jours après, on le voyait arriver à la Chaumette ou à Pégrol. Il savait pour où passer et trouvait sa nourriture en chemin.

Pour les protéines, il chassait dans les prés et la bruyère, pour le calcium il avait toujours son écuelle de lait. Et pour l'affection il y avait toujours un gamin prêt à le caresser et un fameux « Comcom » accourait quand on l'appelait.

Tous ces animaux pouvaient être achetés ou vendus dans les principales foires du Pays :

- celle du 20 août, pour la Saint Bernard, à Chalmazel, et les gens du Jas regardaient passer (comme on ferait d'Ambert vers Boisseyre !) sur la montagne de la Loire, en face, vers la Croix de Barran, des files de vaches se dirigeant vers le Nord, préjugant ainsi de l'importance du marché,
- les files étaient aussi importantes dans l'autre sens pour la foire de la Croix du 14 septembre à Saint-Anthème qui durait 2 jours, car en fait les plus belles vaches s'y vendaient la veille, le 13, pour « les Vêpres de la fête »,
- peut-être encore plus pour celle de la Saint Luc du 18 octobre à Montbrison,
- et les invendus pouvaient encore tenter leur chance à Ambert pour la grande foire de bétail, la foire de la Saint André, le premier jeudi suivant sa fête du 30 novembre

## Le droit coutumier :

La maison de « Grande Montagne » était soit achetée, soit louée, et la « montée » se faisait fin mai, début juin.

D'après « les dits » de la grand-mère, on n'avait accès à la « grande » montagne qu'à partir du 2 juin (on avait oublié de préciser où se terminait la « petite »).

Avant cette date, les vaches devaient pacager dans le terrain autour de la maison plus ou moins grand selon la « *tendüda* » : le tenant, la possession, la tenure, c'est-à-dire suivant le nombre de bêtes que l'on « tient ».

Maria en avait 17 ou 18 dont 12 laitières, le reste étant un taureau, des génisses et des veaux. En fait, comme il n'y avait pas de clôture, la « grande » montagne était devant la porte de Pégrol !

On n'avait pas le droit de « tenir » des moutons qui abîmaient l'herbe en broutant. Quelques chèvres étaient tolérées, une ou deux, mais elles étaient difficiles à garder.

Comme on n'envoyait pas le chien après elles, elles vagabondaient au gré de leur gourmandise et quand on rentrait les vaches, bien souvent elles ne suivaient pas.

Alors, après la traite, la bergère ou les gamins devaient courir à nouveau dans la montagne, quel que soit le temps ou la fatigue, pour les ramener.

Pendant la guerre, la famille a « tenu » aussi 15 à 20 moutons, mis en garde tout l'été au Grand Genévrier où là le pacage des moutons était possible et toléré. On les emmenait directement de la Chaumette à pied.

### A. Le bois et le feu :

D'abord, la montée au Jas de Pégrol se préparait. Vers le milieu du mois de mai, les hommes (le père, le grand-père, puis le frère aîné devenu un adolescent plus robuste) allaient couper du bois puisque c'était le seul moyen de chauffage dans la cheminée.

Il n'y avait pas encore de poêle à 3 pieds, car le père pensait que cela lui ferait trop couper de bois. En effet, à chaque maison étaient attribuées une ou plusieurs portions de bois sur lesquelles se prenait « le bois branlant », c'est-à-dire les arbres qui y poussaient car le sol appartenait à la commune de Saint-Anthème.

Il s'agissait donc de bien gérer la coupe pour qu'il y ait une repousse suffisante chaque année. Ils laissaient les branches sur place puisqu'ils n'étaient venus qu'à pied.

Quand ils montaient avec le tombereau, le jour de l'installation, ils s'en servaient pour aller le charger et le ramener sous la « *couade* » (\*). Mais il y en avait toujours une « avance » car il était indispensable.

Ils coupaient et fendaient les plus gros morceaux, mais « le reste du temps », les femmes fendaient suivant les besoins (Vous avez déjà essayé de fendre du bois à la hache ? Moi oui, le premier jour de mes remplacements d'eicoulère dans l'Auvergne profonde. C'est là que j'ai vu accourir le voisin juste après le premier coup et avant le deuxième, et depuis je n'ai plus touché un manche de hache !).

A côté de la cheminée, il y avait une grande caisse pleine pour avoir toujours du bois sous la main suivant l'intensité des flammes ou des braises désirée.

Mais toute la vie dépend du feu. Or, il faut d'abord l'allumer. Savoir faire prendre un feu n'est pas une connaissance innée.

J'ai souvenir d'une jeune fille de la ville voulant entrer dans l'enseignement par la petite porte et nommée pour son premier remplacement au Puy de Valcivière. Elle n'a tenu que deux jours et elle est repartie : elle n'avait jamais allumé de poêle et n'a pas réussi à faire du feu. Alors avec des conditions de vie si difficiles, elle a renoncé à l'enseignement (La grande ville a dû l'absorber car je n'ai plus eu de ses nouvelles).

### B. Le petit bois :

Pour faire prendre les gros morceaux de bois, il faut du petit bois sec : du genêt. Mais à Pégrol, il ne poussait pas les grands genêts à balai pouvant atteindre 2 mètres, seulement le petit genêt (purgatif ? des teinturiers ?) de 50 à 60 cm de haut.

Et encore ne poussait-il qu'à un seul endroit entre Pégrol et le Grand Génévrier et lui avait même donné son nom mentionné sur la carte : « le Grand Genêt ». Cet endroit fournissait tout l'allume-feu du Jas de Pégrol (15 maisons habitées).

Les hommes allaient en couper, vert, en juin, lors des journées de montée et le ramenaient avec le gros bois, le mettant à sécher à côté du tas de bois. Mais sous la « *couade* », il y avait la réserve sèche de l'année précédente.

Le Jas de Pégrol avait le droit d'aller couper du bois dans les deux bois : celui du Grand Goulet et celui du Petit Goulet. Chaque maison y avait sa portion délimitée par des bornes, mais le bois ne devait servir qu'à l'usage de la maisonnée et ne pouvait pas être descendu dans l'habitation d'hiver.

Mais parfois de petits malins qui n'avaient pas assez de bois en bas, quand ils descendaient un char de foin des fumades pour leur provisions d'hiver, en bonnes fourmis ménagères, ils glissaient une ou deux bûches au fond du char pour qu'il ne verse pas !

A la Chaumette, le village avait droit à la coupe. Chaque ayant-droit allait « tirer son lot », abattait ses arbres, en faisait des brasses qu'il pouvait vendre ou garder pour son usage personnel (et c'est ainsi que ma part d'ayant-droit d'« *eiouleirà* » au bois communal des Fraisses a servi à faire la toiture de notre maison d'Ambert). Mais à la Chaumette, le bois était à côté de la maison.

C'est aussi dans ce bois que poussaient les fayards dont on ramassait les feuilles tombées à l'automne, presque sèches. Ecartées à même le sol propre, tournées et bien sèches, elles étaient employées pour regarnir les paillasses de Pégrol ou de la Chaumette quand elles étaient trop affaissées.

### Le droit d'eau :

L'eau était très précieuse et règlementée. Venant de loin, de deux sources au Nord du Jas, elle était amenée à l'horizontale inclinée par deux « *levada* », sortes de biefs traversant la bruyère, l'une plus haute et plus longue alimentant les maisons 5-6-7 et celle du dessous plus courte les maisons 1-2-3-4.

Plus loin, d'autres sources devaient être employées de la même façon. Cette « *levée* », coulant à découvert, avait une « *cochà* » pour chaque maison, une entaille du bord inférieur avec une sorte de bec en ciment d'une dizaine de centimètres, à fond plat dont les bords étaient plus ou moins hauts suivant « la tenure », le nombre de vaches de l'écurie.

Ainsi, après avoir servi la première avec sa ration, elle coulait par-dessus les bords pour alimenter la deuxième, puis la troisième, mais arrivée à la quatrième, l'eau venait moins bien.

Cette levée devait être entretenue par les 4 hommes avec le taille-pré au moins 2 fois dans l'année : au début du printemps et dans l'été, dans toute sa longueur jusqu'à la source.



Quand l'eau avait franchi la « coche », elle appartenait à la maison et chacun l'utilisait au mieux, la distribuant par des rigoles et la dirigeant par des mottes de terre mises ou enlevées suivant les besoins.

Une moitié, derrière, au Nord, garnissait une serve qui, « lâchée » tous les jours en soulevant le grand manche de la bonde, coulait par une buse sous le mur de l'écurie dans l'allée centrale pour entraîner le fumier.

Une autre buse d'argile cuite amenait l'eau dans l'écurie pour y remplir un grand tonneau afin de donner à boire à quelques vaches pour « l'aiadà » (\*).

L'autre moitié était partagée en deux parts :

\* une rigole derrière entrait dans la cave à fourmes, traversant le mur de pierre dans une « *caur* », tuyau d'argile rouge cuite, pour remplir le bac de pierre où étaient mises les « biches » de lait à tenir au frais jusqu'à son emploi en fourmes

\* une autre rigole arrivant devant la maison coulait par une cheneau en bois dans un bac de bois réservé à la lessive et les vaches pouvaient aussi y boire avant de rentrer à l'écurie, mais le plus souvent elles trouvaient à s'abreuver en champ, au ruisseau ou dans des « *narses* » (\*).

Quant à l'eau pour boire ou faire la soupe, elle était prise à la cave à fourmes dans un seau pour la journée, le matin, avant que les vaches n'aillent piétiner dans les rigoles ou même n'y

lâchent quelques bouses car, ayant pleine liberté, ces rigoles ne les gênaient en aucune façon ! (il fallait les nettoyer tous les soirs).

La « coche » et ses dimensions étaient bien précisées dans l'acte de vente de la maison et toutes étaient répertoriées au cadastre avec un relevé dont se servait l'huissier souvent convoqué par le quatrième qui pensait toujours que son peu d'eau était dû à la malveillance des voisins « trafiquant » leur propre « coche ».

Le mécontent en était quitte pour payer son déplacement car tout était bien à la bonne place, mais la levée n'étant pas fermée, tous les animaux y passaient et... il n'avait pas plus d'eau le lendemain !

### La maison et son entour :

La maison était construite en pierres, dans le sens de la pente légère. Le pignon à l'Est face au ruisseau portait la cheminée, une petite fenêtre de la chambre et au-dessous la « couade », en planches avec son toit à une pente abritant le bois sec et l'herbe fraîchement coupée pour le pansage (\*) du lendemain.

Sur la façade Sud s'alignaient du bas vers le haut la fenêtre de la cuisine, la porte d'entrée des gens, la porte de l'écurie à un seul battant, le bac et la petite fenêtre de l'écurie.

Ici le terrain étant plus haut, le père avait dû barricader avec quelques planches car les jeunes génisses, folâtres, sautaient sur la toiture.

Le pignon Ouest n'avait que la porte de la grange à deux battants, mais pas d'ouverture en haut.

Sur le côté Nord, on trouvait la serve et un peu plus bas la cave à fourmes dont la voûte de pierres était recouverte d'un toit de tuiles.

Toutes les maisons étant disposées de la même façon, le voisin ne voyait que le dos aveugle de l'autre et le pan de toiture touchant presque le sol.

Ce pan de toiture du côté Nord était souvent consolidé avec de grandes branches à la verticale. Le faîte, à la réunion des gerbes des deux pans, était protégé par des rectangles de motte découpés sur une vingtaine de centimètres d'épaisseur avec la terre tournée vers le haut.

En se chevauchant, ils formaient une sorte de mante retenue de chaque côté par des branches horizontales calées par des morceaux de bois enfoncés dans le chaume comme des chevilles.

Parfois toute une rangée de pierres y était posée dessus (à certains endroits, ces pierres reliées deux à deux par un gros fil de fer pendaient de chaque côté du faîte pour maintenir les mottes).

Les prés allant jusqu'au ruisseau appartenait à chaque maison. Les vaches n'y pacageaient qu'après qu'ils aient été fanés en août, pour manger le regain. Le reste du temps, elles allaient sur la bruyère de la montagne.

Mais pour donner une herbe abondante, ces prés étaient fumés tous les jours avec le nettoyage de l'écurie dont la rigole centrale s'écoulait par la porte devant la maison dans une rigole empierrée, jusqu'au pré du bas, à la limite du pré voisin.

Là aussi, le système d'irrigation était bien organisé avec des « rases » (\*) transversales qui avec leurs « coches » à intervalles réguliers permettaient de fumer toute la bande de pré au-dessous.

Les mottes étaient placées à côté de la « rase » et servaient à la reboucher quand on en entaillait une autre plus bas pour fertiliser une autre bande.

Les femmes coupaient l'herbe du haut pour mettre tous les jours dans les crèches comme complément. Il restait à faner la dernière bande, la plus basse. Le foin remplissait la grange pour « panser » les vaches au printemps suivant où l'herbe n'avait pas encore assez poussé. Le surplus, un ou deux chars, était descendu à Voldoire pour l'hiver.

Mais ce fumier dans le pré, en séchant, formait des croûtes dures que la femme devait casser et écarter avec un « redable », raclette en bois, afin que l'herbe ne soit pas gênée pour pousser et que les vaches puissent la manger.

## Les cultures :

Pour compléter la nourriture des bêtes et des gens, des parcelles de terre avaient été « ouvertes » dans la bruyère. Aux choux étaient réservées deux grandes terres, l'une en haut devant la maison, l'autre derrière au-dessus de la « serve ».

Avant la montée, le père venait de la Chaumette y planter 2 à 3 000 choux verts, ces « choux à vaches », à effeuiller tous les jours pour les vaches (et dont les graines sont si délicieuses, en salade après cuisson, comme les asperges, mais c'est un régal connu seulement de quelques privilégiés et la saveur est bien spéciale à ces choux verts !).

Le champ de pommes de terre, plus bas que la cave, était moins grand (à peu près comme son jardin actuel de ville de 520 m<sup>2</sup>). Il n'y avait pas de jardin potager. Seules quelques « seba », ciboules ou ciboulettes, restaient en place d'une année à l'autre.

Quant au tas de bois de réserve, il trouvait encore sa place en haut de la maison, à côté du sentier plus large d'arrivée à la grange, puisque lui aussi venait en char du Petit ou du Grand Goulet.

Maintenant que le décor est planté, nous allons pouvoir « monter ». En effet, il n'y a que les gens de la plaine qui montent à Valcivière, passant de 535 m à 860 m. Les autres y sont nés et ils y vivent. Alors ils « montent » en 2 étapes pour commencer à s'habituer (?!), mais surtout pour suivre la poussée de l'herbe selon des temps un peu différents.

## « La Montée »

### 1. La Chaumette :

La Montée pour le 1er mai se prépare quelques jours avant, en regroupant tout ce qui pourra être utile comme vêtements chauds et linge de rechange.

Pour les provisions, il y a bien sûr un jambon entier, 2 ou 3 saucissons, un peu d'épicerie (café, chicorée, sucre, nouilles, riz...), le reste ayant été laissé dans le placard à l'automne précédent.

Les vaches partent chacune en emportant sa chaîne au cou rattachée en collier, mais elles connaissent le chemin et manifestent une sorte de frénésie qui leur fait hâter le pas, suivies des génisses, des veaux, de la chèvre et des moutons, une femme devant, une derrière, et le chien galopant autour.

Le père guide le cheval attelé au tombereau chargé des caisses des poules, un peu de pétrole et quelques ustensiles de remplacement.

Comme c'est moins loin de la maison d'en bas, les hommes restent à coucher, pouvant aller et venir plus facilement pour assurer les travaux du haut et du bas et trouvant des repas préparés après l'effort.

De toute façon, les vaches ne restent là qu'un mois. Elles ne sont pas lâchées et mangent le foin de l'année précédente. Seuls les moutons, autorisés là, sont gardés sur les communaux, l'herbe étant laissée pour être fanée.

Mais de temps en temps quelques vaches pouvaient aussi choisir la Chaumette comme maternité ! En effet, Bardé le vaillant taureau servait ses vaches suivant leurs envies du moment, mais cela ne pouvait pas être réglé !

La mère connaissait bien ses vaches et voyait le bon moment. Alors elle demandait à ses hommes de ne pas aller travailler trop loin ce jour-là car elle allait avoir besoin de leur aide (pas de téléphone portable et pas de signaux de fumée !).

Cela pouvait aussi arriver à Pégrol, mais très peu, et dans ce cas, l'entr'aide entre femmes jouait à fond et l'on pouvait compter sur les voisines pour aider à tirer le veau. Le plus gros des naissances avait eu lieu à Voldoire en décembre ou janvier.

L'avoine n'était semée qu'à Voldoire en avril, et à la Chaumette le seigle y a été semé à l'automne. Alors les hommes, ayant les vaches à leur disposition, peuvent les atteler pour labourer à l'araire un grand champ de pommes de terre et les planter en utilisant les pommes de terre de l'année précédente comme semences, des « abondances ».

Puis ils vont mettre en brasses le bois de la coupe qui a été abattu en automne et vont l'empiler à la route, prêt à être descendu à Voldoire avec le char.

Pendant ce temps, *le travail des femmes* est le même qu'il sera à Pégrol avec deux grosses différences : le fromage et le fumier.

\* Ici pas de fromages à faire car il y a moins de lait. Les vaches sont encore traitées 3 fois par jour, mais le lait est donné aux génisses à nourrir et aux veaux à engraisser. S'il en reste, on peut faire quelques fromages pour la maisonnée

\* Les vaches à l'écurie couchent sur un plancher toujours sans paille car, à la moisson, toujours faite à la faucille, la paille est gardée précieusement pour réparer les toitures de chaume

La différence, c'est que, si le fumier est bien balayé dans la rigole centrale de l'écurie, il n'est pas entraîné par l'eau.

Les deux femmes le sortent pour le porter au tas de fumier avec « l'embalar à fumier », « *là siveirà* » (si se prononce che) : la civière, caisse de bois avec 2 brancards devant et 2 derrière pour être portée par 2 personnes car le fumier est lourd.

Aussi, les bords de la caisse ne sont-ils pas hauts pour ne pas trop charger à chaque fois.

Ainsi, le tas de fumier sera plus gros parce qu'il y a de plus grandes terres à fumer. Ce principe de la civière est aussi utilisé pour porter le cochon tué, avec cette différence que la caisse est remplacée par des barreaux espacés, à claire voie, puisque lui est compact et le support sera moins lourd.



Au risque de me répéter, je maintiens toujours « mon évidence » qui fait que je ne mets pas de « s » terminal à Valcivière. Pour moi, le patois était la langue unique des tout premiers habitants de la Montagne et c'est lui qui a raison.

Or, il fait très bien la différence entre le singulier et le pluriel : les Versades, la Chaumette, les Chaumettes, les Courtiaux, les Buges, le Suc, la Pouille, la Jurinie...

Il dit : « *Lho demourà à là Siveirà* » = il habite à la Civière  
« *Ieu vau vé là Siveirà* » = je vais vers la Civière  
(Civière = Valcivière)

Les premiers cartographes ayant mis le pied à la Montagne ont traduit et écrit en français comme ils ont pu ce qu'ils ont entendu, peut-être en faisant une contraction entre « vé » et « là », l'accent aidant.

Ce ne sont pas les autochtones qui ont pu les contredire quand ils ont traduit par « Valcivière », puisqu'ils ne parlaient pas français et ne savaient ni lire, ni écrire, tout comme ceux de la plaine d'ailleurs ! (Ma carte IGN adopte une belle neutralité puisqu'elle ne met pas d' « s » au bourg, mais en met un aux Allebasses de Valcivières !).

Un même « *embalar* » était aussi utilisé en bas à Voldoire par les hommes l'hiver pour sortir le fumier car il était mieux adapté à la pente forte du terrain et unissait énergies montantes et descendantes du fils et du père.

### *Le travail des hommes :*

Puisque la Chaumette est à peu près le milieu de « La Montée », elle va me permettre de comprendre le travail des terres, étant entendu qu'aux 3 étages l'herbe ne se coupe qu'à la faux, la paille à la faucille et les labours se font à l'araire.

En juin, ils sont aussi tout seuls à Voldoire, quand les femmes sont à Pégrol, pour faner et moissonner, ces deux travaux pouvant s'intercaler suivant la maturité et le temps.

Vers le 15 août, ils montent faner à Pégrol et y restent 15 jours, car si la surface est moins grande, l'herbe est plus abondante.

Les femmes, après leur travail de la matinée, peuvent les aider à tourner l'herbe et à râtelier l'après-midi avant d'aller en champ. Ils peuvent descendre 1 ou 2 chars en rejoignant la route aux Supeyres.

Les prés de la Chaumette se fanent en dernier, fin août, quand la Grande Montagne est terminée. Là aussi, les femmes peuvent descendre un petit moment et... remonter. Tout le foin est engrangé car le sentier est trop mal aisé pour descendre un char à Voldoire.

C'est aussi le moment d'y moissonner le seigle et de le mettre à l'abri dans la grange. Le père le battra au fléau en novembre, décembre quand il viendra tenir compagnie à Maria seule à la Chaumette à 16 ou 17 ans.

Fin septembre, il faut labourer pour semer le seigle. Alors le papa va chercher à Pégrol 2 vaches pleines qui ne sont plus à traire et, « *donde* » ou pas, il les met au joug pour tirer l'araire.

Il les garde 2 ou 3 jours à l'écurie en leur donnant du foin et il les remonte à Pégrol. Alors là, elles sont tellement contentes de retrouver la Montagne et leurs femmes qu'elles beuglent de joie en arrivant !

Quand les vaches seront descendues à la Chaumette, il fera de même pour aller labourer à Voldoire avec des vaches toujours pas à traire, car jamais les hommes de la maisonnée n'ont fait sortir d'un pis le moindre jet de lait !

## 2. Pégrol et la Grande Montagne :

Le mois de mai est vite passé et il faut préparer la deuxième Montée. Maria emmène les moutons en gardiennage au Grand Genévrier.

Suivant l'ensoleillement, les femmes montent un jour ou deux avant pour aller aérer la maison, sortir paillasse, draps et couvertures, les étendant au soleil pour enlever toute humidité ou odeur de renfermé et refont les lits avant de redescendre.

Enfin, c'est le grand jour ! Les hommes rechargent le tombereau avec poules, ustensiles, vêtements, pain, aiguilles à tricoter, pelotes de laine, chapelets à faire, pétrole, pendant que les femmes « pansent » les vaches.

Tout le monde mange la soupe et quelques morceaux de pain accompagnés de saucisson ou de fromage jusqu'à ce que la mère, ayant tout vérifié, puisse s'écrier : « *é be, co l'ei, nautri sem preitei* » (Eh bien, ça y est, nous sommes prêts).

Les vaches sont détachées, portant toujours leur chaîne en collier ; les plus vieilles passant devant reconnaissent le chemin. L'air est plus vif et son odeur particulière doit avoir été mémorisée car le pas est encore plus allègre qu'à la Montée de mai et les jeunes génisses ne traînent pas.

Derrière le troupeau, le cheval suit avec le tombereau et même le chien commence son rôle de berger, jouant à « la mouche du coche », croyant que c'est lui qui fait avancer tout son monde en jappant de temps en temps.

Toute la caravane monte par la voie romaine allant de la Chaumette au plateau des Egaux, et suit alors les « *chareira* », les laies, les chemins de char ancestraux jusqu'au Jas de Pégrol.

Sitôt la porte de l'écurie ouverte, les anciennes du troupeau retrouvent leur place. Quand toutes sont attachées, les gens peuvent rentrer dans la maison et la première occupation de la mère est d'allumer la chaudière pour faire du café.

La jeune Maria avec l'insouciance de sa fraîche vigueur ne comprenait pas, à l'époque, pourquoi il fallait commencer par là, alors qu'il y avait tant de choses à faire.

Ce n'est qu'en y repensant maintenant avec sa fatigue et ses propres douleurs qu'elle réalise combien ce café était utile à sa mère, après la Montée.

Pour regarnir les placards, on va chercher dans le foin les « *battes* » (\*) qui ont été cachées à l'automne contenant la vaisselle et les réserves de provisions.

En effet, pendant l'hiver, des « passants » pouvaient casser une porte moins solide et entrer pour manger tout ce qu'ils trouvaient. Et, sans doute en remerciement, ils cassaient aussi la vaisselle.

Il arrivait même que les chasseurs, prenant les portes pour cibles, s'amusaient à les cribler de plombs, et Maria se demandait bien ce que pouvaient être tous ces trous. Mais c'était pareil pour toutes les maisons du Jas et les hommes en arrivant rafistolaient ce qui était cassé.

Les femmes préparent le premier repas bien apprécié. Les hommes restent une petite semaine pour les travaux de mise en route : aller chercher avec le tombereau le bois abattu mais laissé sur place au Petit, au Grand Goulet et au Grand Genêt.

Quand les autres 3 hommes sont arrivés, ils vont ensemble nettoyer la grande « *levada* » d'alimentation des 4 maisons. Ils coupent et fendent du bois sec pour regarnir la « *couade* ».

Mais surtout ils vont planter les pommes de terre à la pioche ; le fumier est juste à côté pour mettre dans les raies.

Ils sortent les pommes de terre à manger et les semences du trou profond creusé fin octobre dans la terre, recouvertes de fougères et d'un monticule de terre : elles se sont bien conservées sous la couche de neige et n'ont pas gelé.

Maintenant les hommes peuvent redescendre à la Chaumette ou à Voldoire avec le cheval et le tombereau « suivant comme le travail les appelle ».

Le papa remontera une fois par semaine en fin de journée avec le cheval chargé de ses hottes pour porter le pain, le fromage fait de l'hiver, du lard, du saucisson, toutes les chaussettes et le linge à laver et à raccommoder, et parfois quelques haricots ou carottes s'il a eu le temps d'en planter à Voldoire.

### L'intérieur de la maison :

Maintenant que nous sommes arrivées et que les femmes vont y tourner pendant 5 mois complets, autant nous familiariser avec les lieux.

A droite de la porte d'entrée de la pièce unique, devant la fenêtre et perpendiculaire à elle, c'est la table avec son tiroir du bout pour garder le pain, deux chaises d'un côté et un banc de l'autre.

Derrière lui, sur le mur du pignon, une porte ferme le petit escalier menant à la chambre de la grange.

La caisse à bois occupe le dessous de l'escalier appuyée contre le montant de la grande cheminée de pierre ouverte, avec le foyer, la crémaillère, la servante, le trépied.

La solive de bois sur les corbeaux met à portée de main les boîtes de métal avec café, chicorée, riz, farine, nouilles.

Dans le conduit de la cheminée débouche le tuyau de la chaudière en fonte, à quatre pieds, et le foyer chauffant la « *peirolà* », grand chaudron à deux anses pouvant s'enlever pour être nettoyé.

Entre le deuxième montant de la cheminée et le mur du fond trouve sa place le lit clos où couchent les parents.

A côté sur le mur face à l'entrée s'ouvre la porte de la cave à fourmes et il faut descendre une marche car elle est enterrée par rapport à la maison.

En face sur le mur du Nord, le bac de pierre occupe toute la largeur avec sa « *caur* » lui amenant l'eau avec, au-dessus, un « *feneitrouû* », très petite fenêtre carrée, que Maria vient ouvrir quand souffle le vent du Nord, mais le tenant fermé si c'est le vent du Sud amenant chaleur et mouches.

Les deux murs sur la longueur portent des étagères de bois recevant les fourmes bien sèches placées verticalement et qui doivent être retournées tous les jours de haut en bas (et le cul de la fourme, c'est ce qu'il y a de meilleur !).

Afin que l'eau du bac reste toujours fraîche, Maria n'oublie jamais d'aller arrêter l'eau avec une motte dans la rigole d'arrivée pour qu'elle ne soit pas réchauffée par le soleil de la journée, et va l'enlever le soir, remettant ainsi l'eau fraîche de la nuit.

Après la porte de la cave, le renforcement d'un ancien lit clos enlevé libère de la place pour que la mère y fasse les fourmes, avec la caillère, la selle de fromagère, les plus petits ustensiles étant à portée de sa main sur les étagères d'à côté.

Puis une autre porte ouvre sur l'écurie où les vaches sont attachées de part et d'autre de la rigole centrale du fumier, en laissant derrière leurs croupes un passage pour les traire.

Au fond c'est la place du cheval, et de l'autre côté de la « rase » les veaux, les génisses, d'autres laitières, le taureau et le « triou » des cochons.

Au-dessus des crèches, de chaque côté, des trappes ouvertes dans le sol de la grange permettent à l'une des femmes d'y faire descendre le foin, tandis que l'autre en bas le répartit devant chaque bête.

Derrière la porte d'entrée de l'écurie, des clous servent à suspendre les tabliers, les « bouzeirou », et les chapeaux utilisés pour la traite, le pansage et le nettoyage du fumier.

Comme toute cette séparation d'avec l'écurie n'est qu'une cloison de bois, il a été plus facile d'y faire tenir les étagères.



Il y en a donc aussi de l'autre côté de la porte de l'écurie pour y poser les fourmes égouttées mises à y finir de sécher, avec dessous les gros récipients : battes, « *seilles* » (\*), seaux de bois ou de métal.

Un placard de bois fermé par une porte à « *nadilhà* » ou « *viroulé* » (languette de bois mobile autour d'un clou pour bloquer une porte ou une fenêtre : un birloir) trouve encore sa place à gauche de la porte d'entrée pour y ranger vaisselle, petites provisions, torchons et tabliers de devant de rechange pour les avoir sous la main.

Le plancher de la grange au-dessus est bas, autant dans l'écurie que dans la pièce à vivre ; aussi, les grosses solives sont-elles employées pour faire égoutter les fourmes grâce à des cheneaux arrondies à l'intérieur et percées de trous.

Celle de l'écurie garde pendant 4 ou 5 jours les fourmes venant d'être faites qui gouttent beaucoup, puis elles passent dans les deux de la « cuisine » de part et d'autre de la solive centrale pour commencer à sécher, en longueur, avec une fourme de bois à chaque extrémité et au milieu de la rangée pour qu'elles ne se déforment pas, et sont tournées tous les jours (et là, elles ne gouttent pas !).

Deux liteaux un peu espacés cloués au bas des poutres délimitent encore, de l'épaisseur de la poutre, un rangement pour la grande poêle encombrante et noire, mais facile à prendre pour le repas, le creux tourné vers le haut.

C'est ainsi qu'un jour, l'oncle et la tante en habits du dimanche sont venus rendre visite à leurs neveux de la Montagne. Et ce fut le dessus de la belle casquette du tonton qui essuya soigneusement en passant le fond de la poêle qui n'avait jamais connu de si douce caresse !

La chambre du haut, prise sur le fond de la grange vers le conduit de la cheminée, a été simplement faite par le papa avec des cloisons de bois et même un placard pour ranger les vêtements de rechange.

Puisqu'il avait du bois, il a même fait deux lits garnis de paillasses de fayard comme matelas, des draps et... beaucoup de couvertures de laine.

S'il y a des visiteurs (comme les cousins pendant la guerre), ils savent qu'ils préféreront coucher dans le foin fleurant bon le méon, roulés dans une bonne couverture et... le foin sec, ça ne pique que ce qui en dépasse !

Maintenant que nous avons pris connaissance des lieux, le plus dur reste à faire : nous mettre au travail !

## La Grande Montagne et le travail des femmes à Pégrol

Elles doivent être deux, une pour le dehors, une pour le dedans, étant bien entendu que celle du dehors doit venir aider celle du dedans, avant et après le pacage des vaches.

### 1. La garde des vaches :

La Grande Montagne n'a aucune clôture, les vaches vont où elles veulent et la bergère ne peut que les suivre pour les empêcher d'aller se mélanger aux autres troupeaux et de se battre.

Au début de son mariage, c'était sa mère qui gardait les vaches et sa grand-mère qui restait à la maison pour faire les fourmes, puis vers 12 ou 13 ans, c'est elle qui va en champ, toute seule, la maman et la grand-mère assurant tout le travail intérieur.

Les vaches sortent matin et soir quel que soit le temps : il faut vraiment une pluie violente et continue pour qu'elles restent à l'écurie avec une nourriture de foin... et c'est très rare !

S'il y a du brouillard épais ou par nappes apportées et fuyant sous le vent, ou une pluie « normale » (!), les vaches sortent.

Le matin, de 8 heures à midi, elles vont plus loin, mais savent bien tourner pour se rapprocher de la traite de midi. L'après-midi, elles sortent quand la grosse chaleur est tombée et que les mouches piquent moins, de 16 heures à 19 heures, ou avant suivant le raccourcissement des jours car tout le travail à l'écurie doit être fini avant la nuit.

Il y fait sombre, mais les femmes n'y apportent jamais de lampe à pétrole pour éviter les incendies : leurs yeux sont habitués à la pénombre.

Les jours de pluie, de brouillard ou de vent, Maria s'enveloppe dans la grande cape avec un col, mais pas de capuchon, faite par sa maman dans un tissu bien épais, et s'abrite sous son parapluie de bergère.

Quand elle est fatiguée de rester debout, elle s'assoit dans cette bruyère qui absorbe l'eau comme une éponge, la cape est alors vite traversée et... tout le reste aussi !

Il n'y a aucun arbre, aucun rocher pour y appuyer son dos, mais parfois elle trouve un creux où elle essaie de se blottir : c'est une ancienne tranchée creusée par les militaires qui étaient montés en manoeuvres vers les années 1900.

Sa grand-mère les avait vus et lui racontait que ces jours-là on lui donnait l'ordre de ne pas lâcher les vaches dans la Montagne. (C'est ainsi, au « bruladi » (\*), vers Balayou, où même la terre avait brûlé, que dans les profondes ravines d'érosion du « gore », granit effrité, j'ai retrouvé des balles de l'époque).

La grande cape n'est de mise que par méchant temps, tandis que tous les jours elle part avec son sac de tissu « chabouillé » (\*) par deux liens servant de brides qu'elle passe au bras, car rien ne doit se perdre dans la bruyère.

Il renferme son petit casse-croûte de 10 heures (elle est levée depuis 5 heures) : c'est un morceau de pain dont le trou du milieu s'enrichit d'un peu de beurre, de fromage et de saucisson, enroulé dans une feuille de chou pour le tenir frais et plié dans un sac en papier.

Elle lui confie aussi ses fournitures à chapelets : rouleau de fil, perles à enfiler, chaîne, coeurs, croix, pincettes, et quelques paires de chaussettes à raccommoder ou bien à tricoter si les chapelets sont finis.

Dans la poche du grand tablier, elle n'oublie pas d'y mettre des croûtes de pain pour le chien « Pompon » car chaque fois qu'il a fait une « *viradà* » de vaches en ayant bien obéi aux différents ordres, il vient chercher sa récompense.

Quand le papa montait pour quelques jours avec le tombereau, le vieux cheval pouvait aussi se joindre aux vaches. Il ne galopait pas et pacageait sagement avec le troupeau. Mais après le jeune cheval est resté à l'écurie.

(Par contre, de jeunes cousins jouant aux cow-boys montaient à cru sur le leur et galopaient à travers tout le plateau !)

Jamais les mains ne restent inoccupées en gardant les vaches. Maria ne s'accorde que le dimanche après-midi pour lire un petit roman qui tient dans sa poche : c'est son évasion.

Les petites bergères se les prêtent et peuvent se rapprocher un moment pour discuter en prenant bien garde qu'il n'y ait pas de bagarre, mais... parfois... prises par le sujet, elles ne lèvent les yeux qu'un peu trop tard, alors Pompon, diligent, va tout régler.

Justement, une fois, était arrivée une chose drôle à l'une de ces petites bergères et l'histoire avait fait le tour des pacages. Par un jour de brouillard, elle voit sortir devant elle un homme, bien mis, qui semblait égaré, sans boussole, et qui, pensant se repérer d'après la direction du vent, lui demande :

- « Pourriez-vous me dire quel vent souffle maintenant ?
- Mais, monsieur, c'est pas le « ven », c'est la traverse. »

Devant une telle incompréhension, le monsieur a continué son errance dans le brouillard et... il a dû y avoir une éclaircie car on ne l'a jamais revu, mais les fillettes ont bien ri. En effet, pour elles parlant patois, il y a :

- « *lo vèn* » = le vent du Sud, chaud
- « *là bizà* » = le vent du plein Nord
- « *là bizà neirà* » = la bise un peu décalée, soit Nord-Est, soit Nord-Ouest
- « *là traversà* » = le vent de plein Ouest amenant la pluie (il aurait suffi de s'expliquer !)

- « *lo foule* » = le tourbillon de vent d'été, mini-trombe montant le foin dans l'air et où le faneur jetait sa casquette pour voir jusqu'où elle monterait.

Et, comme des amies d'enfance, non oubliées après 75 ans, remontent du fond de sa mémoire les noms de ces vaches pacageant devant ses yeux :

- « *là Calaudà* », tachetée de blanc sur la face,
- « *là Partilhà* »,
- « *là Lünetà* » avec sa tache blanche autour de l'oeil,
- « *là Sardeirà* » entièrement rouge comme la cerise,
- « *là Noisetà* »,
- « *là Coulombà* » avec la tête toute blanche,
- « *la Bardèlà* » multicolore,
- « *lo Bardé* » le taurillon,
- « *là Faiolà* », celle à deux trayons, plus claire comme un haricot blanc,
- « *l'Eitialà* » et son étoile blanche en forme de coeur entre les yeux,
- « *là Marquetà* »,
- « *là Ribandà* »,
- « *là Rosà* »,
- « *là Brunetà* »

et ce nom que Maria avait trouvé, elle ne sait toujours pas dans quelle lecture, « *là Mitranjà* » ! Mais son père l'ayant un jour attelée n'a jamais pu se souvenir de son nom pour la commander et... le lendemain, il n'était pas trop content ! (oh ! Pas longtemps !).

Bien sûr, vaches et chien ne comprennent que le patois, ne reconnaissent leurs noms et les ordres qu'en version originale : « à *clhaure* !, à *clhaure* ! ».

Maintenant on rentre car le gros travail est à l'intérieur, le principal étant d'utiliser le lait sous toutes ses formes : fourmes, beurre, gaperons, nourriture des veaux, des gens et autres animaux ; rien n'est jeté.

La journée commence à 5 heures. La mère, première levée, allume le feu dans la cheminée et celui de la chaudière en mettant de l'eau à chauffer dans « *là peirolà* », son chaudron en fonte qui peut s'enlever pour être nettoyé.

Maria descend de sa chambre en entendant le bruit du trépied que la maman installe sur les braises pour y faire réchauffer le café préparé la veille.

Vite avalé, avec un peu de crème pour le blanchir, cela lui donnera de l'énergie pour aller chercher sous la « *couade* » l'herbe fraîche, coupée le jour avant par la maman. A pleins tabliers, elle va « panser » les vaches, garnissant toutes les crèches, sauf celles des veaux à engraisser.

Pendant ce temps, la maman va chercher le lait des trois traites du jour précédent, tenu au frais dans le bac de la cave. La crème est montée en surface : elle l'enlève à la louche pour faire le beurre et la met dans les « *burei* », beurriers de grès avec couvercle, installés sur les rayonnages. Il restera encore assez de crème pour les fourmes.



Elle connaît la quantité nécessaire pour une fourme, suivant son gabarit, ce qu'il faut garder pour les repas du jour et s'il en reste suffisamment, elle pourra en refaire une autre l'après-midi en recaillant le lait restant. Mais le plus souvent, c'est une par jour.

Elle met un des seaux de lait à réchauffer dans l'eau de la chaudière et le mélange avec les autres en le versant dans « *là calhairà* ». La caillère est un récipient en lattes de bois d'environ 70 cm de haut, d'un diamètre plus grand en bas qu'en haut, tenues par trois cercles de fer en bas, au milieu, en haut, et avec une poignée.

Puis elle ajoute sa présure, celle qu'elle fait elle-même avec des « *calhei* », vessies séchées de trois animaux différents dont elle découpe un ruban de chaque, et elle complète avec un peu de présure liquide vendue en litre chez le pharmacien d'Ambert.

Elle remue bien et couvre sa caillère. Pendant que le lait « caille » (coagule), elle « monte » la soupe dans la marmite en fonte accrochée à la crémaillère : des pommes de terre, un peu de ciboulette, quelques jeunes feuilles de choux, un petit morceau de lard, quelques grains de sel vont cuire dans l'eau pendant qu'elle va passer à l'écurie.

Comme Maria, la maman s'enveloppe dans son « *bouzeirou* » d'écurie, couvre sa tête d'un chapeau bien enfoncé sur les oreilles car les coups de queue ont vite fait de l'envoyer voler, et elle va aider Maria qui a déjà commencé à traire.

Chacune a ses vaches qui sont habituées à leurs mains (bien sûr, la maman se réserve celle qui n'a que deux trayons car elle est plus difficile à traire), son « *selou* », petit tabouret à trois pieds réservé à cet usage, et sa « *selhà* », seau de métal inoxydable à une seule poignée.

Il faut d'abord « *aiâ* », c'est-à-dire caresser, presser légèrement les quatre tétines : c'est alors seulement que la vache « *beilà l'aiadà* », donne les premiers jets de lait, ensuite la pression est plus forte et régulière jusqu'à ce que le pis soit vide.

Les veaux à engraisser, s'il y en a, auront leur ration de lait « *bourud* », écumeux, mousseux, plein de crème et tout chaud sortant du pis, mais les jeunes génisses à garder n'auront que du lait écrémé.

A chaque vache, on vide le lait de la seille dans un grand seau de métal surmonté d'un « *couladour* », tamis couvert d'un linge fin, sorte de gaze finement trouée : « *là pelhà de couladour* ».

(Mon enfance connaissait très bien cette expression car pendant la guerre, le tissu que la cliente lui apportait désolait ma mère qui s'exclamait en français patoisé : « Mais comment puis-je coudre ça, ce n'est que de la peille de couladour et ça ne tiendra même pas le fil ! »)

Mais c'était suffisant pour passer le lait !

Chaque seau plein est porté au frais dans l'eau du bac de la cave et le lait y reste un jour et une nuit.

Juste le temps d'aller au bac devant la maison y laver mains et figure pour effacer les traces de coups de queue, et la soupe est cuite. Elle est « trempée », c'est-à-dire versée sur des tranches de pain bis coupées dans le bol, tandis que Maria prépare son sac pour aller en champ : il est 8 heures.

La mère aide à détacher les vaches que Maria va garder, et seule va s'occuper des deux autres tâches importantes de la matinée : nettoyer l'écurie et faire la fourme dans l'ordre qui lui ira le mieux.

Reprenant son tablier d'écurie et son chapeau, avec un balai de « béze » (bouleau), elle nettoie le plancher des vaches (mais peut-être pas aussi heureuse que dans la chanson marseillaise !) en poussant le fumier dans la cheneau de bois, légèrement en pente, du milieu de l'écurie, et elle va lâcher la serve en tirant la bonde.

S'il y a assez d'eau, tout est entraîné vers les prés du bas en passant par la porte de l'écurie ; sinon elle charge ce qui reste dans une brouette de bois, basse et réservée au fumier, qu'elle peut amener seule sur le tas derrière la maison, nécessaire pour planter choux et pommes de terre.

L'écurie lavée, elle n'oublie pas d'aller remettre la bonde à la serve !

Quand l'écurie est propre, elle va casser des feuilles de choux qu'elle apporte dans les crèches et ce sera prêt pour l'« *aiadà* » de midi.

Après s'être, encore une fois, soigneusement lavé les mains et avoir changé de tablier de devant, elle peut porter toute son attention à son « caillé » qui s'est fait pendant ce temps.

Avec « *là paletà* », grande spatule en bois d'au moins 40 cm, plus le manche, coupée droite au bout, elle découpe le caillé en gros damiers jusqu'au fond.

Puis elle emploie « *lo frenhar* », « la franière » : c'est un émietteur à caillé, une roue de bois épais percée de trous portant au centre un grand manche de 80 cm à 1 m de long, dépassant de la caillère pour bien aller jusqu'au fond mettre le caillé en miettes afin de bien faire sortir tout le petit-lait.

Alors elle reprend la spatule en tournant à l'intérieur, tout autour de la caillère, pour le rassembler en une boule bien séparée du petit-lait qui reste au fond.

Il lui suffit de la pencher pour faire couler le petit-lait dans une « *batà* », seau de bois avec deux poignées et celui-là, non salé, sera donné aux veaux.

Puis elle s'installe sur sa « *sélà de froumajeirà* », grand plateau avec rebord et bec d'écoulement posé sur trois pieds écartés, à sa hauteur de travail.

Il lui faut deux faisselles de bois percées de trous en bas et tout autour, et un « *serclhe* ». C'est un tuyau de métal d'environ 20 cm de haut qui n'est pas soudé. Un des bords de la hauteur passe sur l'autre se fermant plus ou moins selon la dimension de la faisselle du bas dans laquelle il s'encastre, ainsi toutes les fourmes auront le même gabarit (que l'on choisit plus ou moins grand).

La mère le remplit alors avec le caillé pris au bord de la caillère en alternant des poignées de caillé et des pincées de grains de sel. Elle termine en haut du « *sercle* » par le sel et le recouvre d'une deuxième faisselle qui laisse apparent un morceau de *sercle* au milieu pour le saisir et pouvoir le retourner de haut en bas pour bien le faire égoutter sur la selle de fromagère où il restera un jour et une nuit.

Il y a en réserve un autre *sercle* et deux autres faisselles s'il reste du lait pour une autre fourme l'après-midi. Le petit-lait qui s'écoulera de la selle est recueilli dans un autre seau car étant salé, il sera donné aux vaches qui en sont très friandes.

Les fourmes sorties de *sercles* sont couchées dans les deux cheneaux, l'une pour laver l'autre, accrochées à la poutre de l'écurie.

Pendant trois jours, le gros égouttage pourra se faire à travers les trous. Comme elles sont encore molles et ne se tiennent pas, elles sont coincées par trois par des fourmes de bois pour éviter qu'elles « *s'épanlent* », c'est-à-dire qu'elles ne s'épandent aux deux hauts en se déformant.

Après ce temps d'écurie, elles passent dans les cheneaux de la cuisine avec seulement une fourme de bois à chaque bout de la rangée où là elles vont commencer à sécher pendant environ un mois.

Mais, aussi bien à l'écurie qu'à la cuisine, il faut les tourner matin et soir pour qu'elles restent bien rondes en roulant sur elles-mêmes dans la cheneau arrondie à l'intérieur.

Elles continueront de sécher sur les étagères : posées droites, elles seront retournées de haut en bas tous les jours. Puis quand elles seront bien sèches, elles passeront dans les rayonnages de la cave où, retournées tous les deux ou trois jours, elles prendront naturellement le bleu à l'intérieur et le rouge sur la croûte sans aucun apport quelconque pour les faire bleuir plus vite.

Mais on pouvait les piquer de-ci, de-là avec une aiguille fine à tricoter les bas, en métal, pour les aérer, mais pas toutes.

Par-dessus tout, il fallait bien tenir porte et fenêtres fermées et suspendre au plafond ces papiers collants se déroulant en une torsade gluante pour que les mouches ne viennent pas y pondre leurs oeufs, en particulier par vent du Sud.

Un marchand de Saint-Etienne passait, au milieu de l'été, dans les maisons du Jas. Il allait goûter les fourmes dans les caves et si elles lui convenaient, il retenait toute la fabrication.

Alors, avant de redescendre de la Grande Montagne, les « choisis » par le même marchand se mettaient ensemble et avec le tombereau, ils les lui amenaient à Courreau, sur la route. Là il y possédait une cave où elles s'affinaient encore et il lui était plus facile de venir les chercher de Saint-Etienne, suivant les besoins de son commerce.

Elles étaient payées au poids car toutes les maisons n'adoptaient pas le même calibre. Mais ils en gardaient quelques-unes pour manger l'hiver, venant compléter les fromages faits à Voltaire !

Récipients lavés, fourmes tournées, la maman peut alors penser à ce que sera le repas de midi, surtout à base de lait, de pommes de terre, tranches de jambon ou de saucisson, quelques oeufs.

Tous les matins, quelquefois le soir, il y a la soupe, mais à midi et le soir, on peut varier tout en restant bon et vite fait :

- le gaperon au sucre
- la bouillie avec du chocolat râpé dessus,
- la panlade de farine avec des airelles cueillies le matin en gardant les vaches (c'est vite fait et ça cale bien)
- du riz au lait avec un oeuf
- du « brezou », lait « bourud » avec du pain bis en lichettes trempées dedans.

Pour le repas de midi, suivant le temps dont on dispose, on peut faire, dans la grande poêle posée sur la « *servantà* »

accrochée au-dessus du feu de la cheminée, des pommes de terre en tranches avec des oeufs cassés dessus, ou bien des pommes de terre cuites à l'eau en salade avec, au printemps, du cresson de fontaine.

La purée à la crème avec une tranche de jambon, c'est tout aussi délicieux. Ou encore, dans la grande marmite suspendue à la crémaillère, du patia blanc : pommes de terre coupées en morceaux carrés cuisant avec du lait, ou du patia noir : les mêmes pommes de terre, à peine d'eau pour les recouvrir, des grattons de lard et quelques ciboulettes.

Si l'on a faim ou soif en cours de journée, on peut toujours avaler un bol de lait froid sucré plutôt que de l'eau. Les boîtes de conserve sont totalement inconnues, mais il y a le riz, les pâtes, la farine.

Avant l'arrivée du troupeau, la mère peut encore avoir le temps de faire un peu de lessive, celles de hommes ; demain, elle fera celle des femmes et des torchons.

Elle met de l'eau à chauffer dans la chaudière et, dans un grand seau, elle entasse les affaires à tremper avec de la lessive. Elle les frotte ensuite sur la planche à laver avec une brosse à chiendent bien dure, puis jette l'eau dans la rigole du fumier et va rincer dans l'eau claire du bac qu'elle vide à la fin de son rinçage pour qu'il se remplisse d'eau propre pour abreuver les vaches. Elle va étendre son linge sur des fils tendus entre deux piquets, en bas de la maison : avec le vent il sera sec le soir.



A midi, Maria revient avec le troupeau, les vaches sont rattachées et elles se régalent avec les feuilles de choux. Il y a bien encore  $\frac{3}{4}$  d'heure de traite, le temps de préparer le frugal repas, et à 13 heures, elles sont enfin assises autour de la table. Le repas ne traîne pas et 2 assiettes ou 2 bols, c'est vite lavé !

Jusqu'au prochain lâcher des vaches, il ne reste que deux heures et il faut raccommoier et réparer les gros habits des hommes. Avec un petit fer à repasser de fonte placé dans les braises, les grands tabliers et linges de femmes peuvent même bénéficier d'un repassage de façade !

Vers 15 heures 30 ou 16 heures, les vaches repartent sur la Montagne. Alors la mère nettoie une fois de plus l'écurie, car les jeunes génisses et les veaux ne sortent pas et les autres vaches y ont ruminé pendant trois heures.

Puis elle va fendre, casser du bois et regarnit la caisse à bois pour le lendemain. Ensuite avec la faux elle va couper l'herbe fraîche du pré qu'elle remonte à pleins tabliers pour regarnir les crèches et augmenter la provision sous la « *couade* » pour le pansage du lendemain.

Elle sait aiguiser la faux aussi bien qu'un homme et parfois des voisines viennent lui faire aiguiser la leur. Mais pour battre la faux, c'est le père qui le fera quand il montera le pain, si trop grand besoin il y a.

A 19 heures, les vaches reviennent à l'écurie pour le dernier pansage et la dernière traite de la journée.

A 20 heures, tout est à peu près fini, mais il ne reste guère de forces pour préparer un repas : « *brezou* », bouillie, un peu de saucisson et au lit ! Cependant, la maman n'oublie pas de préparer le café pour l'avoir prêt en se levant !

Tous les 15 jours, le mercredi, après le repas de midi, il faut faire le beurre avec la crème qui a été gardée tous les jours. Elle est versée dans « *là bureirà* », la baratte.

Mais pour brasser 20 à 22 kg de beurre, il faut la tourner cette sacrée manivelle ! Parfois en 1 heure c'est pris, mais il peut arriver d'avoir à tourner plus de 2 heures sans savoir comment activer la prise.

Mère et fille se remplacent quand le bras est trop fatigué. Même après la prise, elles tournent encore un peu pour obtenir une masse de beurre bien compacte qui flotte dans « *là gapà* », le babeurre tout blanc.

Certaines années, quand les femmes arrivent avec le troupeau, la Grande Montagne s'est couverte, pour les accueillir, d'un immense tapis jaune d'or brillant dans le soleil levant, et leur joie éclate en s'écriant : « *O ! La julhada son eiparnida* »

(Prononcer : Oh ! Lè djuilladè son ipargnidè »)

=

« Oh ! Les juliades sont écloses »

Ce nom est donné aux potentilles, l'herbe de Saint Etienne, plante couvrante aux fleurs à 5 pétales jaune vif avec un parfum spécial dont les vaches se régalent.

Alors de la baratte les femmes sortent une motte de beurre jaune d'or : c'est l'alchimie de la Grande Montagne !

La baratte est penchée pour faire écouler la gape dans un seau et le beurre mis dans une « bate » de bois est pétri, lavé, malaxé en changeant l'eau plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, sinon le beurre n'a que le goût de la gape.

De la motte, la mère prélève un morceau pour les hommes et un pour elles. Mais ceux-là elle les malaxe à nouveau avec un peu de sel car ils se conservent mieux et les met en forme rectangulaire en les tapant avec une planchette de bois à manche.

Celui à vendre, laissé en grosse motte, n'est jamais salé. Le père monte alors le mercredi soir et il ira, demain jeudi, le vendre au marché d'Ambert, à la coquetière qui le lui paye au poids et le détaillera à la demande de ses clients (Pégrol, Ambert et remontée à Voldoire !!).

Toutes les parties du lait sont utilisées au mieux, on ne jette rien. Après avoir fait les fourmes et le beurre, on en utilise les résidus : le petit-lait, liquide jaune restant du caillé, et la gape, liquide blanc, le babeurre, un peu plus épais ; en mélangeant les deux, on obtient un autre produit très apprécié : le gaperon (« *lo gaperou* »).

Pour cela, la mère fait chauffer le petit-lait et le verse dans la « bate » contenant la gape. Elle remue bien et... elle attend que ça prenne, que ce soit devenu plus épais.

Alors elle le verse dans un tissu blanc à trame peu serrée, comme celui du « *couladour* », en forme d'entonnoir terminé en haut par deux pans qu'elle noue et suspend à une ficelle pour qu'il s'égoutte sur un seau (Ce liquide sera bu par les veaux et les génisses).

Alors là, 2 cas de figures se présentent, dus... au hasard ! Il est réussi ou manqué !

- Si le petit-lait a été trop chauffé, le gaperon se présente sous forme de grumeaux, de miettes : les hommes le préfèrent car en ajoutant des ciboulettes, il peut être mangé en salade
- S'il est réussi, sa texture est lisse, ressemblant à celle des petits suisses actuels, mais sucré et couvert de crème fraîche, c'était bien meilleur !

De début juin au 31 octobre, les journées se déroulent au même rythme. Quand les pommes de terre ont poussé, les femmes les arrachent au fur et à mesure de leurs besoins.

S'il en reste, elles seront enterrées dans le trou couvert de fougères et de terre pour être retrouvées à la montée prochaine.

Quand l'herbe est assez longue, les hommes viennent faner et l'après-midi, Maria et sa mère trouvent encore des petits moments pour aider à tourner le foin et à le râteler : les vaches pourront venir y manger le regain.

Dans toutes ces journées de travail, il n'y a aucune place laissée à ces jeunes femmes pour un peu de distraction ou d'amusement.

Généralement mariées à 17 ou 18 ans, tout de suite mères, elles se retrouvent responsables du principal gain de survie de la maisonnée : le bétail.

Or, comme dit l'ancien adage qui était encore plus vrai hier qu'aujourd'hui : « C'est la femme qui fait le maison »... (et j'ajouterai, pour la paix des ménages, « tout en laissant bien croire à l'homme que c'est lui qui dirige !! »).

En fait, sur la Grande Montagne, les femmes avaient, en elles, une forte personnalité. Les vaches, c'était leur affaire, et les hommes, maîtres des terres, leur reconnaissaient ces compétences car, pendant 5 mois, ils devaient eux-mêmes assurer leur subsistance.

C'était un début d'École que les autres, sédentaires, n'avaient pas puisqu'entre mère, femme ou filles, ils avaient leurs servantes à l'année !

Pourtant, il y avait de brèves interruptions de leur travail habituel qui, pour elles, étaient des distractions (le verbe distraire prenant ici toute sa valeur : dis-traire = tirer hors de traire !).

## 2. Les distractions :

Un dimanche sur deux, à tour de rôle avec une voisine, après avoir panser les vaches, Maria peut descendre à Valcivière pour aller à la messe de 8 heures 30, rendre ses chapelets et en remonter d'autres à faire pour elle et son amie.

Il y avait 3 dépôts de chapelets à Valcivière travaillant pour des fabricants d'Ambert : Béraudy, Gras et Ouvry.

Bien sûr, on les rendait à celui qui les avait fournis, mais on les prenait là où il y en avait (même concurrents, ils s'étaient bien entendus sur le prix du vrai travail !), soit chez Epice, économat épicerie, ou vers « là Berote » ou chez « là Nourrissonne » tenant aussi auberge.

Ils étaient présentés en paquets de 6 douzaines. Elle pouvait en gardant les vaches en faire 3 paquets par semaine (voyons !  $6 \times 12 \times 3 = 216$  chapelets en 6 jours, cela fait 36 par jour en décomptant le temps pour les enfiler ! Et moi, il me faut presque une matinée pour en faire un à peine passable !).

Elle ne perd pas son temps à discuter car elle doit vite remonter pour aller lâcher les vaches (20 cm sur ma carte IGN en ligne droite, montant de 860 m à 1 387 m et avec la double ration de chapelets à porter, échelle 1/25 000 !).

Quelquefois le papa les rapportait si cela s'accordait avec sa montée de la semaine.

C'était aussi un petit moment de plaisir quand passait le cheval tirant la cariole bâchée portant en grosses lettres le nom « CAIFFA » et suivant les ornières tracées par les chars.

Il amenait les denrées de première nécessité, mais quand il avait passé dans toute la Montagne, il ne lui restait pas trop de choix : seulement bougies, allumettes, pétrole, sucre, sel, café, pâtes, mais surtout il portait des nouvelles des autres villages.

Et puis, avant d'être interrompu par la guerre, il y avait bal le dimanche soir au Grand Genévrier chez « le bourru » : le fils jouait de l'accordéon.

Pour son premier bal, Maria partit avec 3 ou 4 filles de son âge, mais accompagnées de la Jeanne qui avait bien 10 ans de plus qu'elles et qui connaissait les sentes et les usages.

Après le travail, à 20 heures 30, de vieilles chaussures aux pieds, elles partent à travers la bruyère pour une bonne  $\frac{1}{2}$  heure de marche, dans la motte, sans lampe (c'était mieux quand il y avait la lune !).

Il n'y avait pas de violence, pas de bagarre parce qu'il n'y avait à boire que l'eau du bac. Vite, elles repartent à 23 heures 30 pour être au lit à minuit, car le lendemain, bal ou pas bal, il fallait être levée à 5 heures.

Alors ce n'était pas tous les dimanches, peut-être bien seulement une fois par mois et encore !

Certains jeunes pouvaient aussi aller à « *là votà de Peirà Seraute* », la fête de Pierre-sur-Haute. Maria en avait entendu parler, mais ça faisait bien trop loin et ce Pierre-sur-Haute qu'elle voyait de Pégrol, elle ne l'a connu que bien après son mariage avec son neveu qui les avaient emmenés en voiture.

Le ramassage des plantes pouvait aussi être une distraction puisqu'il la tirait hors de son travail habituel et... il payait mieux !

Parfois, sa grand-mère descendait de Pégrol à la Chaumette, en remontant le soir, pour aller ramasser « *la vieuleta* », les pensées sauvages.

Elle avait plus de patience que Maria qui n'aimait pas ça, parce qu'il en faut trop pour faire 1 kg. Les « *miquei* », pieds-de-chat (ressemblant aux edelweiss) non plus, car ça ne payait pas la peine. Elle préférait ramasser « *lou soulei* », l'arnica, ressemblant à des soleils.

La fleur à portée de main est facile à cueillir entre les doigts écartés et le tablier de devant, bien propre, est vite rempli. Quand il est plein, elle le vide dans un sac facile à porter.

Parfois, au printemps, pour gagner du pacage sur la Montagne et faire repousser de l'herbe, les hommes mettaient le feu à la bruyère, à l'écart des maisons et des bois en surveillant bien pour toujours en rester maîtres et pouvoir l'éteindre (A Balayou, des hommes avaient été dépassés et la Montagne y avait fumé pendant des semaines).



Mais l'année d'après, l'endroit brûlé était tout jaune d'arnica.

Une fois, avec son amie Germaine, Maria décida d'aller en ramasser dans le pré que son père avait loué. La maman ayant bien voulu assumer toute la traite, elles ont pu, en partant à 5 heures 30, dans la rosée jusqu'aux cuisses, aller en cueillir.

Elles ont rempli au moins 3 boges à pommes de terre chacune et c'est le frère de Germaine qui a dû aller chercher les sacs avec le tombereau et le cheval.

En revenant, elle les a bien écartés sur le sol propre pour les faire sécher et M. Vray du Grand Genève est venu les chercher (ou Félix Gourbeyre) pour aller les revendre à l'herboriste d'Ambert, M. Grivel.

Chacun prenant son bénéfice au passage, elle a quand même gagné en une matinée autant qu'en une semaine de chapelets ! Mais ce n'était qu'occasionnel et à cette époque on ne peignait pas les aïrelles sur la Montagne !

Par contre, ce qui y était le plus à redouter, c'était le feu, celui des gens et celui du Ciel !

Celui des gens, les femmes essayaient le plus possible de l'éviter en n'utilisant la lampe à pétrole que par grande nécessité, à l'étable jamais, et les soirs d'été non plus car elles ne veillaient pas, n'ayant qu'une hâte, celle d'aller reposer leurs corps.

Il y en avait pourtant une avec son verre, suspendue au plafond au-dessus de la table. On la déplaçait pour travailler quand les jours avaient diminué.

A Pégrol, comme à la Chaumette, jamais elle ne la montait pour aller se coucher à côté du foin. Seule la lampe électrique était utilisée et gardée à portée de main en cas d'urgence (et la provision de piles était toujours renouvelée !). De même, la maman en bas gardait toujours la sienne à côté d'elle.

Parfois, quand Maria était seule à la Chaumette en novembre, décembre, elle allait veiller chez sa voisine qui elle (grand confort !) avait une lampe à carbure qui éclairait beaucoup mieux pour faire les chapelets.

Mais le plus redoutable, pour lequel on ne pouvait rien, c'était la foudre ; et le tonnerre de la plaine aussi fort soit-il n'a été pour Maria qu'un roulement de tambour à côté du grand orchestre de cuivres et cymbales de la Montagne (c'est elle qui rassurait son mari !). Un véritable orage en Montagne est effrayant et rend humbles même les hommes les plus rudes.

D'ailleurs, M. Mathevon qui restait sur le mont d'en face leur disait : « Petites, quand vous entendez le tonnerre la nuit, levez-vous, habillez-vous et descendez près de la porte ».

Lui savait à quelle vitesse un toit de paille peut s'enflammer, mais elles, elles avaient tellement sommeil ! Il fallait que l'orage soit juste sur leurs têtes pour qu'elles bougent !

Une fois, Maria, ayant vu l'état du ciel, avait bien ramené les vaches en les pressant, mais l'orage avait été plus rapide qu'elle. Elle avait pensé s'abriter dans le « *chazar* », la ruine de l'autre côté du ruisseau, et puis, mouillée pour mouillée, autant mettre les vaches en sécurité.

Alors, elle avait couru pour « finir d'arriver ». C'était une bonne idée, mais elle n'avait eu que le temps d'arriver derrière chez Gourbeyre, la foudre tombée dans la ruine avait mis le feu au vieux bois écrasé qui fumait.

En Montagne, la foudre a toujours fait des choses invraisemblables tuant une vache sur deux à l'écurie en rebondissant sur les croupes, tombant par la cheminée et sortant par la porte, ou dans le lit en faisant voler toutes les plumes de l'édredon par la fenêtre, ou même choisissant l'horloge pour la faire sonner bien 100 coups jusqu'à ce qu'on ouvre la porte de sa caisse (la mienne, qui venait de Rodde, achetée par mon arrière grand-mère pour son mariage en 1865, continue à sonner dans ma maison malgré cette facétie du Ciel !).

Et l'histoire de la femme chassant la boule de feu avec son « *bouzeirou* » pour la faire sortir plus vite par la porte n'est pas une galéjade marseillaise !

C'est bien beau les distractions, mais... et l'école dans tout ça ?

L'école, c'était celle de Valcivière avec d'un côté les garçons et de l'autre les filles dans 4 classes :

- M. Grangeon pour la grande classe des garçons,
- Mme Grangeon pour la petite classe des garçons,
- Mme Lamartine pour la petite classe des filles,
- Melle Berthe Jury pour la grande classe des filles.

L'hiver, 4 fois par jour, elle allait de Voldoire à Valcivière, un bon quart d'heure à pied s'il n'y avait pas trop de neige.

Quand au mois de mai on montait à la Chaumette, elle descendait le matin avec son casse-croûte de midi et remontait le soir. Mais elle allait manger à Voldoire vers son papa pour ne pas avoir à traîner dans le bourg de 11 heures 30 à 13 heures 30.

Pour elle, l'école était finie fin mai à la montée à Pégrol et en redescendant à la Chaumette même chose, mais elle ne commençait qu'à la Toussaint. L'école était obligatoire jusqu'à 14 ans.

Toutes les fourmes vendues, il faut, si possible, descendre avant la grande neige, la limite étant fixée au 31 octobre.

Vaisselle et produits de réserve sont cachés dans le foin. Le père revient avec le tombereau récupérant poules et poussins. Le chat a compris : il suivra demain si cela correspond à son programme de chasse.

Les vaches, leur chaîne en bijou autour du cou, reprennent, plus lentement, le chemin de la Chaumette pour y manger le regain vert avant d'hiberner à Voldoire avec le foin sec.

*« Eh ! Non, petite, moi, ta vieille Montagne, je te dis que le travail des femmes n'est pas terminé. Tu dois encore écrire le Vrai Travail des femmes, celui de faire des enfants et tu ne peux pas encore écrire le mot CONCLUSION ! »*

Pendant cette période, Maria a connu deux naissances d'enfants, à deux ans d'intervalle, dans la même famille.

Ce jour-là, Maria, fillette, avait entendu sa maman dire au jeune voisin : « Aujourd'hui, te faudra pas aller travailler », et elle avait passé la journée à jouer avec les deux petits garçons de cet homme, tandis que sa maman gardait les deux troupeaux.

Mais le lendemain, il y avait une petite fille de plus sur la Grande Montagne. C'était la belle-mère qui avait accouché sa bru, le père étant chargé de faire chauffer de l'eau. Il en a été de même pour l'autre naissance. Les deux filles sont nées sans problème et ont bien continué leur vie.

D'ailleurs elle, Maria, est née à la Chaumette. Quand le docteur Chevaleyre de Valcivière est arrivé, vous pensez bien que la Maria ne l'avait pas attendu et c'était sa grand-mère qui s'était chargée de la mettre au monde.

Qu'est-ce que c'est un bébé humain à côté d'un veau ! Qui peut le plus, peut le moins ! Et les microbes ? Non mais, vous ne pensez pas qu'ils allaient vivre dans un tel climat ! Pas folle, la bestiole !

## Conclusion

Et maintenant, de cette époque, que reste-t-il, de ces gens et de ces maisons du village de Pégrol ?

L'un après l'autre, les gens ont quitté le chemin de Maria : le grand-père, la grand-mère, le papa âgé seulement de 67 ans, la maman de 88 ans, la « petite soeur » de 59 ans, en 2002 son mari (avec qui je partageais pour sa salade et la mienne les plus gros pissenlits de mon bord de ruisseau au grand dédain de son épouse !), puis le « jeune frère » de 78 ans et le « frère aîné » de 86 ans.

Et Maria est encore là avec ses 90 ans et toute sa mémoire, comme la pomme oubliée sur le pommier, qui a résisté aux vents de douleurs et de peines.

Elle avait encore ça à faire car tous ces gens de la Grande Montagne, même s'ils restaient dans les coeurs, ne voulaient pas encore sortir des mémoires. Alors ils se sont débrouillés pour trouver un « *plampounhi* » avec un stylo, une autre de leur petite avec un engin moderne pour la saisie et ça fera bien ce qui est prévu de faire ! Au moins, ces paroles-là ne vont pas s'envoler, elles y sont sur le papier !

Maria a relu, elle s'est si bien amusée dans ces moments d'après-midi qu'elle n'a pas vu le Temps passer et... elle ne croyait pas qu'elle en avait tant dit !

Mais tout est vrai et elle le maintient !

Et les maisons ? Des courageux ont relevé des ruines ; elles sont devenues des jasseries, la plupart comme maisons de retour à la vraie nature, deux ou trois en société pour sauvegarder la tradition fromagère (1).

Ces caves à fourmes avec leur voûte de pierres ont toujours fait mon admiration, me demandant comment, sans diplôme d'architecte, ni apprentissage de la maçonnerie, on avait pu faire tenir ces pierres en arc de cercle.

Pourtant ce sont elles qui ont le mieux résisté au Temps et dans les ruines, elles tiennent compagnie au pignon de la cheminée dressé dans le ciel comme un relais de communication.

A la « Petite Montagne », parfois, au milieu d'une jungle de ronces, de rejets d'arbustes trouvant leur passage dans les tas de pierres moussues, une longue pierre transversale repose encore sur des piliers avec des encoches semblables à celles des murs Incas.

Cette porte par où tant de bêtes et de gens ont passé, sur quel monde oublié peut-elle déboucher ? Après tous ces chemins de pierres, ces ornières de bruyère où les gens ont tant marché, sûrement le chemin de leur Paradis ne sera qu'un tapis de pétales de roses !

Merci à eux, merci Maria.

C'est drôle... cette nuit, pendant un court instant où, tout au fond de moi, montait la satisfaction d'une tâche accomplie, il m'a semblé voir « ma » Montagne qui souriait tout en me faisant partager la sienne !

(1) : *En essayant de survivre, ils ont réparé une maison et « montent » 35 vaches laitières. Piquets et kilomètres de barbelés remplacent les bergères ; les vaches restent dehors jours et nuits, donc plus d'écurie à nettoyer.*

*Une trayeuse sur batterie est amenée dans le parc et un « laboratoire » permet de cailler le lait et de faire les fourmes. Les autres troupeaux ne sont que des vaches à engraisser.*

*Déjà en 1997, on arrivait à Pégrol par un chemin se prenant pour une piste d'atterrissage !*



## Convention d'écriture du patois

*d'après M. Bonnaud, auteur du dictionnaire  
Français-patois en 3 volumes  
et Karl-Heinz Reichel, auteur du dictionnaire  
Patois-français (un Monument !)*

- le « à » terminal avec accent grave pour le féminin singulier se prononce « à »
- le « a » terminal sans accent pour le féminin pluriel se prononce comme un « è » ouvert
- l'écriture « si » se prononce « che » : *lo sitaire* = le chetaire = le scieur ; *là siveirà* = là cheveire = la civière (le premier mot est le patois, le deuxième le patois francisé et le troisième le français)
- le « ch » se prononce « tche »
  
- *là barselà* = la barseille = le petit tombereau
- *là batà* = la batte = le seau de bois
- *là bichà* = la biche = la jatte en grès, le pot en terre
- *lo bourzeirou* = tablier de devant réservé à la bouse
- *lo bruladi* = le bruladi = le brûlis, terrain brûlé pour faire repousser l'herbe
- *là bojà* = la boge = le grand sac de toile de jute
- *là chaboulhà* = la chabouille = la rosette pour fermer un sac en refermant le bord en rond avant de le lier en-dessous
- *là clhoussà* = la clousse = la poule couveuse qui appelle et protège ses poussins sous ses ailes
- *là coadà* = la couade = le hangar ouvert sur le devant abritant tout ce qui a besoin d'être mis à l'abri

- *donde* = donde = dressée au joug
- *lachâ* = lâcher = détacher les vaches pour les faire sortir de l'écurie et les mettre au pâturage
- *la narsa* = les narses = les marais, les tourbières
- *pansâ* = panser = sens plus large, non seulement donner de la nourriture, mais traire les vaches, l'un n'allant pas sans l'autre
- *là pelhà* = la peille = la chiffe, le chiffon, la guenille
- *là picà do jour* = la pique du jour = la pointe du jour quand le soleil commence à dissiper la nuit
- *là razà* = la rase = la petite rigole creusée au taille-pré pour irriguer les prés
- *montâ là soupà* = monter la soupe = la préparer et la mettre à cuire (plus elle cuit, meilleur c'est !)
- *là viradà* = la virée = faire tourner les vaches pour les ramener au troupeau
- *lo selou / là selà* = la selle à traire = le tabouret à 3 pieds
- *lo selhou / là selhà* = la seille à traire = le seau en métal à traire
- *là sirventà* = la servante = l'étrier à crémaillère pour poser la poêle

## Remerciements à

- Le Musée de la Fourme d'Ambert (MF) pour m'avoir permis de photographier des objets du musée
- Roger Couherat qui m'a laissé photographier ses modèles réduits (mod. réd.)
- Bernard Sauvade qui, avec ordinateur et imprimante, a tiré mes photographies sur papier
- Noëlle Coste qui a « saisi » mon manuscrit

et Maria qui a bien voulu faire avec moi  
un bout de chemin dans ses souvenirs.

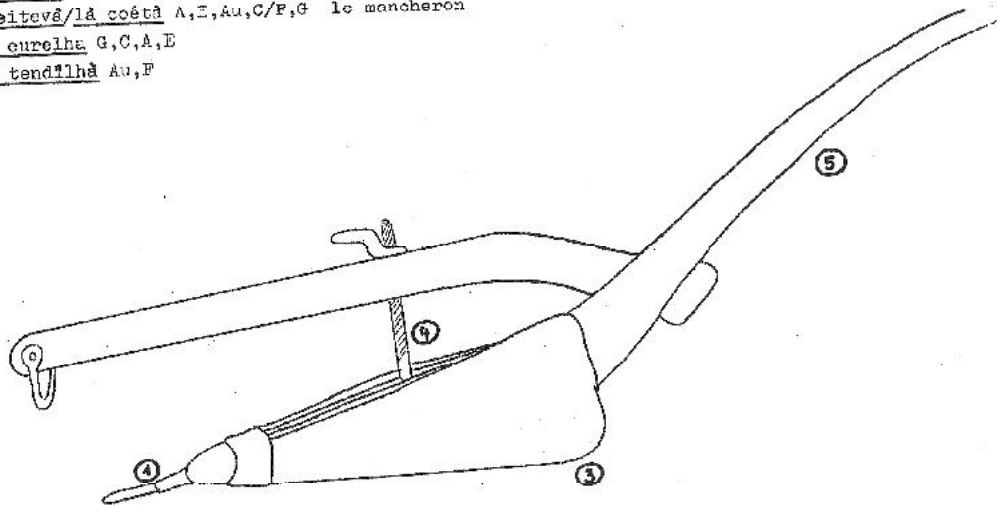
# ANNEXE 1



# ANNEXE 2

L'Araire: (arayre G/aréyre F,Au,E)

- 1 lâ relhá G,C,A,F,Au,E la règle d'araire
- 2 l'eitevã/lâ coëtã A,E,Au,C/F,G le mancheron
- 3 la eureiha G,C,A,E
- 4 lâ tendilhã Au,F



Dessiné par Karl Heinz Reichel  
dans son ouvrage  
"Notre patrimoine linguistique"  
1982.

# ILLUSTRATIONS

↑ les monts de la Loire



Arrière plan: (15) Mathevon  
 à gauche (3) Faup  
 Maria sa mère  
 "le jeune frère"  
 "la petite sœur"  
 le frère aîné  
 (4) Guerberge  
 (le Perruier)

le plat de l'Œule  
 ↓



le plateau de Pégrol  
 en 1997

↓  
 1<sup>ère</sup> Maison  
 Guerberge

↓  
 Mathevon  
 sur le mont



octobre 1992

le chemin vers Pégrol



le plateau  
de Pégrol  
oct 1992



"la petite sœur"  
et les 2 chiens

1948 : Après le mariage  
visite de Maria avec  
son chien



protection de  
la toiture

1940 : la mère portant de l'herbe  
brûchement coupée pour panser





Un chemin  
dit  
"voie romaine"



Ruines  
Un fourneau  
et sa  
cave



Une porte sur ---





ruines de cave  
et pignon



intérieur de voûte de cave  
à fauvmes



selle de fromagerie + faisselle  
et un cerceau. (mod. rééd)



caillero et son  
émietteur (mod. rééd)



le cerceau et les  
2 faisselles (mod. rééd)



selle de fromagerie  
(mod. rééd)



faisnelles  
et serdes  
sur le banc

selle de  
fromagere  
et bate  
dessous

↑  
caillere



caillere et  
bretteur a  
caillere  
(mod. red)



circiere a fumier  
(mod red)

Rezd 1940  
Taiture Nord  
consolidee avec  
des branches.





Baratte et sa  
manivelle (mod. rééd)



Baratte  
(mod. rééd)



faux de baratte  
(mod. rééd)



faux de  
baratte  
survivantes  
d'une vieille baratte



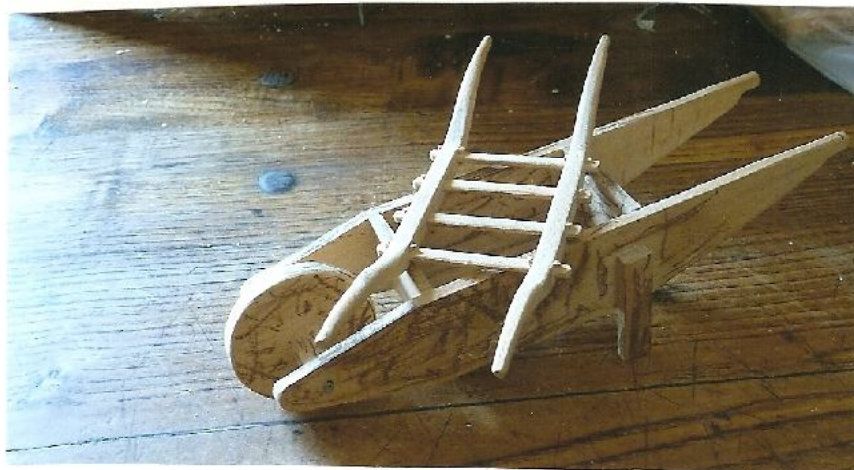
la civière  
à fumier  
(mod. réel)



emballage  
civière  
à cochon mort  
(mod. réel)



trouette à  
fumier  
(mod. réel)



(mod. réel)



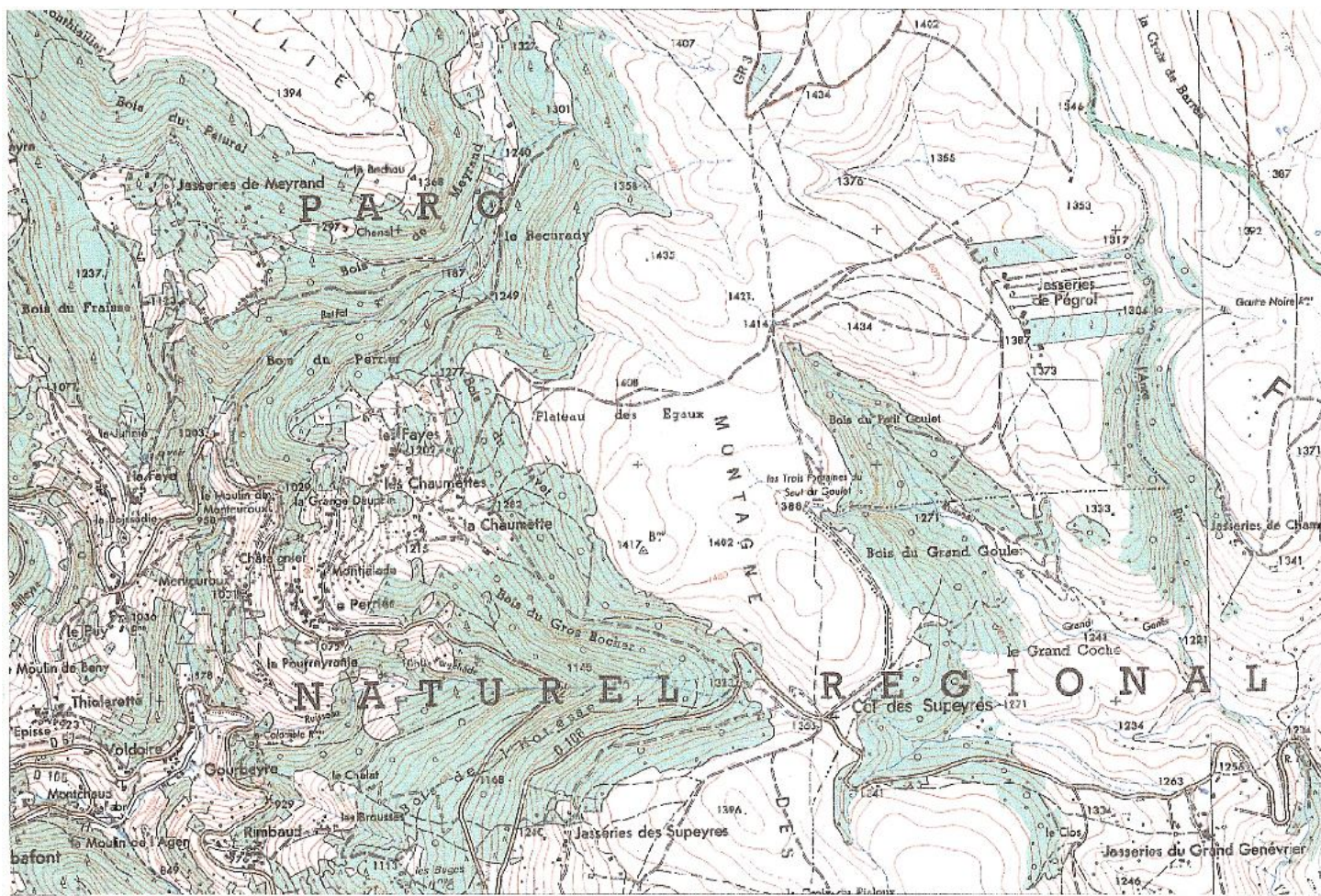
Targette à cochons



Nadilbe (Birloué)



# CARTE



Copyright IGN - Projection Lambert II étendu / NTF

500 m