

# Le petit Babillard illustré



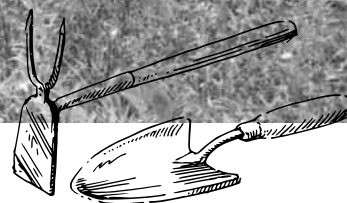
À la recherche des traces du passé  
de nos villages.

2,50€ euros

\*Frais d'envoi, de distribution  
ou de mise à disposition inclus.



Faucheuse en péril



## Outils, savoirs et savoir-faire, trois générations d'agriculteurs en Charnie

Parlant de l'évolution de Sainte-Suzanne au XX<sup>e</sup> siècle, Gérard Morteveille dit de la perle du Bas-Maine qu'elle a fait une pirouette, d'où le saltimbanque qui illustre la couverture de son livre\*. On peut en dire autant pour bien des domaines, le commerce, les transports et bien sûr pour l'agriculture. La faucheuse qui rouille dans le coin d'un champ et les plaques de comice qui tiennent à peine sur des linteaux vermoulus sont désormais les vestiges d'un monde révolu... ou des pièces de musée. Place maintenant au 170 ch. avec GPS à bord, au cadastre numérique et au passage des écritures comptables en ligne. Que sont devenus, en à peine trois générations, les savoir-faire d'antan ? Encerclé de technologies, l'agriculteur saltimbanque va-t-il pouvoir retomber sur ses deux pieds ? Et sur quel humus ? Alors *noir c'est noir* ? Non, l'espoir est encore permis, car la terre attire encore des jeunes, l'enseignement change dans les centres de formation aux métiers de l'agriculture, des modes de production et consommation respectueux de l'environnement se développent. Certes tout ne sera pas vert du jour au lendemain, mais à chacun de nous de ne pas couper la pousse avant qu'elle n'ait donné son fruit.

F. B.

\* Sainte-Suzanne au XX<sup>e</sup> siècle, du village agricole à la cité de caractère, tome II, 1948-1980, Gérard et Jean-Pierre Morteveille, Imprimerie Jouve, Mayenne



# Outils, savoirs et savoir-faire, trois générations d'agriculteurs en Charnie

Extraits du sommaire du dossier

**Mes parents ont eu le premier prix, Sainte-Suzanne**

**Les blés étaient longs, Saint-Denis d'Orques**

**Cette manifestation était très encadrée, Torce-Viviers-en-Charnie**

**Tomates-poulet-frites, Le Mans**

**Une vision humaine des terres, Blandouet**

**A la maison nous refaisons les recettes, Châtres-la-forêt**

**Pépé et Mémé ramassaient les pommes, Le Mesnil-le-Roi**

**Chez Massot y'a tout ce qu'il faut, Chemiré-en-Charnie**

**Quand on exploite une terre, on la fait vivre, Saint-Jean-sur-Erve**

**V'la l'bout, La Bazouge-sur-Hédé**

**et bien d'autres articles !**



Pause pendant les battages à la Pommeraié à Sainte-Suzanne



## Édito

### Repousser les frontières ?

Après 10 années d'existence, 20 numéros du petit Babillard illustré, 500 pages de souvenirs et d'anecdotes sur la vie des gens et des villages de notre petite région, sommes-nous passés de *la Charnie entrevue* du numéro précédent à une Charnie bien visible ? Mi-novembre dernier, le 25<sup>e</sup> Forum « Le Monde » Le Mans, s'interrogeait sur l'utilité de repousser les frontières. Une limite est-elle nécessaire pour exister, se sentir bien ? Notre démarche a été en permanence de s'ouvrir et de traverser dans tous les sens la frontière administrative qui sépare entre la Sarthe et la Mayenne le pays sans limites qu'est la Charnie. Notre petit pays vit de rencontres et pas de fermeture. Champagne, Jouanne, Coëvrons, pays silléen ou brûlonais sont autant d'espaces dont la proximité nous fait exister et nous permet de vivre. Alors notre but et notre souhait restent les mêmes : que la Charnie soit avant tout un espace vécu, un pays qui intègre sans exclure et qui n'ait d'autres limites que celles de l'attachement qu'on lui porte.

Frédéric Baudry, Blandouet (53)

### 235 au compteur

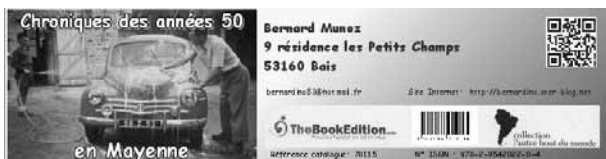
Raymond Breux, Maryvonne Chaudet, Jean-Luc Lemaître, Armelle et Louis Lemaître, Sabine Rambaut, soit 6 nouveaux auteurs/réalisateurs venus rejoindre les 229 qui ont participé aux 19 numéros précédents du petit Babillard illustré. Ce journal n'existerait pas sans eux, sans vous ! Toute l'équipe des Ateliers d'histoire de la Charnie vous remercie chaleureusement.

## Dans les boîtes à courrier

### Le 3 juillet 2013

Je vous remercie et apprécie beaucoup votre journal. En souvenir de ma jeunesse passée à Blandouet j'aurais beaucoup aimé y retourner mais mes 92 ans me laissent à la maison. Mes meilleurs souvenirs.

Suzanne Aristée, 27940 Venables



### Le 5 juillet 2013

Bonjour,

Je tenais à vous remercier pour l'envoi du « petit Babillard illustré »... que j'ai lu avec beaucoup d'intérêt. Sous la plume des différent(e)s intervenant(e)s, de nombreuses anecdotes ont ravivé en moi quelques joyeux souvenirs. Il se trouve que j'ai navigué un peu dans le même registre lorsque j'ai fait paraître mes « Chroniques des années 50 en Mayenne. » (Extraits joints) Certes, elles ne parlent pas spécifiquement de la Charnie. Mais entre Villaines la Juhel, Bais et Chérancé, on a tous eu les mêmes jeux, la même curiosité pour la Nature, la même Liberté. On a tous connu le « recyclage » ; car sans même le savoir, nos parents étaient déjà éco-logiques ! N'est-il pas ? Et puisque votre publication fait référence au « Babillard », je me fais un plaisir de vous adresser deux clichés, dont l'objet est ? Ben la pierre babillarde qui se trouve juste à côté de l'église de Bais. Elle n'a pas toujours été située à cet endroit, mais elle est encore là. Et si elle pouvait évoquer ses propres souvenirs, nul doute qu'elle aurait de quoi remplir un « roman » entier.

Très cordialement

Bernard Munoz

<http://bernardino.ver-blog.net> «Histoires de modélistes»  
«Billets d'humeur» et «Chroniques des années 50

### Le 9 juillet 2013

Avec tous mes compliments pour le travail que vous faites. Bien cordialement

Rolande Toupin, 72000 Le Mans, née Moreau, Saint-Denis d'Orques

### Le 23 juillet 2013

PBI (petit Babillard illustré) n°19. À l'équipe ! Le thème des déchets semblait ardu, or les articles les concernant sont variés, sérieux, amusants parfois, conduisant avec habileté à l'évolution des mentalités vers plus de respect de l'environnement, plus d'esprit citoyen comme le souligne fort bien M. Bellayer mentionnant l'importance de l'éducation des jeunes. Excellent article aussi réalisé par M. Veillepeau nous apprenant beaucoup. Un bon travail demandant beaucoup d'énergie à l'équipe des AHC (Ateliers d'histoire de la Charnie).

Marguerite Montaroux-Marteau, 78600 Le Mesnil-le-Roi

### Le 28 juillet 2013

Suite à une rencontre à l'étang de Blandouet de l'une d'entre nous avec un membre de votre équipe, voici un petit mot sur « Le petit Babillard ».

Le petit Babillard

C'est un fameux journal  
D'infos régionales.

Reflète l'histoire

Ancrée dans les mémoires,

Il tisse le fil du temps qui défile

Apporte ses pierres aux ruines de l'hier,

Dans les contes de jadis

Il brode et s'immisce,

Jamais de mauvaises nouvelles.

Juste un peu de terre, un peu de ciel,

Un peu d'air et un peu d'eau,

De la vie chaque flambeau

Trouve un fidèle miroir

Dans notre petit Babillard.



« Le petit Babillard », je l'ai découvert à la charcuterie de Saint-Denis, puis je l'ai retrouvé à Torcé, à Sainte-Suzanne... jusqu'à ce que nous nous décidions à nous y abonner pour mieux connaître l'histoire de notre région d'adoption. Bravo pour le dernier numéro. Pourquoi ne pas organiser des « randos écolos » qui nous permettraient armés de pinces, gants, poubelles, de nettoyer nos fossés et bords de route, au point 8 de la D 49 (Saint-Denis-> Sainte-Suzanne) de chaque côté de la grille clôturant une forêt PFEC « développement durable », il y a... un téléviseur et un autre appareil électrique abandonnés dans le fossé...

Bon courage et belles inspirations à toute l'équipe et longue vie au « petit Babillard ». Cordialement.

Christine Delcourt, 72350 Saint-Denis-d'Orques

### Le 16 octobre 2013

Chers tous,

Avec beaucoup de retard, je viens vous dire mon grand intérêt pour vos articles sur le tri sélectif dans le n° 19 du « petit Babillard ». Moi-même je pratique depuis de longues années avec un composteur en plus. Il me manque le récupérateur d'eau de pluie (un autre sujet....). À bientôt de vous lire.



Catherine Tchersky-Muller, 32390 Montestruc-sur-Gers

### Le 19 novembre 2013

J'ai lu dans le numéro de «La Vie» en cours (n°3559) les résultats de l'enquête nationale sur certains points d'écologie. C'est avec plaisir que je vois la Mayenne 1<sup>ère</sup> pour la gestion des déchets; ce qui rejoint un peu les articles passionnants de M. Bellayer de Chammas dans le dernier PBI.

Marguerite Montaroux-Marteau, Le Mesnil-le-Roi (78)

### 8 juin 2013 : Les retrouvailles des anciens de l'école de Blandouet



On se souvient autour des photos

L'ambiance était joyeuse pour faire revivre les 100 ans d'existence de l'école publique de Blandouet. À l'initiative du comité des fêtes, une petite équipe d'élèves d'hier et d'autrefois, préparait l'événement depuis 6 mois. Le jour J, on est venu de loin, très loin, souvent avec des photos, pour retrouver ses camarades d'école, ses anciens instituteurs. Après la photo de classe qui a réuni près de 100 anciens élèves - beaucoup n'ont pas pu venir - un succulent buffet préparé par Jérôme Chauveau, lui aussi ancien élève, et son épouse a régalé plus de 200 convives. On s'est quitté tard et à regret, au bout d'une longue journée, heureux d'avoir pu vivre ce qui fût un beau rappel de l'amitié et de la fraternité que l'école d'hier pouvait faire naître.

### 09 novembre 2013 : Sainte-Suzanne au XX<sup>e</sup> siècle\*

Le deuxième tome de l'ouvrage rédigé par Gérard et Jean-Pierre Morteveille à partir de documents inédits et de témoignages est paru. On entre à l'endroit de son choix dans cet ouvrage pour découvrir, ou revivre, au fil de 300 pages et de 530 photos, l'histoire de la cité rebelle de la Charnie et de ses environs sur une période allant de 1948 à 1980. Un beau cadeau !

Disponible au Château de Sainte-Suzanne et à l'Office de Tourisme.

### 18 juillet 2013 : Merci aux nouveaux diffuseurs !

Après le départ de M. Chalopin, ce sont Jean-François et Corinne Dézécot qui continuent de mettre le petit Babillard illustré à disposition des habitants de Saint-Jean-sur-Erve et des environs à la boulangerie-épicerie du village.



### 14 juin 2014 : 10 ans des ateliers d'histoire, 20 numéros du petit Babillard, 240 auteurs

Cela mérite bien une fête ! Nous y réfléchissons, une date est déjà arrêtée au samedi 14 juin 2014. Si dès à présent vous avez des idées, des suggestions et surtout l'envie d'être de la fête, dites-le nous. A bientôt.

### 30 juin 2014 : Une enfance en Charnie, du rire aux larmes

Petites bêtises, grosses frayeurs, ennui, joie, rêveries etc. **Le prochain dossier du petit Babillard illustré** nous invite à vous rappeler votre enfance, à la ferme ou dans les rues du village, les journées passées à l'école, les heures passées dans les bois et les champs et à faire revenir dans vos mémoires le souvenir de blagues, de tours, de farces, entre copains ou aux adultes, les fous-rires ou les frayeurs enfantines.

Partons donc à la recherche de ces moments riches en émotions, des lieux où nous aimions jouer, où nous allions rêver, du souvenir des personnes qui vous ont marquées, à jamais gravé dans nos mémoires. À l'heure où les jeux sont virtuels et solitaires, assis devant un écran, un casque sur les oreilles, réveillons pour nos lecteurs le craquement de la branche qui a trahi notre présence, la chute dans une mare bien odorante, toutes les espiègleries et les courses effrénées pour échapper aux coups et aux jurons lancés pour essayer de rattraper le petit chenapan ou la petite chipie que chacun de nous fût un jour !



## Outils, savoirs et savoir-faire, trois générations d'agriculteurs en Charnie

### La vie et les travaux dans les fermes dans les années 50/60 : V'là l'bout

*En ouverture pour ce dossier... la fin du récit de Roger Rivière sur la vie et les travaux dans les fermes dans les années 50/60. Récit que nous avons pu suivre dans les numéros précédents et que les textes qui suivent permettent de prolonger. Qu'il soit à nouveau remercié pour ce beau sillon qu'il a ouvert avec bonheur et générosité.*



Ce récit évoque les deux années que j'ai passé à la ferme des Mottais, mais, peut être étendu à beaucoup d'autres où cela se passait à peu de chose près de la même façon... j'ai pu le constater moi-même par la suite. Il faut dire que cela se passait à une époque charnière, marquant la fin d'une façon de vivre, et des méthodes de travail, avec l'arrivée de la mécanisation suivi d'un développement sans précédent de l'agriculture. Progressivement les fermes se sont agrandies, le nombre de personnes s'est réduit, le paysage s'est transformé sous la pression des tronçonneuses et des bulldozers. Dans certaines régions, les petites fermes

familiales sont devenues des exploitations agricoles industrielles. Comme vous avez pu le constater tout au long de ce texte, j'ai basé mon récit sur la façon de travailler et de vivre à l'époque, en me servant de ma propre expérience qui a duré quatre années, avant de m'orienter vers d'autres horizons. Dans les autres fermes où j'ai travaillé, j'ai assisté aux prémices du développement, puisqu'elles étaient déjà équipées de tracteur et du matériel allant avec. Que l'on veuille bien me pardonner si j'ai commis quelques erreurs dans l'ordre chronologique des choses ! Ho ! J'allais oublier, de temps en temps, surtout à la période des labours et du travail de la terre, il fallait vérifier les fers des juments. Nous les emmenions à la forge au bourg de Blandouet, chez monsieur Félix Marteau le maréchal « au nom prédestiné ». Celui-ci enlevait les vieux fers, taillait les pieds et reposait des fers neufs, adaptés en les forgeant, à chaque sabot. Tout cela se faisait au son du cliquetis du marteau sur l'enclume et dans l'odeur de corne brûlée par les fers rouges sur les sabots. Les juments étaient mises dans un appareil appelé travail, qui leur maintenait les pattes une à une et facilitait ainsi la tâche du maréchal. Il fallait également faire vérifier et réparer les harnais, (colliers, selles, dossières, sous-ventrières, brides, têtiers, traits etc..) tous ces ustensiles étaient emmenés chez M. Paul Goupil artisan bourrelier au bourg de Blandouet. Je pourrai encore bavarder longtemps ainsi, parler par exemple de la fabrication de la « goutte », de la chasse, de l'abondance du petit gibier qui de nos jours a pratiquement disparu, de « l'éta lonnier » qui passait de ferme en ferme pour assurer la reproduction des juments, de la confection des paniers d'osier les jours d'hiver, quand le mauvais temps interdisait de travailler dehors etc. Mais tout a une fin, et pour conclure, je dirai comme on dit en pays « Gallo », où j'habite actuellement, v'là le bout ! (prononcer le boutte).

*Roger Rivière, La Bazouge-sur-Hédé (35)*

### Le droit à l'erreur

***UGB, DPV, PAC, IVD, Bernard Clairet nous aide à décoder ce jargon professionnel où chacun se perd rapidement. Mais plutôt que de se limiter à des définitions il nous en donne une vision depuis les champs et les prés où il a commencé à travailler... le 1<sup>er</sup> mai 1961 !***

La Vallée, c'est pour moi 50 ans de souvenirs plus ou moins élogieux et deux valeurs : sécurité et solidarité. Dans ma jeunesse j'ai fait une formation d'agriculteur au résultat positif ce qui m'avait permis de faire valoir mes droits auprès de la banque et nous nous sommes installés, mon épouse et moi, le 1<sup>er</sup> mai 1961. La ferme de la Vallée, était une exploitation en « polyculture » avec plusieurs voisins. J'étais très exigeant sur la maintenance des clôtures, ce qui me donnait une bonne maîtrise de la sécurité vis-à-vis des riverains pour ce qui est des animaux. Il faut préciser qu'à l'époque, sur 57 ha nous avions 35 voisins. Au mois d'octobre 1962 j'avais commis une erreur en ne respectant pas l'assolement sur 50 ares. J'avais fait du blé après

un escourgeon d'hiver. Le travail avait été fait dans les règles de l'art, fumure organique et potassique, un semis correct, mais le résultat n'était pas au rendez-vous. La nature a bien ses caprices et ce fut une leçon, une bonne expérience...

À la moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, l'Etat avait rendu l'assurance maladie des exploitants obligatoire, avec un barème des cotisations plus ou moins logique. Les terres agricoles de chaque commune du département étaient classées en trois catégories, la 1<sup>ère</sup> étant la meilleure et la 3<sup>ème</sup> la plus mauvaise, mais dans la réalité, la qualité des terres en 1<sup>ère</sup> catégorie de Blandouet, de Chammes ou de Saint-Léger-en-Charnie équivalaient à celles classées en 3<sup>ème</sup> à Juvigné. Aussi la disparité des revenus était

flagrante mais les cotisations étaient les mêmes ! À l'époque, le gouvernement avait demandé aux agriculteurs de produire plus, pour ma part j'avais doublé certaines productions. Cependant au fil des années la situation s'est détériorée et au final le constat était bien triste. L'élevage était en détresse, la spéculation jouait un frein sur les fluctuations des cours du marché, l'inflation rongait l'économie, la relève n'était plus assurée, 20% des fermes étaient rayées de la carte. L'IVD n'avait pas réussi à stopper l'hémorragie de l'exode rural. L'Etat, placé devant un fait accompli, désigna alors un jury d'experts économiques pour faire une étude sur le malaise de l'agriculture. L'analyse fut remise à Bruxelles, au siège du parlement européen, gestionnaire de l'économie. Après concertation, le conseil de sécurité alimentaire décida de créer la PAC, celle-ci apporta un ballon d'oxygène à l'agriculture et redonna du moral aux jeunes qui voulaient s'installer. L'élevage était sensiblement moins revalorisé que les céréales, 2 UGB à l'hectare et un plafond dans certaines productions notamment les ovins et les vaches allaitantes. La PAC fut modifiée en 2001, le calcul se fit alors sur 3 années de

référence et les primes à l'hectare et les UGB furent traduits en DPU, ce qui était un peu plus équitable. Elle sera remodifiée en 2015, en espérant qu'elle sera respectueuse de l'environnement et encore plus juste. La transmission des exploitations dans notre région est très compliquée. Il faut qu'elle soit reconnue viable par le centre de gestion, et les candidatures ne sont pas très nombreuses. Il faut beaucoup de bagages et beaucoup de finances. Dans la grande culture cela se passe en douceur. Les céréaliers sont bien les rois du pétrole avec un revenu 2 fois et demi supérieur aux éleveurs toutes catégories confondues selon les statistiques nationales 2012. Ces braves paysans, la solidarité, ils ne la connaissent pas ? La PAC, garant de l'économie, en se portant au secours de l'agriculture fit un geste de solidarité hors du commun, inoubliable. Il faut savoir que les agriculteurs ont le devoir essentiel de nourrir les gens du sol français. De tout cœur je souhaite à la jeune génération bien du courage et surtout bonne chance car ils n'ont pas droit à l'erreur...

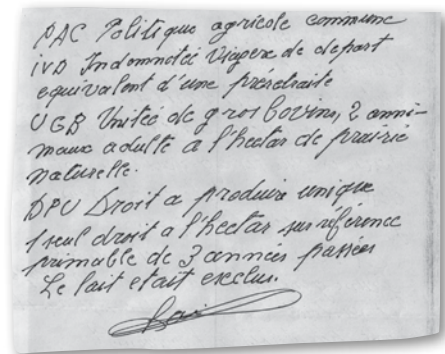
Bernard Clairet, Blandouet (53)

**PAC : Politique Agricole Commune**

**IVD : Indemnités Viagères de Départ (équivalent d'une préretraite)**

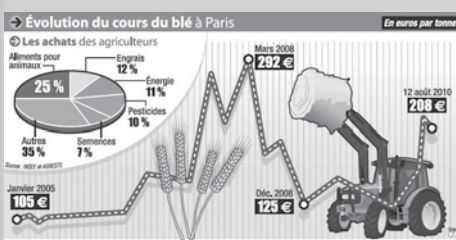
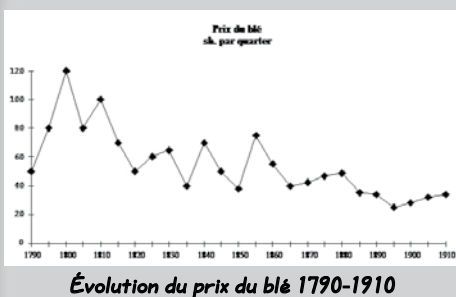
**UGB : Unité de Gros Bovins (2 animaux adultes à l'hectare de prairie naturelle).**

**DPV : Droit à Produire Unique (1 seul droit à l'hectare sur référence primable de 3 années passées - le lait était exclu)**



## L'avalissement du prix du blé, Le Courrier du Maine, 14 octobre 1894

Faire le lien entre la mémoire et l'archive, dès lors que le document nous aide à réfléchir et fait surgir de nouveaux souvenirs, telle est notre démarche. Ni écotaxe ni bonnets rouges dans l'article du Courrier du Maine du 14 octobre 1894, mais on croirait lire le Ouest-France d'hier.



Le prix du blé est tombé sur nos marchés à un taux qu'on n'avait jamais vu. Il se vend en ce moment 2 fr.25 à 2 fr.70 le double-décalitre, soit en moyenne 16 fr.10 à 16 fr.20 les 100 kil., c'est-à-dire bien au-dessous du prix qu'il revient au cultivateur dont les frais pour le produire s'élèvent en moyenne à 24 ou 25 fr. les 100 kil. Celui-ci éprouve donc une perte sèche de 8 à 8 fr.50 par 100 kil. C'est la ruine. Une pareille situation ne saurait se prolonger et il importe aux pouvoirs publics d'y mettre fin dans le plus bref délai. Les agriculteurs sont consternés, et cette consternation se traduit par une vive irritation contre les républicains qu'ils accusent de les avoir indignement trompés. Ces derniers leur avaient assuré que le droit progressif et proportionnel, s'élevant ou s'abaissant suivant le cours des marchés, présenté par M. Le Breton, sénateur de la Mayenne, et appuyé par la Société des Agriculteurs de France, était inapplicable et entraverait le commerce, et, d'autre part, que des droits de 10 et de 8 francs étaient trop élevés, que le droit de 7 francs proposé par le gouvernement était largement suffisant pour assurer aux blés un prix rémunérateur sur nos marchés. Et les faits ont donné à ces promesses, à ces assurances, le plus formel, le plus éclatant démenti. Aussi les agriculteurs se montrent-ils furieux contre ceux qui les ont si indignement trompés. Le gouvernement

craignait d'entraver les opérations du commerce, c'est-à-dire de la spéculation, et c'est précisément la spéculation qui est la cause de la crise que nous traversons et qui promet de s'éterniser, si on n'y met pas immédiatement obstacle. En veut-on la preuve ? Le blé est coté actuellement à New-York 10 fr.88

les 100 kil. Avec le droit d'entrée en France de 7 francs, il se trouve porté à 17 fr.88, sans parler des frais de chargement à New-York, de transport, de déchargement dans nos ports, de rechargement sur wagon et de transport à Paris. Comment ce blé qui, par son prix d'achat et par le droit d'entrée, sans parler des frais de transport, de chargement et de rechargement, revient, pris à New-York, à 17 fr.88 les 100 kil., se vend-il 16 fr.95 et 17 fr.05 à Paris ? Mystère ! Serait-ce que le droit d'entrée n'est pas appliqué, que ce blé pénètre en France grâce à la fraude ou à la complicité de l'administration ? Nous l'ignorons ; mais les chiffres sont là.

## J'ai connu deux batteuses

**Affûter les scies, mettre la ficelle de lieuse, faire le tour du champ à la faux, les souvenirs de battage évoqués par Jacqueline Fouchard illustrent à merveille et avec poésie le titre de notre dossier outils, savoirs et savoir-faire. Prêts ?, alors en marche la batteuse !**

La batteuse à la fête de la moisson à Saint-Denis-d'Orques



Dans les années 50 en prévision de la future moisson il fallait penser à elle dès le mois de septembre, ce mois-là on devait charroyer le fumier, l'épandre et ensuite faire les labours pour que puissent vers le 15 octobre (les années normales) être semé le blé mais aussi l'avoine et l'orge. L'orge de printemps se semait fin avril. Le proverbe dit : à la Saint Georges sème ton orge et si mai, juin étaient beaux, il arrivait que l'orge était fauché début juillet et le reste vers le 14 juillet. Vers 1950, les moissons se faisaient avec la lieuse. Quelques jours avant il fallait affûter les scies (une corvée). C'était souvent nous les enfants qui tournions la meule, ne pas oublier de mettre la

ficelle, dans la boîte, sur la lieuse, réservée pour la grosse pelote de ficelle, ne pas oublier non plus d'huiler ou graisser certaines pièces de lieuse. Quelques jours avant la moisson il fallait faire ce que l'on appelait « le tour du champ » avec une faux, afin que les chevaux et la machine ne piétinent pas les céréales à moissonner. Voilà donc le jour de la moisson arrivé, mon père et mon frère attèlent trois juments sur la lieuse et c'est parti ! Nous, nous mettions les gerbes debout les unes contre les autres, elles étaient regroupées ainsi par 10 - 12 gerbes. Les gerbes restaient ainsi en tas quelques jours, puis elles étaient rentrées sous le hangar de la ferme dans l'attente du battage. Donc arrive le jour des battages. J'ai connu 2 batteuses, la première appartenant à mes parents, était d'un faible débit, ça se passait entre voisins, on s'entraidait puisque de nombreux agriculteurs avaient leur matériel. Le petit déjeuner était tôt le matin, vers 10 heures 1<sup>er</sup> casse-croûte, à 13h c'était le déjeuner, souvent une salade de tomates aux œufs durs, une blanquette de veau et poulet ou canard rôtis avec les haricots du jardin et une tarte aux pommes en dessert. Chacun avait une tâche bien définie : une personne pour déposer les gerbes sur le tablier de la batteuse, une autre (souvent les plus grands enfants) coupait la ficelle de la gerbe au nœud et il fallait les récupérer, une autre pour pousser la gerbe dans la gueule de la machine. Les grains de blé se séparaient de la balle (son enveloppe) et tombaient dans des sacs disposés à cet effet. Quand les sacs étaient pleins les hommes les plus costauds allaient les vider au grenier. Il y avait ceux aussi qui portaient la paille en vrac pour faire la barge (tas de paille) dans l'aire. C'était de dures journées. La machine faisait un temps d'arrêt très court afin d'offrir un verre de cidre à tous ces travailleurs. Puis quelques années plus tard, les battages étaient effectués par des entreprises. Chez nous c'était monsieur Montarou l'entrepreneur et monsieur Priou le responsable. La machine étant plus moderne ça allait plus vite, il ne fallait pas mettre les deux pieds dans le même sabot. Puis arriva la moissonneuse-batteuse que je n'ai pas connue n'étant plus à Saint-Denis.

Jacqueline Fouchard, Saint-Denis-d'Orques (72)

## Chez Massot, y'a tout c'qu'il faut ...

**Il était un magasin à Torcé dont tous agriculteurs de la commune et des environs ont poussé la porte, qui en prévision, qui en urgence, celui des époux Massot. Martine Letourneur nous retrace l'histoire de ses grands-parents qui ont tenu ce commerce pendant plus de 40 ans et surtout, elle nous emmène visiter une vieille maison, derrière la boutique, nommée Cœur Royal, véritable caverne d'Ali Baba.**

Une paraphrase d'un slogan bien connu mais qui contient une grande part de vérité ! Mes grands-parents Massot tenaient un magasin à Torcé-en-Charnie. Jeunes mariés, ils s'installent dès 1930 comme grainetiers à Torcé ; d'abord sous le porche du garage Langlais, puis route du bois dans une maison appartenant à la famille Morin et enfin, dès la fin des années trente, dans les maisons qu'ils achètent à cette même famille Morin, face à l'église. L'ensemble immobilier est important. La maison principale se compose des pièces d'habitation (cuisine, salle à manger, chambres à l'étage...) et

de deux magasins : le magasin « général » et le magasin aux grains. Ma grand-mère est grainetière, quincaillère et marchande de gaz, de fruits et de fleurs au moment des Rameaux et de la Toussaint. Elle est également poissonnière le vendredi saint : mon grand-père va se ravitailler en poissons d'eau douce frais chez Rolland à Évron ; les bacs contenant des carpes, des tanches ou des anguilles sont installés dans la cour et les clients du bourg viennent acheter du poisson, conformément aux règles édictés par la religion catholique. C'est également à Évron qu'elle commande la quincaillerie chez Cosson, la

graineterie chez Mauny puis à la CAM (coopérative agricole de la Mayenne), les fleurs chez Choupeau ou Gandon. Selon la saison, les chrysanthèmes, les hortensias, les cinéraires, les azalées, les géraniums... sont entreposés dans la salle à manger. Les fruits sont acheminés en camion par les maisons Habrial (Le Mans) et Lamotte (Laval) ; elle les choisit soigneusement et veille à ce qu'il n'y ait jamais de fruits gâtés dans les cageots alvéolés ; les régimes de bananes de Guadeloupe sont conservés dans des cartons et les pruneaux d'Agen dans une boîte métallique sur le couvercle de laquelle une jolie cueilleuse sourit en croquant un pruneau... Les fruits abîmés sont recyclés en délicieuses tartes qu'elle confectionne en début d'après-midi, pour le goûter. Elle effectue ses commandes par téléphone demandant à l'opératrice le numéro de son correspondant pour le 11 à Torcé. Chez Massot, on trouve des assortiments de clouterie vendue au poids (comment faire payer 4 pointes à un client ?), de graines à semer (c'est là que j'ai connu la « bourse » et la « cornette »), d'outils à main (pelles, pioches, fourches etc.), de « champieures » (ou « chante-pleure », « cannelles », bref robinets en bois pour les barriques de cidre), de la vaisselle, du tue-limace et autres produits en -cide (souricide, raticide...), du chlorate de soude terriblement efficace contre les mauvaises herbes, des lessives et savons (Saint-Marc et son auréole nous débarrassait déjà de la saleté !), de la peinture (marque Corona et son nuancier) et des pinceaux, de la toile émeri, des limes, des marteaux, des tenailles, des faux et des faucilles, des « volants » et des paires de « forces » pour tailler les haies, des pierres à affûter et même de la vaisselle en porcelaine... et j'en oublie sûrement dans cet inventaire à la Prévert ! Tout cela est entreposé sur des étagères en bois qui montent jusqu'au plafond ou sur des présentoirs métalliques plus modernes. Ce magasin sert de relais à une époque où peu de gens possèdent des véhicules rapides permettant des déplacements vers les villes. La clientèle vient de Torcé, Viviers, Neuville, Rouessé-Vassé... L'ancien atelier de chapelière sert de bûcher et de magasin aux engrais, avec les célèbres Potasses d'Alsace et leur cigogne... Il recelait des trésors pour les deux fillettes du couple qui jouaient avec les formes et autres accessoires laissés par l'ancienne propriétaire.

La vieille maison : « le Cœur royal » (1779) devient l'atelier de mon grand-père, le lieu de stockage de cageots, tuyaux de poêle, produits qu'on n'appelait pas encore phytosanitaires etc.... et de bons vins de Bordeaux et de la « goutte » vieilliront dans sa cave. Si ma grand-mère gère la partie commerciale, mon grand-père a aussi une part active dans



Photo prise en 1948.

De gauche à droite : Odette, Monique et leur petit frère Maurice, Maurice et Clémence Massot devant leur magasin. Les clients : Marcel Cormier du Poirier de la Garde, Georges Guittet de Roisnon, Paul Blanchard des Touches, Marcel Thomas de la grande Rivière et Marcel Sinan, commis chez Paul Blanchard. L'attelage tiré par les trois juments appartient à Paul Blanchard qui vient livrer ses sacs de blé empilés dans la grande chârtre.

« l'entreprise ». Il est bouilleur de cru, comme son père avant lui, et entrepose ses alambics dans son atelier, chemin de Chipoire. La saison venue, il va de ferme en ferme, les fermiers se chargeant de convoier l'alambic avec leur cheval. Il possède également des trieurs à grain, sorte de vannoirs géants, tractés par les chevaux... Ces machines finiront leur vie sous un hangar situé dans la cour, devenues inutiles avec la modernisation du matériel agricole dans les années soixante. Avec sa camionnette noire, il va chercher les engrais à la gare de Voutré et les ramène au magasin ou assure la livraison, souvent accompagné et aidé d'Odette, sa fille cadette. Plus tard, il achètera un « pick up » Peugeot gris. Les sacs de blé, d'orge, d'aplati... d'aliments pour poussins (Sanders...) sont livrés par les établissements d'Évron (?).

Les factures sont rédigées à la main par ma grand-mère et pour moi, les noms des gens et des lieux-dits sont étroitement liés : Bourdin de Soltru, Rousseau de Malnoë, Richard de la Lande, Quillet de Lalas, Thuard du petit Erclou... Une sorte de noblesse : on est de... quelque part ! Pas de TVA, des prix nets et sans bavure !

La modernisation du matériel agricole et des moyens de transport a eu raison de ce type de commerce. Après avoir été des précurseurs, en proposant maints services aux agriculteurs comme aux habitants du bourg, jardiniers et éleveurs de poules et de lapins, la maison Massot est rattrapée par le progrès. Mes grands-parents n'ont évidemment pas trouvé de reprenneur pour cette « affaire » qui n'en était plus une au début des années soixante-dix. Une épicerie puis un salon de coiffure s'y sont installés au début des années quatre-vingts ; puis ce patrimoine est redevenu habitations et la « vieille maison » retrouve peu à peu son lustre d'antan !

Martine Letourneur-Guittet,

d'après les témoignages d'Odette et de Maurice Massot

## Tomates-poulet-frites, midi et soir, durant deux mois

**La vie d'un pilote de Formule 1 des champs était parfois monotone dans les années 70, surtout l'été venu. Bernard Brunet nous fait partager avec humour l'ambiance et le menu des repas dans les fermes à l'époque où beaucoup de jeunes travaillaient dans une entreprise de travaux agricoles en attendant de reprendre la ferme des parents... ou de quitter la terre.**

Dans les années 1970 pour gagner un peu de sous et devenir autonome financièrement, les jeunes comme moi allions conduire des engins agricoles, un travail que nous avons appris chez nos parents ou chez des maîtres



**Bolide céréalier**



de stage durant notre formation initiale. Les entrepreneurs de la région nous embauchaient pour de courtes périodes, quel plaisir de conduire ces monstres comme nous les appelions à l'époque. Aujourd'hui les professionnels rigoleraient de nos petits monstres, c'est la course au gigantisme de nos jours. Les repas, déjeuner et dîner, se prenaient dans les fermes où nous travaillions, dans ces années 1970. Le patron savait organiser le travail selon la surface à travailler ou le temps que nous allions y mettre. Il s'arrangeait pour que les repas se déroulent dans les fermes reconnues comme de bonnes tables avec un accueil chaleureux. C'étaient souvent les mêmes agriculteurs. Toutes les excuses étaient bonnes pour ne pas rester chez certains. Les périodes de

travail étaient la fin de l'hiver, avec l'épandage du fumier et le travail du sol, au printemps, pour ensiler l'herbe et faire les semis, en été avec la moisson des céréales, à l'automne pour l'ensilage du maïs et la moisson du maïs, enfin au début de l'hiver, avec le cidre et l'épandage du fumier (il n'était pas encore question de lisier). Durant cette époque les femmes autoproduisaient les bases du repas : élevage de volailles dans la basse cour, le jardin potager et aux fourneaux une maîtresse de maison qui maîtrisait bien son sujet. Le travail d'hiver nous occupait de 7 heures du matin jusqu'aux environs de 19 heures, aussi nous prenions et le déjeuner et le dîner chez l'agriculteur. La maîtresse de maison

avait donc à nourrir une équipe de 3 à 5 personnes affamées. Le plus souvent c'était potage, viandes mijotées, bourguignon, pot-au-feu, ragoût, salade fromage et, exceptionnellement, un dessert à base de fruit ou riz au lait et café. Le printemps, les repas ressemblaient à ceux de l'hiver et assez variés. Mais l'été, époque de la moisson, c'est là que toutes les maîtresses de maison avaient la même idée : tomates, carottes râpées, poulet, frites ou purée, salade, fromage, café, midi et soir durant deux mois. À l'automne, toujours des tomates et des carottes du jardin, des poulets de la basse-cour, aussi les repas étaient-ils sensiblement les mêmes qu'en été, alors quand un pot-au-feu ou un plat mijoté arrivait occasionnellement sur la table, quel plaisir du changement !



**Médaille Moissonneuse batteuse**

**L'omelette des moissonneurs**



**Bernard Brunet, Le Mans (72)**



## **Pépé et mémé ramassaient les pommes à cidre**

**à croire que Marguerite Montaroux a téléphoné à Bernard Brunet, en tout cas elle répare un oubli qu'il a fait en complétant d'un verre de cidre le menu fait ferme. Le Cheverny rosé étant réservé pour l'omelette des moissonneurs ! Il y a toutes les raisons de penser que ce cidre était encore fabriqué comme celui des grands-parents de Marguerite... il y a plusieurs générations.**

Bien sûr les menus étaient améliorés pendant les dures journées de moisson. Manger signifie aussi boire et pas seulement au cours des repas. Le cidre était la boisson régionale, fabriqué à partir des pommes de la ferme. Dans mon enfance, dès octobre, quand le soleil avait séché la rosée, pépé et mémé ramassaient les pommes à cidre. Pépé secouait les branches avec une grande gaule terminée par un crochet de fer : les fruits mûrs tombaient en pluie. Ensuite accroupis ou à genoux, tous deux prenaient une à une les petites pommes se cachant dans l'herbe ou les ronces des haies. Les arbres nombreux rendaient la tâche longue et fatigante, le cidre constituant la boisson quotidienne, parfois consommée sans trop de modération. Les pommes recueillies dans des paniers, déversées dans des sacs de jute, finissaient en tas, dans un pré attenant la maison. Aux premiers froids, bien « mijolées », venait le temps de leur mouture ; deux adultes tournaient la manivelle du moulin à pommes. Les fruits grossièrement écrasés tombaient dans un baquet dont le contenu était versé dans un pressoir sous un hangar voisin : un levier faisait descendre une vis, agissant sur une plaque circulaire. Le jus de pomme sortait jaune et écumant, doux, sucré : on pouvait goûter, en toute petite quantité ! Ce jus mis en fûts ou barriques fermentait quelques mois. Par une cannelle - une « champieure » - fixée à la base du fût on « tirait » le cidre, amer et pas du tout à mon goût. Plus tard apparurent les « cidreuses », machines tirées par un tracteur, allant de village en village, de maison en maison, appartenant pour la plupart à des entrepreneurs de battages qui occupaient ainsi leur morte saison.

**Marguerite Montaroux-Marteau, le Mesnil-le-Roi (78)**



**Aujourd'hui encore la fabrication du cidre réunit et réjouit tous les âges. Au troc-plantes de Blandouet, le 23 novembre dernier**

## À la maison, nous refaisons les recettes de cuisine



Elèves de Maryvonne Chaudet en 1961 à la MFR de Céaucé



*Fille d'agriculteurs, élève, puis enseignante en MFR et à son tour agricultrice, Maryvonne Chaudet décrit le parcours de nombreuses jeunes filles de sa génération, quand la campagne avait trop d'enfants à nourrir. Beaucoup de filles sont alors allées de la ferme à Moulinex et ont payé la maison cash. Des garçons sont restés seuls, quasi salariés des fournisseurs, avec en plus la charge des investissements.*

Dans les années 1950-55 la scolarité se terminait à 14 ans avec le certificat d'études passé en fin d'école primaire du village. Les jeunes fils ou filles d'agriculteurs restaient avec leurs parents sur la ferme. Les jeunes du bourg allaient travailler dans des fermes ou petites entreprises ou poursuivaient une formation de C.A.P mécanicien, menuisier, boulanger etc. Dans ces années là, nous vivions en autarcie sur l'exploitation, les productions étaient diversifiées et manuelles. Les chevaux nécessitaient un soin particulier pour la nourriture, c'était le travail du roulier. Le roulier attelait et labourait avec les chevaux, il effectuait tous les travaux du sol, de fenaison de récolte. Les bovins : vaches, taureau, bœufs, veaux, étaient au pâturage l'été, rentrés à l'étable l'hiver. Il fallait les soigner individuellement, les nettoyer chaque matin, les envoyer boire à la mare avant d'avoir les abreuvoirs dans l'étable. Cela occupait une grande partie de la matinée et de l'après-midi l'hiver. Matin et soir il y avait la traite à la main, puis il fallait

tourner l'écrémeuse pour séparer la crème du petit lait, celui-ci servait à nourrir les veaux de 4-5 mois et les porcs. Avec la crème nous faisons le beurre pour la consommation familiale. Il y avait aussi une grande basse-cour : poules, coqs, canes, canards, dindes, dindons, les femelles couvaient leurs œufs et nous élevions les petits. Il y avait aussi les lapins. Une partie de cet élevage servait à la consommation familiale, le surplus était vendu au marché de Loué (Sarthe) le mardi matin. Papa a fabriqué le pain jusque dans les années 1958 ou 60, il faisait aussi du tourteau pour le petit déjeuner, c'était de la pâte à pain avec des œufs et du lait ou de la crème, des pâtés aux prunes.

Après le repas...



la vaisselle



À la sortie de l'école primaire mes parents ont souhaité nous donner une formation agricole et ménagère. À cette époque il y avait des centres ménagers comme *Ma Maison* à Évron relevant de l'enseignement catholique diocésain. Un centre ménager *La Blancherie* près du lycée agricole de Laval. Des Maisons familiales rurales (M. F. R.) comme *Les Touches* à Laval où j'ai été élève en 1956. *Maison*, parce qu'on vit ensemble en internat, on participe à l'entretien des locaux, on se connaît car c'est une petite structure. *Familiale*, parce que les parents sont responsables du fonctionnement de l'établissement. *Rurale*, parce que la majorité de ces établissements est située en dehors des villes.

En 1956, il y avait un cycle de 3 semaines à la Maison familiale et 6 semaines chez nos parents. Ainsi, les 1<sup>ères</sup>, 2<sup>èmes</sup>, et 3<sup>èmes</sup> années, comptant chacune de 12 à 27 élèves, se succédaient en cours avec une alternance chez les parents. L'enseignement comprenait le français, les mathématiques, la biologie animale et végétale, la nutrition, la cuisine, couture, économie domestique, une partie professionnelle :

jardinage, aviculture, zootechnie, laiterie. Matin et soir, il y avait des travaux pratiques.

La Maison familiale possédait une petite ferme avec vaches laitières donc il y avait un groupe qui faisait la traite avec pots trayeurs, la passage du lait à l'écrémeuse, le soin des veaux, nettoyage de la laiterie. Il y avait un groupe ménage aussi pour entretenir chambres, salles de cours, salle à manger et un groupe épluchage de légumes nécessaires pour les repas de la journée. Les groupes tournaient chaque semaine. Pour les cours théoriques, nous étions ensemble en classe. Les cours pratiques se faisaient en 2 groupes : 4-5 en cuisine et le reste de la classe en couture. L'enseignement était dispensé par des monitrices. Elles étaient polyvalentes : elles assuraient les cours mais aussi toutes les autres activités concernant les travaux pratiques, travaux des groupes du matin, les veillées. À la maison, nous refaisons les recettes de cuisine, nous discutons avec nos parents des cours appris. Cela permettait un échange et quelques changements dans la manière de travailler. À la fin des 3 années, il y avait le B.A.A. (brevet d'apprentissage agricole). La scolarité obligatoire jusqu'à 16 ans depuis 1959 s'appliquait aux Maisons Familiales et elles préparaient les élèves aux mêmes examens officiels que l'enseignement public ou privé à temps plein.

Les années 1960-70 correspondaient au grand départ des jeunes des exploitations familiales grâce aux aides données par l'ADASEA (association départementale pour l'aménagement des structures des exploitations

agricoles) cet organisme avait plusieurs objectifs :

- permettre la migration rurale pour développer la mobilité géographique des jeunes et favoriser un agrandissement des structures d'exploitations
- aider la reconversion professionnelle des agriculteurs et aides familiaux en surnombre sur les exploitations, à cause du début de modernisation.

Les Maisons familiales avaient créé des centres de formation et de promotion comme *Chapeau* à Neuville-sur-Sarthe, en Sarthe. Il y en avait aussi un en Bretagne et Vendée. Ces centres assuraient une remise à niveau de l'enseignement général pour intégrer le centre de techniciennes rurales à la Ferté-Macé (Orne).

C'est en 1966 que je suis revenue vers les Maisons familiales après un parcours dans l'enseignement général. Nous étions 24 dans notre promotion, je pense me souvenir que nous étions 3 à avoir le niveau BAC ou BAC, les 21 autres avaient suivi la formation M.F, Institut Rural d'Education et d'Orientation, il y en avait un par département, avec passage du BEPA (brevet d'études professionnelles agricoles), puis centres de formations et de promotions cités plus haut. Toutes ces jeunes filles bénéficiaient des aides de l'ADASEA pour quitter l'agriculture et se former pour une reconversion, dans le para-agricole ou devenir monitrice en Maison familiale. Ces Maisons familiales s'étaient créées en fonction des besoins, environ 4 ou 5 de filles par département et autant de garçons, dans le secteur il y en avait une à Saulges.

**En septembre 1967 je devenais donc monitrice à la maison familiale rurale de Céaucé**, à la limite de l'Orne, tout en suivant une formation pédagogique spécifique à ces établissements, basée sur l'alternance : partir du vécu des élèves pour adapter l'enseignement, travailler en équipe de monitrices, s'adapter à la polyvalence des tâches près des élèves, avoir un contact régulier avec les parents. Les élèves venaient une semaine à la Maison familiale du lundi au samedi midi, puis 15 jours chez leurs parents ou chez un maître de stage. La formation se faisait en 2 temps : en famille le temps de l'observation, de la discussion grâce au « plan d'étude ». Ce plan d'étude est le pilier de la pédagogie des Maisons familiales. Avec les élèves on bâtissait un questionnaire d'observation sur un sujet exemple « les repas » le menu, choix en fonction des saisons, réalisation etc. ; au retour à l'établissement, nous lisons le travail réalisé par les élèves avec correction et échange individuel, puis l'élève recopiait son étude. Les cours étaient en correspondance avec ce thème en biologie, chimie, le travail de correction individuel était un bon exercice de français. Les visites d'études illustraient certains cours, comme par exemple la visite d'une laiterie lorsque l'on apprenait la composition des aliments en nutrition, ou bien *Les Toiles de Mayenne* lors de l'étude de la composition des tissus et les différents modes de tissage. Cela permettait aussi aux élèves de découvrir le monde salarié, ce qu'était une entreprise ou usine, d'autres conditions de travail. Les veillées étaient un temps de partage avec les élèves, exemple : musique, danse, travaux manuels, télé. La connaissance de chaque famille qui venait conduire et rechercher leur fille, les petits groupes d'élèves, la vie en internat, permettaient une meilleure connaissance de chaque élève avec ses difficultés et ses points forts.

J'ai aimé ces années passées en Maison familiale, riches en relation humaine avec les élèves, les parents qui élaient un conseil d'administration, puis un bureau, et un président, qui était notre employeur. Tout se passait dans un climat de confiance et d'enrichissement mutuel.

Maryvonne Chaudet, Châtres-la-Forêt (53)

## Le dernier cri... du crieur de vente

**Un temps fort de la vie d'une ferme, la vente à la criée. Le récit de Martine Letourneur nous plonge sans détour dans ce qui ressemble à une pièce de théâtre. D'un côté, souvent en retrait, le couple d'agriculteurs qui a mis en lots les objets d'une vie de labeur, de l'autre les curieux qui se pressent autour et, sur une estrade, le crieur qui invite les acheteurs à les faire disparaître. Un moment intense.**

Nous avons tous en mémoire les ventes qui couronnaient la fin de la carrière d'un agriculteur.

Quelle que soit la taille de l'exploitation, le rituel restait le même. On recensait le matériel qui serait proposé à la vente : du plus petit outillage au « gros » matériel agricole et le bétail. Parfois du meuble ou de la vaisselle s'ajoutaient à la liste. Un premier contact avec le notaire et le crieur permettait d'affiner l'inventaire afin de rédiger l'affiche officielle. La semaine précédant la vente,

les « lots » d'outils étaient préparés (une bonne

manière de se débarrasser de sa *marabille*), le matériel exposé sur un terrain, les bêtes préparées,

nettoyées pour être à leur avantage. Souvent, on recevait l'aide de la famille ou des voisins et amis. Les femmes avaient la lourde tâche de préparer le repas pour les « embauchés » du jour, le notaire et sa secrétaire (ou son clerc), le ou les crieurs... On mettait un point d'honneur à bien recevoir ces personnages si importants pour le bon déroulement de la journée. Après avoir avalé un café, le crieur prenait la « température » des clients



potentiels et il entra en action : le verbe haut, le débit de paroles vertigineux et les enchères s'enchaînaient en anciens francs. *100 francs à ma gauche, 110 devant, 120 là-bas... 150 pour moi, 160 pour toi, 170 pour lui. Ben, t'as pas 10 francs de plus à mettre sur un si beau matériel ???...* Le « radin » ainsi désigné remettait même 20 francs... Il lançait une poignée de bonbons pour le « quenu » ou un cigare. L'accepter, c'était accepter l'enchère ! Et les « bricoles » trouvaient acquéreurs, frais de notaire en sus... Le matériel partait : faucheuse, faneuse, râteleuse... puis plus tard, râteaux-faneurs et botteleuses ; puis les conditionneuses, désileuses et autres round-ballers... le point d'orgue étant le(s) tracteur(s). Ensuite, on vendait le bétail : autrefois, les chevaux, puis les veaux, vaches, taureau... Qui peut exprimer le sentiment de solitude le soir venu ? Après une journée d'agitation, un tourbillon d'activités, la foule qui se déplaçait d'un endroit à l'autre ou s'attroupait à la buvette tenue par le bistrotier du village, le matériel petit et gros partait sans qu'on s'en rende vraiment compte ; les bêtes étaient chargées dans les vachères sans qu'on ait le temps de leur dire *Au revoir*. A la fin de la journée, l'étable ne résonnait plus de meuglements ou de raclements de sabots, les hangars n'abritaient plus rien : le VIDE s'imposait ! Il restait la satisfaction de la recette financière qui permettait de quitter la ferme pour se retirer dans le bourg, continuer d'élever des poules et des lapins.

La première vente qui m'a marquée est celle de mes grands-parents Guittet à Roisnon (Viviers-en-Charnie), j'étais très jeune mais je me souviens de l'excitation qui précédait l'événement et des mises en garde des adultes : *Il y aura du monde ; il faudra faire attention !* Et mes cousins et moi, nous nous demandions s'il y aurait des manèges parce que la foule pour nous, c'était la fête, l'assemblée ! La deuxième, est bien évidemment, celle de mes parents à la Butte du gros chêne (Neuville). Une petite exploitation qu'ils ont quittée en 1983... Leur vente a été une réussite et leur a permis de laisser ce métier difficile avec un sentiment de réussite et de récompense après les années de travail et de galères parfois. La troisième, c'est aussi la dernière vente qui a eu lieu dans la Sarthe, à Mont-Saint-Jean ; chez le frère de mon beau-frère. Même rituel, des acheteurs pour la plupart assez âgés et deux crieurs au top de leur forme, terminant leur carrière dans un festival de bons mots et essayant d'atteindre le top des ventes réalisées ! Après le « père Denis », Manu a quitté son statut de crieur et laissé sa blouse et son grand chapeau noirs au vestiaire avec sa canne, faisant ses dernières enchères en euros. Autres temps, autres mœurs, les jeunes agriculteurs ont d'autres méthodes d'achat... et les acheteurs ne se bousculent plus pour acheter « *la marabille* ».

*Martine Letourneur-Guittet, Chemiré-en-Charnie (72)*



## Quelques proverbes

- À la toussaint, blé semé, fruits, pommes de terre et vin rentrés
- La moisson vient du labour plus que du champ
- Mou ou sec sème à la Saint Luc
- Quand la coulemelle pointe son nez, sème ton blé
- Qui sème sans fumier, récolte sans panier

*Jacqueline Fouchard,  
Saint-Denis-d'Orques (72)*



*La coulemelle pointe son nez.*

### Un fauchage plus respectueux



## Des papillons et des fleurs

*Suivent maintenant quelques textes empreints de nostalgie ou disant leur inquiétude suscitée par l'évolution de l'agriculture. Ainsi Michel Leliège, tout à sa joie d'hier quand il allait herborisant à travers prés et champs, environné d'insectes, qui se demande maintenant pourquoi les accotements de route sont devenus les derniers refuges pour la vie... Pour combien de temps ?*

Je me souviens, étant gamin, aller ramasser dans les prés des pissenlits, carottes et chicorées sauvages et du trèfle pour nourrir les lapins de la maison. À la saison d'été, toutes ces plantes étaient en fleur, du blanc au bleu en passant par le jaune et le rose, où évoluaient de nombreux papillons qui butinaient de fleurs en fleurs. La curiosité du gamin que j'étais, essayant d'attraper le papillon le plus joli et rare par sa couleur mais souvent peine perdue, regardant les sauterelles qui d'un bond s'échappaient un peu plus loin, et écoutant les grillons qui chantaient à tue-tête, devenant silencieux et disparaissaient au moindre danger. Ce sont des moments de l'adolescence que l'on n'oublie pas. Mais aujourd'hui il est rare de voir ces insectes en grand nombre. Les prairies sont souvent déplantées. La production bovine a besoin de nourriture de qualité. Toutes ces plantes sauvages se font plus rares, beaucoup moins de fleurs entraînant l'élimination naturelle des insectes. On retrouve toutes ces plantes le long des routes poussant sur les bernes dans les fossés et sur le haut des haies. Mais un danger guette ce petit monde : l'automobiliste qui circule et jour et nuit : de nombreux insectes s'écrasent sur le pare-brise. La disparition des insectes : chacun peut être responsable. Mais que faire ????

*Michel Leliège, Saint-Denis-d'Orques (72)*

## Où sont disparus les insectes

En écho aux questions de Michel Leliège, l'Académicien Jean Clair, un enfant de la Charnie, s'inquiète lui aussi du silence de la campagne.



Il m'avait fallu un certain temps pour prendre conscience qu'un autre silence, anormal, plus inquiétant encore, pesait sur ces champs. Autrefois, à cette heure chaude de fin d'après-midi, la rumeur des moustiques et des abeilles était presque entêtante et, si l'on se réfugiait dans la chambre, il y avait toujours cette grosse mouche noire qui tapait au carreau, dans l'éblouissement du soleil. Mais en ce jour où j'étais revenu, aucun grésillement, aucun bourdonnement. Les insectes avaient disparu. Et si j'avais creusé la terre, je n'aurais certainement pas non plus rencontré et tranché par mégarde, avec la pelle, l'un de ces gros lombrics qui creusaient leur tunnel. Ni l'air ni le sol n'avaient plus d'habitants. Les pesticides avaient tout dévasté. Au fond l'homme a réalisé son rêve de rester seul. Il a aussi, dès à présent, réalisé sur terre l'image qu'il s'est faite du Paradis : un lieu débarrassé pour les uns et « purifié » pour les autres, de la présence des animaux et de ceux qui, dit-il, leur ressemblent.

Jean Clair, extrait de « Dialogue avec les morts », Gallimard, 2011, p.37, p.45



## Ces noms décrivaient la vision humaine des terres



Flardière Maillardières 1842 cadastre napoléonien

Flardière Maillardières Cadastre de 1933 révisé en 1982



Judith Davis nous emmène dans un voyage à travers les cadastres, depuis Napoléon jusqu'à Google ! En même temps que les parcelles se sont agrandies, leurs noms, qui souvent reflétaient une sorte de communion entre le paysan et sa terre, se sont étriqués. Ils doivent rentrer dans les cases des imprimés numérisés. Perte de mémoire, perte de sens. Peut-on humainement cultiver un numéro parcellaire ?

Un inventaire est un registre des biens à un moment donné. Le registre cadastral est un inventaire des ressources foncières bâties et non bâties et en plus de son intérêt administratif il décrit un portrait de l'agriculture et ses pratiques de son époque. Avant la révolution il n'existait pas un système au niveau national pour inventorier le foncier. Le cadastre napoléonien ou ancien cadastre était réalisé avec l'objectif d'enregistrer un plan national avec pour chaque commune un plan de détail. Celui-ci est composé de plusieurs feuilles selon la surface de la commune et un plan de masse. Cette tâche était accomplie par un nouveau métier - le géomètre de cadastre - une tâche gigantesque sur plus de trente ans. Depuis toujours les cultivateurs ont baptisé leurs parcelles ; on trouve : le champ du milieu, le grand rocher, le pré du buisson, les deux journaux ou le champ du cormier. Ces noms décrivaient la vision humaine des terres, des noms qui parlent de leurs caractéristiques dans le contexte du travail, de leur géographie par rapport à la

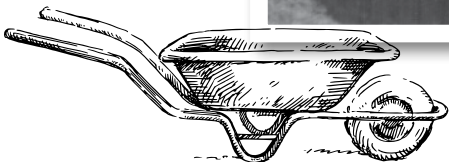
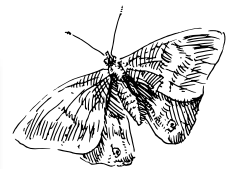
maison, à la ferme et à d'autres repères. Le registre des terres servait et sert encore comme base de calcul de l'imposition fiscale, pour sa valeur locative et pour délimiter les surfaces avec précision valant pour les actes de propriétés. Chaque parcelle était arpentée, numérotée et classée selon son utilité agricole. Le registre des propriétaires des parcelles était géré par la mairie et c'est un document qui raconte l'histoire récente d'une commune agricole. J'ai étudié le registre de Blandouet qui date des années 20 et 30, en faisant le lien avec les noms des parcelles et leurs classements - pré, bois, labour - des plans cadastraux. On a ainsi un portrait de la commune à l'époque où l'on travaillait avec les chevaux. Les enclos dépassaient rarement un hectare en surface, les parcelles classées pré, prairies pour pâturage, correspondent avec les zones humides ou en pente et suivent les contours et les cours d'eau, alors que celles classées labourables sont plutôt organisés en carrés ou rectangles. Plusieurs fermes ont aujourd'hui disparu. C'était un paysage de bocage, arbres, haies et bois. Avec le temps il y avait des modifications, la révision de la loi 16 avril 1930 et les remembrements depuis la seconde guerre mondiale. Certaines parcelles ont été aménagées et échangées afin d'améliorer l'efficacité et rentabilité du travail agricole. Ça suit les avances technologiques et ceci est un phénomène en constante progression. Le champ d'un journal de 1842 est loin des dizaines, vingtaines, trentaines



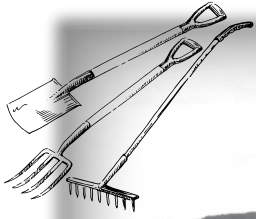
## Outils, savoirs et savoir-faire, trois générations d'agriculteurs en Charnie



*Petite fête des battages à la Pommeraiie, fin des années 40. On faisait un peu les fous.  
Assis en haut à gauche, Louis Lemaître, père de Jean-Luc et assis au premier plan à gauche, son grand-père.*



*Les camarades de Maryvonne Chaudet à la maison  
familiale rurale des Touches à Laval, en 1956.*



*Les acheteurs autour des lots, à la dernière vente à la criée en Sarthe, à Mont-Saint-Jean.*



*Les exposants dont les animaux ont été primés ont reçu leurs récompenses en présence des maires du canton et de Marc Bernier député maire de Vaiges.*

*La joie des agriculteurs primés au comice du canton de Sainte-Suzanne.  
A gauche, Jean-Luc Lemaître, président du comice,  
au centre, derrière l'enfant, Marc Bernier, le député-maire de Vaiges.*



d'hectares où travaillent les moissonneuses, d'une largeur de 6 mètres, d'aujourd'hui. L'agrandissement des champs a pour conséquence l'élimination du bocage ; les arbres et les haies sont arrachés avec la destruction des habitats et les brise-vents. D'un côté on élimine les ressources de bois et de l'autre on propose les chaudières à bois et granulés de bois. En parallèle à cette industrialisation du paysage il y a la déshumanisation du cadastre. Chaque agriculteur est répertorié par le MSA, par son relevé cadastral, pour calculer ses cotisations. Depuis que le relevé est informatisé l'ordinateur n'accepte que sept lettres donc le nom de la parcelle *le bois martin* devient *le bois m*. Le cultivateur doit s'initier en informatique. Le plan cadastral version papier où figure son exploitation est maintenant remplacé par le registre parcellaire graphique, une photo aérienne de l'ensemble des terres qu'il exploite, groupées en îlots : ensemble de parcelles bordé par un cours d'eau ou une route. La déclaration de la PAC sera obligatoirement en télé-déclaration en 2014 et l'agriculteur va enregistrer les informations de ses cultures pour chaque parcelle, identifiée par son numéro, par ordinateur. Nombreux sont les agriculteurs qui confient la tâche aux techniciens des cabinets comptables ou chambres d'agriculture. Voilà l'ancien cadastre napoléonien transformé en photo actuelle et le cultivateur devenu chef d'exploitation et souvent associé d'une société agricole !



Photo aérienne Flardière

Judith Davis, Blandouet (53)

## Dans ce temps-là, les blés étaient longs

*Il n'y a pas que les noms de parcelles qui diminuent, les tiges de blé aussi. Roger Rivière nous livre quelques réflexions personnelles mais qui concernent l'humanité entière à partir de ses souvenirs de la récolte et de la sécheresse de l'été 1949. Etre paysan, entre tradition et industrie, d'hier à aujourd'hui.*

Voilà une chose d'importance incommensurable non seulement pour les paysans mais pour l'humanité toute entière. Aujourd'hui, je vais vous parler de la récolte de 1949 ; c'était une époque où nous ne parlions pas encore de réchauffement climatique. Cependant cette année-là, nous battîmes des records de chaleur, de périodes sèches et d'orages. Ce fut d'ailleurs l'été de l'incendie catastrophique dans les Landes.



Monument aux victimes des incendies de la forêt des Landes en 1949

Mais revenons à la récolte. Cette année-là, elle fut très pénible, il y avait de nombreux orages violents et les champs de céréales principalement les blés s'étaient couchés jusqu'au sol (nous disions *rollés*). En effet, dans ce temps-là, les blés étaient longs car nous recherchions la paille dont nous avons besoin pour la litière des animaux et pour fabriquer un engrais naturel (le fumier). Le problème était que les machines de l'époque (moissonneuses-lieuses) ne pouvaient pas ramasser dans ces conditions ; alors comme nous étions encore gamins et donc en vacances, nous étions employés pour aider les employés de la ferme. Nous étions une dizaine autour du champ à relever le blé devant la machine à l'aide de bâtons. C'était très pénible naturellement et pas très rapide. Ce ne fut sans doute pas très

rentable pour le fermier car en plus d'un rendement médiocre, le blé n'était pas de bonne qualité. Tout cela pour dire que l'agriculture n'est pas une science exacte et qu'elle est toujours tributaire des aléas climatiques. Bien sûr, depuis ce temps-là les choses ont bien évolué : les blés sont plus courts et naturellement les machines, tracteurs et moissonneuses-batteuses,

beaucoup plus performantes. La contrepartie de tout ce progrès est que bien souvent les fermes sont devenues des entreprises à l'équilibre financier fragile, sans parler des petits agriculteurs qui sont éliminés au fur et à mesure qu'ils arrivent à l'âge de la retraite, parfois avant. Bref, les anciens, bien souvent ne trouvent pas de remplaçants et donc ainsi la ferme familiale traditionnelle disparaît pour devenir une sorte d'industrie de plus en plus spécialisée... dommage. Enfin ceci n'engage que mon opinion personnelle.

Claude Rivière, Saint-Denis d'Orques (72)



Médaille offerte par le Crédit agricole mutuel de la Mayenne



## Je me rappelle y être allé sur l'aile du tracteur

**Le comice fait partie des rendez-vous annuels de la vie des chefs-lieux aux alentours de la Charnie. Aussi la disparition de l'un d'eux porte-t-elle bien au-delà du seul cercle des éleveurs et touche le cœur et l'histoire même d'une région, cela dans un quasi silence. Heureusement, Jean-Luc Lemaître et ses parents le brisent et nous font découvrir les coulisses du comice avant le dernier tomber de rideau.**



Des animaux devant des regards critiques à coup sûr.

**Louis Lemaître jury à Saint-Denis-d'Orques montre la voie à...**

cantons mayennais où il y a beaucoup d'animaux laitiers, des animaux qui ont plus l'habitude d'être manipulés, d'être rentré matin et soir, alors que nous, sur Évron Sainte-Suzanne, nous sommes plus dans une région de cheptel allaitant. Jusqu'à il y a une vingtaine d'années il y avait peut-être moins de souci parce que les bêtes étaient régulièrement attachées. Il y avait de petites étables et les gens attachaient encore leurs animaux, plus qu'aujourd'hui, où les animaux naissent quasiment dehors ou en stabulation et ne sont jamais attachés. Maintenant, quand on manipule un troupeau, on le rentre en stabulation, on prend les bêtes au cornadier ou dans un couloir de contention. Mais le jour du comice, il faut bien les attacher par la corde et là c'est un peu sportif. On ne peut jamais savoir comment va réagir une bête et il peut y avoir des gens de blessés. On est aussi de moins en moins d'agriculteurs dans le secteur et de moins en moins qui veulent exposer, parce que c'est un travail de deux ou trois jours avec la préparation des animaux la veille dans les fermes, la prise en compte du sanitaire. C'est quasiment presque une semaine pour ceux qui exposent. Déjà qu'en tant qu'organisateur il y a une demi-journée de prise avec les collègues pour tout monter. Il y a aussi une réunion annuelle de tous les comices au niveau départemental organisée par le groupement de défense sanitaire. Le conseil général met une personne à disposition et la chambre d'agriculture aussi, le jour du comice pour faire les papiers. Ça permet au GDS de vérifier au niveau sanitaire par ce que ne va pas au comice qui veut. Il faut être en règle avec ses animaux pour pouvoir exposer. Quelqu'un qui a eu des problèmes sanitaires dans l'année ne peut pas venir. Il faut il montrer patte blanche pour y aller et encore à Évron on n'est pas trop strict. Il n'y a plus qu'à Évron et Sainte-Suzanne dans le département qu'on ne faisait pas les prises de sang 15 jours, trois semaines, avant le comice. Alors déjà qu'on a du mal à mobiliser les gens, s'il faut rentrer les animaux 15 jours à l'avance pour faire les prises de sang les ressortir et les re-renter pour le comice, ça devient...

**C'est un boulot qui ne paye pas de trop et même qui coûte en temps, sans parler des risques supplémentaires avec la manipulation des animaux.** On fixe un barème pour les animaux de plus ou moins de deux ans, mais ce n'est pas énorme, peut-être qu'il n'y a pas assez de récompenses. Au grand maximum, aujourd'hui, vous allez récupérer et 10 ou 12 € pour une bête qui est en tête de section. Ça ne paye pas le déplacement ça défraie un petit peu. Il ne faut pas faire le comice pour gagner de l'argent. Vous présentez huit ou 10 bêtes et vous repartez avec 80 €. Vous offrez le banquet à celui qui vous a aidé le soir et il n'en reste plus guère. En fait le comice représente la façon dont on travaille toute l'année.

Personnellement je réfléchis aux bêtes que je vais emmener au comice une semaine avant. Il arrive qu'il y en ait qui mériteraient d'y aller mais elles sont dans les herbages à 7 ou 8 km de là. On ne va pas les chercher exprès. On prend en général celles qui sont autour des bâtiments, car il y a de moins en moins de main-d'œuvre dans les exploitations et quand des bêtes échappent du pré et partent dans la nature, qu'on les récupère l'après-midi ou le lendemain, qu'elles vont dans des champs de maïs ou de céréales, qu'elles se blessent ou qu'elles sont complètement affolées, il peut y avoir des pattes cassées et il faut les faire abattre. Depuis une quinzaine d'années il y a des assurances pour ça, mais au départ il n'y en avait pas et malheur à celui à qui ça arrivait, il avait tout pour lui. Celui qui venait au comice pour toucher 70 ou 80 €, il repartait avec une perte de 2000 €. Mais peut-être aussi que les gens sont moins motivés pour aller au comice parce que c'est juste une présentation. Ce n'est pas comme au festival d'Évron où c'est une exposition vente d'animaux finis, d'âge adulte et qui sont prêts à mettre à la boucherie. On y emmène nos animaux pour les vendre. Le comice ça reste un genre de compétition entre agriculteurs, entre voisins, gens du canton, une bonne occasion aussi de voir ce que les autres font et une reconnaissance de nos cheptels. Chaque agriculteur est heureux d'y

**...son fils Jean-Luc au premier plan au jury du même comice, le 21 août 2011**





**Les officiels au comice de Saint-Denis-d'Orques 21 août 2011**

mener ce qu'il a de meilleur dans son exploitation, des animaux de tous les âges, que ce soient des moutons, des porcs, des chevaux, des bovins, des volailles. Le comice de Sainte-Suzanne a toujours été cantonal et par le passé il y a eu aussi un comice à Vaiges. Je me rappelle y être allé sur l'aile du tracteur avec la petite vachère derrière et deux ou trois veaux dedans, j'avais 8 ou 10 ans. Il a arrêté il y a au moins 40 ans. Il faudrait demander au père Jean Loison ou regarder aux archives à la mairie de Vaiges. Dans les derniers éleveurs à venir au comice pratiquement toutes les communes étaient représentées. Le comice de Sainte-Suzanne a été créé il y a plus de 100 ans, Fernand Legendre pourrait le dire\*. Celui de Sillé doit avoir 150 ans. Moi je suis déjà la troisième génération. Mon père emmenait les animaux à pied. Il les regroupait la veille dans un herbage et ils démarraient en passant à travers les raccourcis pour se retrouver à Sainte-Suzanne. Je suis président depuis 99, mais nous ne sommes plus très nombreux. Au dernier comice nous n'étions qu'une dizaine d'exposants mais au départ il y en avait peut-être une vingtaine. En général, les jurys, ce sont des mordus qui participent à d'autres comices. Quel que soit le comice que l'on fasse, on voit pratiquement toujours les mêmes personnes. Celui qui est passionné par les concours va tous les faire ou presque, mais ces

passionnés, aujourd'hui, ils sont tous presque du côté des retraités, on les voit toujours dans les comices, mais en tant que promeneurs. Il n'y a pas eu énormément de jeunes pour les remplacer. Après ma génération tout ça va être fini, ou presque.

**Pour le jury, en principe on est trois.** Comme à Saint-Denis-d'Orques, où la majorité des animaux sont attachés par catégories. Il peut y en avoir une vingtaine : les animaux de moins ou plus de six mois, la race rouge des prés, etc. avec cinq ou six animaux dans chaque. Le jury détermine le quel est le meilleur. Le classement se fait devant la section qui est en cours d'évaluation, on a des fiches, on note au fur et à mesure, et quand on a fini, on donne ça aux gens du bureau qui font la distribution des prix selon le classement. L'intérêt d'être trois dans le jury c'est que quand on n'est pas d'accord on peut discuter et si l'on est qu'un, on accepte la décision des deux autres. À Sainte-Suzanne, l'attribution des prix se faisait en fin d'après-midi et la distribution avait lieu le soir, au cours du repas, du banquet. Dans les années 30 à 50, le banquet était le midi et du temps de mes parents et de moi aussi, au début, il n'y avait que les hommes qui avaient le droit d'y aller. Les femmes étaient à la maison à faire le travail et les hommes allaient au comice et au banquet. C'est dans les années 60 que les femmes ont commencé à y aller. Il y a quand même eu une belle évolution. La distribution des prix et la remise des plaques se faisaient sur la place, face là où il y a le monument aux morts en ce moment, avec un vin d'honneur avant le banquet, parce que tout le monde n'y allait pas. Par la suite, dans les années 70, tout s'est fait ensemble et c'est à cette époque qu'il y a eu le plus d'évolution. Pour les plaques, depuis une quinzaine d'années on ne s'occupait pas trop de la fabrication parce que le Crédit agricole les prenait en charge. En début d'année on fournissait la liste de toutes les sections susceptibles d'être présentes. Je ne sais pas s'il y a un modèle mais c'est vrai qu'avec toutes les catégories, le millésime, etc. il faut les faire une par une et il peut arriver que des plaques ne soient pas distribuées parce qu'il n'y a pas d'animaux dans cette catégorie. Mes parents ont encore des plaques de mon grand-père en catégorie mouton des années 29 à 32. C'était la race Bleu du Maine parce que le Rouge de l'ouest n'existait pas. À l'époque, on avait la visite du député, du président de la chambre d'agriculture, des gendarmes et des maires des communes, mais maintenant il y a de moins en moins de personnalités. Il y a un ou deux maires du canton que l'on n'a jamais vu au comice alors qu'ils ont des agriculteurs dans leur commune. C'est dommage.

*Jean-Luc Lemaître, Sainte-Suzanne (53) avec le concours d'Armelle et Louis Lemaître*

\* *Le premier comice à Sainte-Suzanne eût lieu le 18 mai 1835. Voir sur ce sujet Les foires, les marchés et les Comices agricoles, de Gérard et Jean-Pierre Morteveille, in Sainte-Suzanne au XX<sup>e</sup> siècle, pp. 31-35, tome 1, 1880-1947*

## On a pu vivre décemment grâce à ceux qui sont partis

**Mais il y a aussi des raisons d'espérer, comme Bernard Brunet qui n'a pas pu reprendre la ferme familiale. Il revient sur cette confiance d'un cousin, faite il y a cinquante ans, et passe avec humour des erreurs d'hier aux utopies qui feront que demain sera meilleur... si nous savons tirer les leçons du passé et suivre l'exemple de ceux qui font preuve de sagesse.**

Dans les années 1970 au siècle dernier dans chaque famille un enfant, surtout le garçon, était destiné au remplacement de son père à la ferme, Nous, les futurs remplaçants, nous allions en formation dans une école d'agriculture de statut public ou dans une maison familiale de statut privé, Nous y apprenions les bases techniques de notre futur métier, qui était encore une agriculture que nous pouvions appeler raisonnée, avec les prémices du modernisme chimique, technologique, gigantisme, à l'époque nous ne parlions pas de *bio*. À la suite de ces quelques années d'étude (3 à 4 ans) beaucoup d'entre



**Ambiance studieuse à la MFR de Céaucé**

nous avons quitté l'agriculture pour aller gagner notre vie en ville en faisant toutes sortes de métiers : à la poste, à la SNCF, dans les transports, à l'usine etc. Une autre raison de cet exode rural était aussi liée à la petite amie ou future conjointe qui parfois ne voulait pas rester à la ferme. De plus quand nous arrivions en ville pour trouver du travail toutes les portes s'ouvraient devant nous qu'en est il aujourd'hui ? Donc une minorité de jeunes sont restés à la terre, souvent avec des parents propriétaires de leur ferme, ou qui partaient à la retraite. Ces jeunes remplaçants se sont retrouvés avec des surfaces de terre doublées, des productions hors sol : poulet de Loué, taurillons, dindes, canards. Ce fut à cette époque que *le toujours plus* a commencé. Il a fallu contracter des crédits pour pouvoir acheter du matériel toujours plus gros et pour rembourser il fallait produire plus. Durant ces années 1970, un cousin m'avait dit *c'est grâce à vous tous qui êtes partis en ville que nous jeunes agriculteurs avons pu vivre décentement de notre métier d'agriculteur*. Avec le recul, cette affirmation pourrait être rediscutée en 2013. En effet, aujourd'hui c'est toujours la chasse aux hectares de terre pour la production de céréales afin de nourrir les animaux qui sont toujours de plus en plus nombreux. Egalement la chasse aux hectares pour acquérir des surfaces d'épandages des déchets, Eh oui ces immenses élevages qui produisent plus de déchets que ne peut en accepter le sol de la ferme. Actuellement nous entendons beaucoup parler de pollution des eaux de rivière, de nappes phréatiques, des mers avec la prolifération des algues, etc. Aujourd'hui nous sommes face à un dilemme : quelle agriculture demain ? Quelle vie dans les villages qui se meurent ? Donnons à nos jeunes des orientations sensées en se servant des erreurs du passé, en tenant compte de ce que certains philosophes défendent, cela construira un avenir radieux : *les idées utopiques d'aujourd'hui, feront l'avenir de demain*.

Bernard Brunet, Le Mans (72)

Journal l'âge de faire  
La Treille  
04290 Salignac  
Tél. 04 92 61 24 97



[www.lagedefaire-lejournal.fr](http://www.lagedefaire-lejournal.fr)

## Là, ça a beaucoup évolué, dans le bon sens au niveau de la santé des animaux

***L'outil de travail, pour les syndiqués agricoles, c'est le vivant : la terre et les animaux, avec les aléas du temps qu'il fait et des maladies. Raymond Breux a défendu les agriculteurs de sa commune sa vie durant, aux côtés de son épouse elle aussi engagée dans des organisations. Il nous confie le souvenir de quelques actions qui l'ont marqué.***

Tout pendant que j'étais en activité, de 1960, jusqu'en 1989 à ma retraite, j'ai été président. Personne ne voulait me remplacer. Ce n'est pas évident et pour faire plaisir à tout le monde, c'est délicat, mais il faut prendre des positions quand même. C'est Sylvie Legendre qui a repris après. Ça a commencé par une réunion d'information sur un thème, au moment des élections des syndicats. Il n'y en avait nulle part à l'époque. C'était une initiative départementale, avec Paul Pautrel à l'époque, qui est maintenant président des anciens. J'étais président au niveau communal et au niveau cantonal c'était monsieur Ricout de Vaiges. Je suis donc allé à la réunion et quand je suis ressorti je me suis retrouvé le président, sans obligation ! À l'époque on travaillait beaucoup en commissions avec la Safer pour la question de la destination des terres. On suivait les conseils ou on ne les suivait pas, ça dépendait des cas, comme par exemple pour juger si pour une même parcelle, quand il y avait plusieurs demandeurs, untel ou untel était prioritaire. On n'était pas toujours bien vu à cause de ça. Chacun voulait tirer à soi. À chaque fois il fallait faire un rapport et nous étions deux ou trois par commune pour aller le présenter au niveau cantonal. L'avis de la commission cantonale allait ensuite à la commission départementale qui, elle, validait. Là où le syndicat a joué un rôle c'est au moment de la paille, en 76 au moment



Raymond Breux

de la sécheresse. Il fallait qu'on attribue à chacun la quantité de paille et certains voulaient tirer le plus possible. Un jour j'ai été obligé d'aller voir sur place parce qu'il y en a un qui voulait en prendre plus qu'il n'en avait droit dans le camion. On est allé à Pithiviers une semaine. La mise en wagon a été dure, des petits wagons, des petites bottes, une chaleur terrible... C'est vraiment un de mes souvenirs les plus forts. En plus, il y avait de la paille plus ou moins bonne puisqu'il avait plu après qu'elle ait été bottelée, et qu'il fallait attendre qu'elle sèche. Il fallait donner à manger aux bêtes et il n'y avait rien. On bourrait les wagonnets à bestiaux mais une fois arrivé ça ne représentait pas grand-chose pour chacun. Alors on avait trouvé du supplément qu'on est retournés chercher là-bas, avec un camion. On l'a destiné à d'autres. On n'avait pas le choix. Souvent quand on allait aux manifestations c'était pour les prix. Il y a eu une manif chez Bel, pour le prix du lait, qui a mal tourné. Ils ne voulaient plus de petits producteurs, ceux qui faisaient moins de 40 litres de lait. Quand M. Briand le directeur a vu la foule ça l'a ému et il est mort subitement. Ça avait calmé tout le monde. Une fois je suis allé à Laval à la préfecture pour défendre les prix. Il y avait du monde. Tous les députés étaient là. Forcément ils étaient obligés de suivre sinon ils auraient été mal vu de ne pas participer. Les réunions c'était souvent le soir, mais c'est vrai qu'on n'arrivait pas à grand-chose. Je ne

sais pas si c'est qu'on a peut-être moins de besoins que le monde ouvrier, ça bouge moins vite, les gens se sentent moins dans le besoin. Dans le temps c'était plus facile d'obtenir une augmentation que maintenant. On négociait directement au niveau des entreprises locales, maintenant c'est fini, ça n'existe plus, c'est mondial. Lactalis c'est un roi, il n'y a rien à faire contre ça. Je connais quelqu'un qui y travaille et qui est toute la semaine en avion à faire des contrats à travers le monde, pour faire des débouchés pour l'usine. Et elle est accompagnée de gardes du corps. C'est comme ça que ça évolue, ce n'est pas pour ça que c'est en mieux. Forcément, quand j'allais en réunion, c'est ma femme qui faisait le travail, comme souvent. D'autant que j'avais d'autres responsabilités avec le groupement sanitaire et j'étais souvent parti. Là, ça a beaucoup évolué, dans le bon sens au niveau de la santé des animaux. On a commencé par la tuberculose, la brucellose, tout est venu par la fièvre aphteuse. Une vache qui avorte, c'était vraiment catastrophique, pas de veau, pas de lait, un cheptel à refaire. On a été les premiers à faire un bureau au niveau communal pour toutes ces situations. J'étais souvent parti pour estimer les bêtes, pour aller voir pour quelle raison l'une d'elle était morte. Ça ne correspondait pas toujours avec la vérité, mais c'était le vétérinaire qui était juge. Il se rendait compte de ce que la bête avait eu par le biais des analyses.

Je me suis retrouvé administrateur départemental. J'aimais ça, c'était dans mon milieu, quelque chose d'utile. Pour ce qui est des difficultés de payer des cotisations, c'était vu au niveau de la commune et c'est ma femme qui était responsable locale pour la MSA. Tout ça c'est lié. Quand on fait partie de

plusieurs organisations on voit toujours les mêmes. Il y a la bonne volonté mais aussi il faut être dans le coup, se déplacer. Les contents, les mécontents, on s'explique.

Aujourd'hui il faut se battre encore davantage pour les prix, il faut bosser de plus en plus. Mes enfants n'ont pas repris, la ferme n'était pas tellement viable non plus, on était bloqué. J'ai été aussi ou bureau du comice. Comme je faisais des concours, j'étais un peu obligé. 30 ans de sanitaire, 38 ans de syndicat. Avec ma femme on a eu la médaille du mérite agricole ensemble, le 14 octobre 1994. Elle, c'était pour la MSA, moi c'était pour le syndicat, pour le sanitaire surtout, pour tout. C'est monsieur Pilon, le conseiller général qui nous l'avait remise. On lui avait forcé la main sans doute. En 1976 on a eu aussi des réunions en mairie pour la sécheresse du maïs. On était souvent pris entre les gros et les petits producteurs. Et dans les années 80 il y a eu la scission entre les syndicats et ça c'est dommage, il fallait être soudé et pas politisés. Il y a eu la confédération, la coordination, le Modéf... Ce n'est pas ça qu'il fallait, on était de moins en moins et de plus en plus divisés pour le même sujet. Le monde agricole n'est pas solidaire, c'est à celui qui va manger l'autre. C'est dommage tout ça. Il faut que les jeunes s'instruisent surtout, qu'ils suivent les écoles. Qu'ils travaillent en même temps bien sûr. C'est très pointu, sophistiqué dans tous les domaines : comptabilité, phytosanitaires, il ne faut rien oublier ou sinon on te rappelle à l'ordre !



**Médaille des associations agricoles**

*Raymond Breux, Sainte-Suzanne (53)  
avec la bienveillante complicité de Louis Chauveau*

## Les employés dans les fermes

*Après quelques proverbes glanés par Jacqueline Fouchard, Maryvonne Chaudet nous donne ici des définitions, autres témoins, avec la transformation des paysages, de l'évolution de la vie dans les campagnes.*



### Le bicard

Jeune garçon qui sortait de l'école à 14 ans, il aidait aux travaux de la basse-cour, à la patronne, ou au patron selon les besoins, il était nourri, logé et recevait un petit salaire.

### La bonne

Jeune fille ou femme, elle aidait la patronne aux travaux de la maison, cuisine, ménage enfants, elle tuait et préparait les volailles, il n'y avait pas de congélateur, elle aidait aussi à la traite manuelle, et divers travaux, elle était logée nourrie et recevait un salaire.

### Le commis

Homme qui secondait le patron dans tous les travaux, il était logé nourri et recevait un salaire.

### Le roulier

Homme qui nourrissait les chevaux, les attelait et les conduisait pour le labour et autres travaux de la terre, il était nourri le matin, midi et soir et recevait un salaire. Cela faisait beaucoup de monde à nourrir et donc de la cuisine à préparer c'était presque uniquement de l'autoconsommation.

### La laveuse

Femme qui venait un jour par semaine faire la lessive, le matin elle essangeait le linge de travail et le plus sale du blanc, faisait bouillir le blanc, l'après-midi elle allait le rincer au doué, elle s'agenouillait dans un carrosse avec de la paille, et avait un battoir pour essorer le linge, l'été elle étendait le linge dehors. Elle était nourrie le midi et recevait un salaire.

**On naît éleveur, ou bien on le devient ? Y a-t-il, comme pour les animaux, un gène de l'élevage ou bien est-ce un don qui vient de la terre de la ferme que l'on exploite ? Les enfants de Jean-Luc et Claudie Lemaître seront-ils la quatrième génération d'éleveurs à succéder sur la Pommeraie de Sainte-Suzanne ? Le naissage d'animaux culards, un bel exemple de savoir et de savoir-faire.**

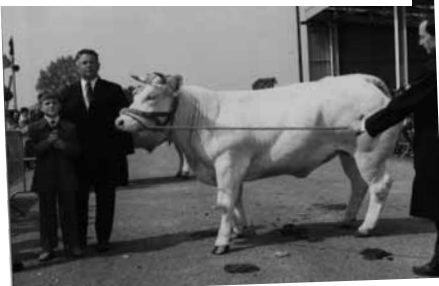


**1964 Programme comice de Ste-Suzanne**



**AG. de J-L Lemaître et de ses parents Michel Nicolas déclarait la guerre aux implants en 78**

**Jean-Luc Lemaître et son père Louis au festival d'Évron**



**Armelle et Louis Lemaître et la plus belle récompense du comice**

Depuis 7 ou 8 ans, il y a eu beaucoup de choses qui ont fait que l'élevage a diminué. Les gens sont partis en retraite et des cheptels ont été éliminés. Les trois quarts du temps les fermes sont parties en agrandissement et c'étaient les mêmes ou quasiment qui ont repris, pas forcément des gens qui avaient l'habitude de venir au comice. L'évolution de l'herbage vers la culture nous touche aussi, peut-être même plus qu'ailleurs. Au niveau élevage le sud Mayenne s'est dépeuplé bien avant nous pour refaire de la céréale et ça monte tranquillement vers le nord. Le manque de main-d'œuvre fait que c'est un peu plus facile de faire de la céréale que de l'élevage. La sécheresse aussi et puis les différentes crises sanitaires, l'ESB qu'on a connue. Tout ça a entraîné un désintéressement pour le cheptel viande. Enfin, de 2007 à 2011, les cours de la viande n'avaient pas bougé et le prix des céréales s'était envolé. Alors depuis 20 ans les bons cheptels du secteur ont été éliminés, dans la majorité des cas par des ventes publiques. Maintenant il n'y en a plus, mais il y a 10 ans ou 15 ans, dans notre secteur, c'était trois ou quatre à l'automne et trois ou quatre au printemps. Tout le cheptel était vendu dans la journée, avec le crieur et le notaire. Avant que mon père arrête j'avais déjà commencé comme aide familial. J'ai repris son cheptel après et j'ai commencé à faire mes césariennes à 18 ans. Mon père, lui, a présenté son premier animal au comice de cette Suzanne en 59, l'année où il s'est marié et au festival d'Évron en 66. L'honneur c'était de présenter l'animal principal de la ferme, le taureau. Il y avait aussi le prix d'ensemble, le taureau avec quatre vaches et puis le concours de tenue de ferme avec la propreté, l'ensemble des animaux, les cultures, l'entretien des bâtiments, des haies et dans les années 80, mes parents ont eu le premier prix, la plus belle récompense du comice qui leur a été remise par la maire, madame Ligot.

Il y a deux solutions pour un cheptel, soit partir avec des animaux un peu basiques et on les améliore ce qui peut demander 10 à 20 ans, ou bien acheter un cheptel chez un retraité qui a déjà sélectionné depuis un certain nombre d'années, là, ça va beaucoup plus vite mais le prix n'est pas le même. Pour avoir un cheptel correct il y a aussi la chance de tomber sur des bons animaux tout de suite, alors là ça va. Mais dans l'élevage on n'a jamais fini, on ne peut pas dire aujourd'hui j'arrête de sélectionner parce que je suis au top. On peut toujours mieux faire et puis il y a les années où l'on fait moins bien et ça redescend, ça n'est pas simple, on travaille du vivant et pour faire un bon animal, la terre n'est pas le principal. C'est le suivi qui compte, depuis la naissance, il ne faut pas laisser un animal s'appauvrir pendant deux ans pour vouloir le finir en une année. C'est en continu. Il y a aussi la race et la génétique de la bête, en fait, ses origines. Celui qui fait l'insémination artificielle a tous les papiers, tous les repères, comme le nombre de litres de lait produits en laitier, et puis il y a ceux qui font la monte naturelle. Là on va acheter le taureau au comice ou dans une ferme connue pour son élevage de reproducteurs. Il y a le facteur

chance là-dedans. Malchance aussi. Mes parents et moi, nous avons plutôt choisi l'option monte naturelle. On connaît pas mal d'éleveurs dans le secteur qui amènent des bons veaux au comice que l'on peut choisir. Et pour obtenir de bons reproducteurs, c'est une habitude, on suit les origines, ce n'est pas quelque chose que l'on voit sur un catalogue, c'est l'œil de l'éleveur qui fait ça. Par contre par insémination artificielle, ce sont les index du catalogue, morphologie, laitier, etc. mais nous on n'a plus l'œil éleveur. Quand j'ai besoin d'un bon taureau, je vais l'acheter. Si on me donne un catalogue je commence par regarder la photo du taureau et les origines proches. Ceux qui sont habitués au papier et qui font surtout de la sélection laitière, à la limite, la photo ils ne la regardent même pas ils regardent ce qu'il y a en dessous. Pour un veau, à trois ou quatre mois on peut demander au fermier de nous le mettre de côté, et s'il ne l'a pas vendu à un an ou 18 mois il est toujours bon à prendre. On peut acheter un taureau jusqu'à quatre ou cinq ans, il y en a qui vont jusqu'à huit ou 10 ans, la longévité c'est la qualité, en principe.

**Pour ce qui est de l'alimentation d'une bête pour le comice** on prend l'animal dans le pré on l'emmène et on le ramène, ça s'arrête là, par contre, pour un concours comme Évron, on commence à le nourrir différemment au moins un an à l'avance. Dans le temps, où on ne donnait que du tourteau en plaquettes, il n'y avait pas comme aujourd'hui toutes sortes d'aliments. Il y a eu aussi les hormones, ce qui a été désastreux pour l'agriculture. Mes parents ne pouvaient plus aller sur les concours, à chaque fois ils étaient battus par des gens qui envoyaient des bêtes hormonées. Ça a duré une dizaine d'années et officiellement ça été interdit en 85. Il y avait des bêtes, réellement c'étaient des génisses et elles avaient des gueules de taureau. Mes parents faisaient plutôt de l'extensif, avec les animaux sur les herbages, alors que les intensifs étaient plutôt côté laitier, avec des surfaces en maïs et en céréales. La sélection sur les origines a fait que maintenant il y a des animaux qui ne font plus que des culards. Il y en a toujours eu, mais il y a 50 ans il n'y avait pas tout le système de césariennes. Quand un culard naissait par voie naturelle, c'était un exploit. La sélection des culards s'est faite avec les césariennes. À la station de testage de Mayenne, ils mettent si le taureau a le gène culard ou pas, pour donner une indication à l'éleveur qui peut alors choisir, même s'il n'aura systématiquement un culard, du moins pas avant deux ou trois générations, à la différence de la Belgique, avec la race blanc bleue belge qui est quasiment culard à 100 %. Pour sortir au festival d'Évron, il faut que les bêtes soient culard. Maintenant les paillettes circulent d'un pays à l'autre, avec des races un peu tout-venant, mais c'est en France qu'il y a le plus de races allaitantes correctes, et pour ce qui est de la génétique animaux formés c'est en France et en Belgique qu'il y en a le plus. Au niveau économique les gens se sont orientés vers autre chose. Produire du culard c'est un sacré boulot, les césariennes, s'occuper des veaux à la naissance, aujourd'hui il y a beaucoup d'éleveurs de viande des passionnés aussi qui se sont dirigés vers des races qui vêlent pratiquement toutes seules, dont il y a beaucoup moins à s'en occuper : la Blonde, la Limousine, le Salers. Ce sont des races à viande aussi, mais ce ne sont plus des haut de gamme. C'est ce qui va manquer et on l'a bien vu au festival de la viande cette année à Évron où il y avait 100 bêtes de moins, signe que les éleveurs d'il y a huit ou 10 ans ne sont plus là. Il y en a encore quelques-uns de ma génération, passionnés aussi, qui vont continuer jusqu'à la retraite, mais mes enfants ce n'est pas sûr qu'il fassent ce travail là. Le naissage d'animaux culards, ça n'est pas garanti. Ils feront de la viande en se dirigeant vers des animaux plus conventionnels, avec des vêlages plus faciles, avec moins de travail. C'est pas pour ça que la viande est moins bonne dans l'assiette, elle est moins bonne au niveau conformation mais pas forcément au niveau gustatif. À l'époque il y avait également la présentation des chevaux, mais maintenant il n'y en a plus et dans le journal on a vu qu'il y en avait trois de crevés avec des glands.

Jean-Luc Lemaître, Sainte-Suzanne (53) avec le concours d'Armelle et Louis Lemaître

## Mandement de Monseigneur l'évêque du Mans, qui ordonne des prières publiques pour la cessation de la sécheresse



*Après Roger Rivière, Raymond Breux et à l'instant Jean-Luc Lemaître, de tout temps la campagne a redouté les dégâts causés par la sécheresse. Fléau divin, calamité naturelle, chacun voit dans ces catastrophes la conséquence soit d'une erreur humaine à corriger soit la manifestation d'un aléa de la nature dont on cherchera à se protéger. Dans leur détresse, en 1835, beaucoup se tournaient vers Dieu.*

*Il est vrai .N. T. C. F. que jusqu'ici nous n'avons pas sous les yeux cette disette qui fait craindre la famine pour les hommes : mais depuis longtemps nous gémissons sous le poids d'une sécheresse accablante, qui cause une désolation générale et peut avoir des suites funestes. La terre brûlée par les ardeurs d'une chaleur inouïe dans nos contrées, ne paroît plus avoir de sève ; les plantes languissent, se dessèchent, périssent ; nos campagnes se flétrissent de plus en plus ; les sources tarissent, les ruisseaux, les étangs et autres réservoirs sont à sec ; les rivières cessent de couler : l'eau manque pour les usines, pour les bestiaux, pour les usages domestiques : partout un cri de détresse se fait entendre ; on se plaint, on s'afflige, on s'inquiète; on se reporte, par la pensée, aux temps antérieurs et on se demande : Y a-t-il jamais eu dans notre pays une sécheresse aussi longue, aussi intense, et qui fit présager de plus grandes calamités ? Si elle continue encore longtemps, que deviendrons-nous ? Que ferons-nous de nos troupeaux ? De quoi les nourrir ou les abreuver ? Nous ne pouvons nous en défaire : s'ils périssent, comment les remplacer ? Nul doute, N. T. C. F., que Dieu ne puisse maintenir ce temps désastreux, et en augmenter la gravité.*

**Jean-baptiste, év. du Mans.**

par monseigneur : Lottin, chan, secret. de l'évêché.  
Le 20 août 1835

## Cette manifestation est très encadrée

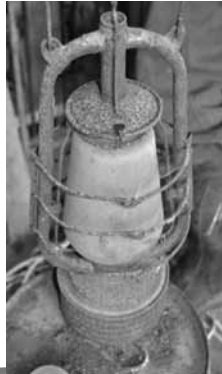
**Un autre regard sur les ventes aux enchères.** Alors que Jean-Luc Lemaître soulignait le nombre important de ventes publiques chaque année, il y a quinze ans de cela, et que Martine Letourneur nous brossait l'image du crieur raccrochant définitivement sa blouse et son chapeau, Josiane Reauté pointe l'animation, donne le point de vue d'enfants et fait la promotion du petit Babillard illustré !

La vente aux enchères à la ferme, mélange de tradition et de convivialité.

**Mais qu'en dit le dictionnaire ?** *Enchère*: n.f. dans une vente au plus offrant, offre d'un prix supérieur à celui qu'un autre propose. *Vente aux enchères* : vente publique d'un bien adjugé au plus offrant.

**Et les historiens ?** On reconnaît généralement que l'histoire des enchères commence vers 500 av. J.-C. avec le marché du mariage de Babylone. Dans ses écrits, Hérodote (historien grec) décrit des enchères au premier prix aux cours desquelles la main des jeunes femmes était accordée au plus offrant. (Wikipédia)

**Qu'en est-il de nos jours ?** La vente aux enchères est souvent associée à la défaite, la culpabilité, l'échec (vente sur saisie, vente de faillite), mais il existe d'autres cas plus agréables comme les ventes d'œuvres d'arts, de collections ou encore les ventes liées à certains métiers comme la criée pour le poisson. Dans le domaine de l'agriculture, la vente aux enchères est aussi synonyme de départ à la retraite et c'est le cas de la vente dont je vais parler maintenant.



De plus en plus rares, ces ventes furent un passage obligé pour bon nombre de fermiers pendant de nombreuses années. Dans un article pour la revue *Ruralia*, Jacques Rémy écrit : *Certaines ventes aux enchères à la ferme ne relèvent pas de l'accident ou de l'échec professionnel ou familial (décès, faillite, absence de successeur) ; volontaires, elles s'inscrivent dans les stratégies familiales de reproduction des fermiers de régions françaises où la transmission égalitaire des biens est de règle. La vente permet de réguler la concurrence au sein et hors de la famille en instituant un mode d'allocation des biens meubles des fermiers sortants (cheptel vif et mort...) indiscutable puisqu'il se déroule sous les auspices de l'État (représenté par l'Officier public qui préside à la vente) et du marché (selon les mécanismes de l'offre et de la demande). Assurant la constitution d'un pécule pour les fermiers qui se retirent, la dispersion de leur capital d'exploitation aux enchères contribue également à l'installation de jeunes en leur offrant du matériel à un prix raisonnable et du bétail de qualité en pleine production. En outre, rite de passage et spectacle apprécié, la vente aux enchères en fin de carrière professionnelle offre à la parentèle, au voisinage et aux pairs un lieu de rencontre et de réaffirmation du lien social et des identités, où l'économique et le festif se mêlent étroitement. Depuis quelques années on observe un recours moins fréquent à cette pratique séculaire dans les régions où elle demeurait courante (le Maine en particulier), au grand regret de son public.*



Lampe tempête et boisseau

Dans le cadre d'un départ à la retraite, la vente volontaire peut être aussi un moment de convivialité, même si pour les propriétaires il y a un pincement au cœur quand ils voient leurs biens personnels quitter la cour de la ferme. J'ai assisté à peu de ventes et la dernière remonte maintenant à très longtemps, alors quand Christian et Jacqueline Mauboussin ont commencé à parler de la leur, j'ai pensé au petit Babillard et je leur ai demandé l'autorisation de venir faire des photos avant et pendant l'évènement. J'ai pu voir tour à tour l'extérieur de la ferme avec tout le matériel soigneusement rangé attendant les acheteurs et la foule se pressant autour de ce matériel, ne perdant pas de vue le crieur. J'ai également découvert des objets peu utilisés de nos jours : la lampe tempête, le boisseau. Mais le plus marquant de la journée fut pour moi de voir autant de monde, surtout que ce jour-là il pleuvait. J'ai rencontré et parlé un moment avec un monsieur venant de l'Ille et Vilaine pour assister à une vente car dans son département cela n'existait plus. La vente est une tradition dans le monde rural et le crieur une figure de cette tradition avec sa façon singulière, presque chantante et répétitive de s'exprimer. Cette manifestation est très encadrée et requiert la présence d'un officier de justice : le notaire. Comme vous l'avez compris il ne faisait pas très beau, alors certains venaient se réchauffer autour d'un café et c'était l'occasion pour eux d'échanger sur la vente, sur le métier... J'y ai rencontré quelqu'un qui m'a demandé pourquoi je faisais des photos; alors je lui ai parlé du petit Babillard, qu'il ne connaissait pas, il était très intéressé alors je lui ai indiqué où il pouvait se le procurer près de son domicile. Sûrement un futur lecteur, peut-être un futur collecteur de souvenirs !

**Et comment la voient les enfants ?** Erwan (8 ans), petit-fils des propriétaires était présent à la vente avec ses parents et sa petite sœur ; c'était l'occasion de connaître les impressions d'un enfant sur cet évènement familial. *Pour préparer la vente j'ai aidé papa et papi à vider le grenier et les hangars, c'était bien. Le jour de la vente je n'ai pas pu jouer avec*

mon copain car il y avait beaucoup de voitures et de tracteurs qui passaient dans la ferme pour aller chercher du matériel, mais j'ai aimé surveiller les gens pour qu'ils n'aillent pas avec les vaches ! C'est dommage, il a plu toute la journée... mais quand même, j'ai bien aimé marcher dans la gadoue avec mes bottes. Ce qui est bien maintenant avec tout ce que papi a vendu c'est qu'il y a moins de bazar chez lui ! Interrogée, elle aussi, Maélys (5 ans), la petite sœur d'Erwan a ajouté : *Moi je n'ai pas aimé la vente, il n'y avait pas beaucoup d'enfants pour jouer avec moi !*



*Au premier plan, à droite, Erwan*

## **Quand on exploite une terre, on la garde en vie**

***Bien qu'étant d'hier, l'installation de Sabine Rambaut à la Grosse pierre fait déjà partie de l'histoire de la Charnie. Les néo-ruraux dans l'agriculture : signe d'espoir ? Tout en se débattant dans les mêmes difficultés que ceux d'ici et d'hier, ils posent des ponts entre des espaces et des hommes qui se sont éloignés au fil des générations alors qu'ils sont très dépendants : ville et campagne, ruraux et citadins.***

**J'étais de la région parisienne. Le monde agricole, je le connaissais un peu** pour y avoir passé des vacances, petite, avec l'entourage aussi, et puis un jour il y a eu un ras-le-bol de la région parisienne. J'ai dit, je change. C'était une vie qui ne me convenait plus, je voulais vivre dans un endroit qui était beaucoup plus calme, beaucoup plus vert, en un mot à la campagne, il n'y a pas d'autre mot, et un jour j'ai découvert la Mayenne, par hasard, en m'y arrêtant, parce que la Mayenne est un département de passage. Et je suis tombée sur Sainte- Suzanne et ses environs. J'ai trouvé ce coin extraordinaire et j'ai eu envie de m'y installer. C'est comme ça que je suis arrivée ici. C'est une région vallonnée, il y a des forêts, beaucoup d'agriculture, c'est vert, il y a du bocage. Il n'y a pas de champs à perte de vue ou quand il y en a, ils sont coupés par des haies. On voit que ce ne sont pas des grands champs de 50 ha. Vraiment le paysage me plaisait et j'ai voulu m'y m'installer. Mais je n'ai pas voulu abandonner totalement mon métier d'origine. Ce n'est pas un ras-le-bol total de ma vie passée, c'est une évolution de ma vie, j'ai modifié certaines choses mais je n'ai pas fait table rase. Pour pouvoir m'installer



***La Grosse Pierre dans la bergerie***

ici, j'ai donc fait un projet pour devenir exploitante agricole. Auparavant j'étais responsable administrative et comptable et également formatrice, un poste totalement différent. C'est une reconversion parce que ça correspondait à un moment de ma vie. J'avais toujours eu ce projet sans encore le réaliser, mais là je me disais qu'il était temps de le faire et j'ai sauté le pas ! Je me suis alors aperçue au fil des sept à huit ans que j'ai commencé à envisager ça, qu'il y en a d'autres qui le font, encore en plus grand nombre. Je ne dis pas que j'étais précurseur, mais c'est vrai que j'étais dans le flot de néo-ruraux. C'est exactement ce que j'ai fait, un retour à la terre. J'ai donc repris des études d'agriculture et obtenu un diplôme. Je l'ai fait au lycée agricole à Laval qui est extraordinairement bien adapté pour la formation des adultes,

aussi bien à distance, parce qu'à l'époque j'étais encore sur Paris, que sur place. Ils ont compris que chacun arrive avec son passé, différent pour chaque personne. Mais malgré cette formation, les banques, elles, n'ont pas vraiment suivi. J'avais en vue l'élevage. La Mayenne est d'abord une région d'élevage, par contre ici, quand je me suis installée, c'était aussi une reconversion puisqu'avant il y avait des vaches allaitantes, des taurillons. C'était monsieur Livet qui était là, un homme adorable, ainsi que sa femme. Un couple qui m'a beaucoup aidé. Ils m'ont donné des conseils, ils continuent d'ailleurs toujours quand j'ai un souci. C'est une passion de terres extraordinaire. Par exemple pour des cultures, ils me disaient de ne pas les faire là, la terre est froide, ou de planter à telle époque. Je n'y connaissais rien. Selon chaque endroit il y a des dates limites qu'il faut connaître. Par exemple par rapport à mon voisin qui est à 500 m. de là, parce que mes terres sont en bordure de la forêt. Ou bien ils me disaient de ne pas cultiver telle parcelle qui reçoit beaucoup trop d'eau, c'est mieux d'y faire une prairie. Ils m'ont donc transmis la connaissance de la terre parcelle par parcelle, et ça, ça a été inestimable. Un gain de temps mais aussi un plaisir, parce qu'à certains moments j'avais envie de faire autrement et je me suis trompée ! Au plan culture j'ai eu des tas d'années mauvaises parce que je voulais quand même faire certaines choses et ils ont eu raison. Maintenant je les suis, après avoir fait mes propres expériences. Face à l'erreur ou à l'échec et ils n'ont jamais été ricanant, au contraire, ils m'ont conseillé et dit comment rattraper. De même, quand il fallait passer les engrais, ou enlever l'herbe, et qu'ils passaient en se promenant - parce qu'ils sont restés voir des amis ici - alors parfois ils venaient me dire qu'il y en avait beaucoup. Forcément, ils ont vécu ici, ils y ont passé leur vie, ils ont aimé cette terre, alors ils ne pouvaient



pas passer en se disant qu'ils s'en fichaient, que peu leur importait. Ils ont encore un lien et au fur et à mesure qu'on fait des travaux, ils viennent voir et on les tient au courant. Maintenant ils sont à Bonchamps-Laval et leur fils Pascal passe aussi voir de temps en temps. Il prend plaisir à regarder et il lui arrive de dire, là où je m'y suis prise de telle façon, que sa mère aurait fait d'une autre. Comme j'ai fait des moutons il m'a fallu réadapter les bâtiments, en construire de nouveaux, ce qui a demandé pas mal d'investissements. Heureusement que la gestionnaire était là ! Mais ça n'a pas été évident du tout. L'organisation dont j'avais envie n'était pas du tout celle qui était en place. Et puis je suis une femme et avant c'était un couple ! Alors il a fallu adapter avec cette vision c'est que j'ai moins de force.

**La formation m'a donc donné les bases**, monsieur et madame Livet m'ont aidée pour la transmission des terres, la technique, l'expérience et puis il y a un groupe de moutonniers qui assure le suivi technique. En plus, j'ai aussi une voisine qui a été totalement extraordinaire. Je me souviens l'avoir appelée à 10 heures du soir

pour lui dire que j'avais un problème et lui demander quoi faire. Elle a répondu présent. J'ai donc eu des personnes qui m'ont aidée, mais j'ai essayé de ne pas trop les solliciter non plus, en me débrouillant le plus possible. J'ai quand même eu quelques déceptions, tout n'a pas été merveilleux, ce n'est pas un arc-en-ciel, j'ai ramé sur beaucoup de choses. Comme l'installation s'est faite petite à petit, les conditions de travail n'ont pas été extraordinaires depuis le début. Je me souviens avoir pataugé dans la terre et dans la boue en plein hiver, d'avoir dû boucher des bâtiments avec des bigs de paille parce qu'il n'y avait pas le temps de faire autrement, il y avait une tempête dans les 48 heures et le bâtiment était entièrement à l'air libre. Il fallait bien trouver



*M. et Mme Livet avaient déjà élevé avec succès des moutons à la Grosse Pierre*

une solution. Ça n'a donc pas été merveilleux tous les jours, l'agriculture c'est dur. Tenir une exploitation, c'est tenir une entreprise où on est partout, et c'est difficile de tout voir. La première année surtout a vraiment été très dure. Organiser les brebis avec les agnelages, dormir deux ou trois heures par nuit, recalcrer, trouver une organisation. Toute bêtise que l'on fait doit être rattrapée instantanément, sinon ça devient une catastrophe. Ça reste encore difficile, c'est toujours de la surveillance. Il faut toujours être là. En été, même si on y passe une demi-heure, si on rate cette demi-heure là, on peut avoir une conséquence mémorable des jours après. J'ai aussi eu le soutien du vétérinaire même si les moutons, ce n'est pas ce qui prédomine pour eux, c'est surtout les vaches et je les comprends, même s'ils en ont un maintenant qui connaît bien les moutons. Il y a aussi de plus en plus d'éleveurs de moutons avec le groupement ovin qui existe et qui est assez dynamique, nous sommes quand même tous assez jeunes. Pour ce qui est des autres agriculteurs, je ne vois pas énormément de monde. J'ai des contacts qui sont assez positifs avec quelques voisins, qui ont bien vu mon installation, mais on ne peut pas non plus connaître tout le monde et s'entendre avec tout le monde non plus. Et puis je continue quand même à travailler, même en étant exploitante agricole, à donner des cours et faire des remplacements dans des entreprises. Je voudrais bien augmenter aussi mon cheptel mais je n'ai pas assez de terres. C'est un peu un handicap pour rentabiliser les installations, il faudrait que je passe à 450 bêtes. Mais c'est difficile de trouver des terres à louer. Côté syndical, personne ne m'a démarchée. C'est sûr que si ça avait été le cas, j'aurais vu les choses différemment. Je ne connais pas trop les personnes.. Mais c'est vrai qu'un moment donné j'ai pensé à voir les groupements syndicaux. Je téléphonais sans arriver à avoir quelqu'un. Quand on a le nez dans le guidon, si les gens ne vont pas vous voir, on n'y pense pas forcément. Et puis on n'a pas le temps, les horaires ne coïncident pas. Les journées sont grandes. En ayant repris une exploitation, je me sens bien dans la continuité de ce qui se faisait avant à la Grosse pierre, pour ce qui est de la terre, mais aussi en rupture, parce que la Mayenne est un pays de vaches. Historiquement il y avait bien un peu de moutons mais seulement pour accompagner les vaches. Pour autant, ce que je fais reste quand même encore un métier de la terre. Il y a une continuité avec cette activité d'embellissement et d'entretien de la terre. Quand on exploite une terre, on la garde en vie. Ce n'est pas uniquement une fauche, une pâture. Et puis j'ai planté 900 arbres pour refaire des haies de grands arbres ! C'est vrai que j'ai beaucoup planté pour redonner vie et pour réaménager. C'est important d'aménager la terre. C'est un combat entre les moutons qui bouffent les arbres et les arbres qui veulent vivre. C'est un peu Sisyphe ! On protège un arbre et les moutons passent derrière... Mais l'exploitation a quand même créé deux emplois, c'est pour ça aussi que je voulais m'agrandir.

**En agriculture, c'est vrai qu'il y a le côté biologique, mais il y a aussi le côté agriculture raisonnée**, qui est très important, sans passer carrément bio. Quand on n'est pas dans le milieu agricole on pense qu'il n'y a que deux choses : le côté biologique d'un côté, l'agriculture intensive, de masse, de l'autre. Alors que je crois que la plus grosse partie des agriculteurs font de la culture raisonnée. C'est le moyen de ne pas massacrer la nature. Quelquefois, quand on n'a pas assez de recul, de connaissances, on ne peut pas être biologique parce qu'on fait tellement d'erreurs que si l'on n'a pas l'aspect chimique, quelquefois pour les rattraper, ce n'est pas possible. Moi je l'ai fait quelquefois la première année. C'est vrai que le Round up total m'a permis de sauver une culture, mais maintenant que je sais comment faire, je fais tout pour ne plus l'utiliser. Il faut apprendre, expliquer aux gens qu'entre bio et intensif il y a l'agriculture raisonnée. Je m'aperçois que c'est ce qu'on fait tous de plus en plus. Je ne pense pas qu'il y en ait beaucoup en Mayenne qui soient en pur chimique. C'est ce que j'essaie d'expliquer à mes amis qui n'avaient pas de relations avec le milieu agricole. Ce système existe et il est

majoritaire, en tout cas dans l'élevage. Les pouvoirs publics ne savent pas expliquer aux citoyens que ce n'est pas parce qu'il n'y a pas marqué bio que ce n'est pas quelque chose de fait correctement. On fait tout comme le bio mais on ne veut pas l'appellation bio parce que certaines personnes le font correctement et d'autres, c'est totalement usurpé.

Quand on vit dans le monde agricole, on s'en aperçoit. Il est beaucoup plus sain qu'individuellement on essaie de faire de l'agriculture et de l'élevage raisonnés. Vous ne trouverez jamais d'OGM ici. Il y a aussi des politiques de verdissement mais on ne sait pas trop ce que cela va

donner. Beaucoup sont dubitatifs. Par exemple la prime à l'herbe, on a rien compris. Ça m'intéresserait de le faire, pour éviter de faire des cultures, le mais ne sert à rien quand on a des moutons. J'aurais juste besoin de faire un peu de triticales. Par contre j'ai besoin de pâture et si on a trop de pâtures on a un problème avec la Pac ! On ne comprend pas très bien, on n'a pas de visibilité, personne n'en a. On ne sait pas très bien où on va et personne ne peut nous renseigner. Il y a des gens qui appliquent quand même, mais on ne sait pas comment...

On ne comprend pas très bien, on n'a pas de visibilité, personne n'en a. On ne sait pas très bien où on va et personne ne peut nous renseigner. Il y a des gens qui appliquent quand même, mais on ne sait pas comment...

*Sabine Rambaut,  
Saint-Jean-sur-Erve (53)*



*Sabine Rambaut devant les matériaux des prochains chantiers*

## Du côté des ateliers

### Stop ! 28 pages

Limiter chaque numéro à 28 pages est un impératif à la fois pour maintenir le prix du petit Babillard illustré à 2,50 EUR. et rester dans la même tranche d'affranchissement. Les témoignages très riches du dossier de ce numéro nous contraignent à ne faire paraître qu'un article et donc à différer d'autres qui devaient paraître dans la rubrique du côté des ateliers. C'est une décision à chaque fois difficile à prendre et nous espérons pouvoir compter sur l'indulgence de celles et ceux qui n'ont pas encore eu le plaisir de pouvoir faire partager les textes qu'ils nous ont envoyés. D'un autre côté, cette situation renforce l'idée de faire un numéro uniquement consacré aux textes en attente. Nous vous en reparlerons.

*L'équipe des ateliers d'histoire de la Charnie*

### Domage que son mari était parti à la guerre



Arrivé à Blandouet j'ai été un peu à l'école avec M. Vallée et ensuite avec M. et Mme Marsoin. Pas très longtemps avec M. Marsouin car celui-ci était parti à la guerre. Ensuite Mme Marsoin a pris la suite de son mari. De temps en temps, le frère de M. Marsoin qui était instituteur à Torcé-Viviers venait lui donner un coup de main et des remplacements de temps à autre. Mon passage à l'école n'a pas été une grande réussite car de mon point de vue Mme Marsouin avait du mal avec moi. Domage que son mari était parti à la guerre cela aurait été mieux. Les punitions, j'allais casser du bois dans un hangar pour le poêle de l'école ou enlever de l'herbe dans le jardin, ou le tour de la cour. Mais comme j'étais très lesté je passais par-dessus le mur pour aller discuter avec le cantonnier sur la place de l'église. Enfin j'étais assez turbulent. Pour mes devoirs la pauvre grand-mère Marie ne savait pas lire ni écrire. Cela m'arrangeait très bien. Par contre il fallait apprendre mon catéchisme par cœur avec prière tous les soirs, car j'étais enfant de cœur et disais la messe avec M. le curé qui venait de Viviers-en-Charnie. Celui-ci était gentil avec moi, il me donnait une brioche le dimanche et une petite pièce pour ma tirelire. Je sonnais les cloches le jour de baptême et de mariage. Les gens me donnaient un peu de sous pour ma tirelire. L'été un abbé Clairet venait d'Antibes en vacances à Blandouet. Je lui disais la messe tous les matins et lui donnais un petit coup de main dans le jardin, il me donnait la pièce. Tout cela sont des bons souvenirs. Arrêt de l'école à l'âge de 12 ans, car ma grand-mère ne pouvait plus subvenir à mes besoins. J'ai commencé à travailler chez M. et Mme Cosson (je ne me souviens plus du nom de la ferme) pendant 2 années. Ensuite, j'ai



*Abbé Clairet*

été travaillé chez M. et Mme Bellayer Augustine à la Baforière pendant 3 ans et cela pendant toute la guerre. Cela était dur à l'âge de 14 ans : conduite des chevaux pour le labour, traite des vaches matin et soir, tout cela à la main. Les loisirs le dimanche de temps à autre. Cinéma à Sainte-Suzanne et cela à pied. Départ de Blandouet à vélo et valise pour Le Mans comme maçon chez M. Fronteau rue du miroir au Mans, et ensuite je suis rentré aux PTT, service des lignes de 1947 à l'âge de la retraite.

*Souvenirs de Louis Beaupied pour le petit Babillard*

## Rien qu'un début... pour aller plus loin

### **Jean-Loup Trassard**

- Inventaire des outils à mains dans une ferme
- L'homme des haies

### **Gaston Roupnel**

Histoire de la campagne française, Terre Humaine, Plon, 374 p., 1<sup>er</sup> trimestre 1977.

### **Jean-Christophe Bailly**

Le dépaysement, voyages en France, Seuil, 420.p, avril 2011.

### **Société pour la protection des paysages et de l'esthétique de la France**

Mayenne Paysages Mémoires - BP 70222 – 53002 Laval Cedex. Tél. : 06 37 53 93 34

## Petites gens, grandes figures

### J'ai connu un agriculteur heureux

Jeune et venant de Paris, les hasards de la vie m'ont mené peu d'années après au conseil municipal de Blandouet, en mars 1977. C'est dans ce cadre que j'ai eu la chance et le bonheur de faire la connaissance de Bernard Brunet, puis de sa famille. Bernard était un agriculteur comme les autres, reconnu dans son métier, comme l'avaient été avant lui, sur la même ferme, son père et son grand-père. Ni à la pointe ni à la traîne, il avait, me semblait-il, ceci de particulier qu'il conduisait son exploitation en ayant l'esprit intéressé et ouvert à tout le reste, faisant valoir avec respect ce coin nature dont il avait hérité, conscient et soucieux d'avoir à le transmettre dans un état qui permette à d'autres d'en vivre à leur tour. Aussi j'avais plaisir à m'engager dans le chemin qui menait à La Baillée, une habitation modeste entourée de bâtiments bien entretenus. Tout était simple et l'accueil chaleureux, sous l'œil attentif de Rachel et, quand ils étaient là, avec les visages souriants de leurs enfants. Je quittais la ferme, à chaque fois enrichi de ses réflexions, de ses conseils, ayant parlé de tout sans que je me souvienne l'avoir entendu se plaindre. Nous ne voyions pourtant pas souvent, travail oblige, mais à chaque fois j'étais heureux de le voir heureux. Et tel il était sur sa ferme, tel il était au conseil, sage et souriant, sachant faire rire quand il le fallait, ce qui ne l'empêchait pas quelquefois de s'emporter quand il pensait qu'une opposition avait assez duré ou lui semblait non fondée. Sans parler du comité des fêtes, de la société de pêche et des autres associations où chacun aimait à le retrouver. Mais beaucoup d'autres l'ont connu plus longtemps et beaucoup mieux que moi cependant, si j'évoque son souvenir, ce n'est pas pour l'opposer à qui que ce soit - avec le temps, d'autres agriculteurs sont devenus des amis - ni pour dire qu'il était un modèle à imiter, mais simplement pour témoigner que lorsque l'agriculture est véritablement au service de l'homme, comme l'était profondément Bernard Brunet, elle est belle et généreuse. Et puis quoi de plus beau, pour aider un enfant à grandir et à démarrer dans la vie, que d'avoir des parents fiers et heureux de leur métier. Alors merci pour l'exemple que tu nous as donné Bernard, nous ne l'oublierons pas.



**Bernard Brunet père**

Frédéric Baudry, *Blandouet* (53)

# La rubrique-à-brac

## La supplique du vieux jardinier

Combien me reste-t-il de printemps à semer  
Quand le soleil levant dissipe la grisaille?  
Perce-neige et crocus, plantés dans la rocaille,  
Seront les tout premiers pour venir nous charmer  
L'odorant seringa, le muguet, la jonquille,  
Les arbres du verger, tout habillés de blanc,  
Écoutent, stupéfaits, la grive qui babille  
Et les éclats de voix d'un merle conquérant.

Combien me reste-t-il d'étés à contempler  
Quand la lune est propice au lever des semailles?  
Les prés sont tout remplis de champêtres sonnailles.  
Les taillis, les buissons de nids vont se peupler.  
Le moineau pillera la fraise et la framboise.  
Le discret chèvrefeuille embaume les matins,  
La frêle campanule a des airs de bourgeoise,  
Le rosier souverain exhale ses parfums.

Combien me reste-t-il d'automne à subir  
Quand septembre apparaît nous tenant ses promesses ?  
Les jardins, les vergers dispensent leurs richesses  
Et l'ouest orageux nous frappe sans faiblir.  
L'aronde se rassemble et la maison frissonne,  
Notre parterre accueille un dernier papillon;  
Quand tout devient muet, la nature s'étonne  
Et le merle craintif se cache en son buisson.

Combien me reste-t-il d'hivers à redouter  
Quand l'aiglon fougueux nous couvre de nuages?  
Les oiseaux migrants quittent leurs pâturages,  
Les bois tout effeuillés semblent se lamenter;  
Les champs sont dépeuplés, la nature déserte,  
Tout n'est plus que silence engourdi de frimas,  
Plus un cri, plus un chant, toute chose est inerte,  
Seul, le vent mugissant sévit avec fracas.

Puissent d'autres saisons m'accorder un répit,  
J'aime où je vis heureux, j'admire la nature,  
J'écoute les oiseaux, j'aime ce qui fleurit,  
Mais, quand le temps viendra de l'ultime écorchure,  
Fasse que le soleil qui toujours me sourit  
Se penchera vers moi pour panser ma blessure.



Jacques-Maurice Sutherland

Emile Claus - Le vieux jardinier

## Saison des semailles, le soir

C'est le moment crépusculaire ;  
J'admire, assis sous un portail,  
Ce reste de jour dont s'éclaire  
La dernière heure de travail.  
Dans les terres de nuit baignées,  
Je contemple, ému, les haillons  
D'un vieillard qui jette à poignées  
La moisson future aux sillons.  
Sa haute silhouette noire  
Domine les profonds labours.  
On sent à quel point il doit croire  
A la fuite utile des jours.  
Il marche dans la plaine immense,  
Va, vient, lance la graine au loin,  
Rouvre sa main et recommence ;  
Et je médite, obscur témoin,  
Pendant que déployant ses voiles,  
L'ombre où se mêle une rumeur,  
Semble élargir jusqu'aux étoiles  
Le geste auguste du semeur.

Victor Hugo

les chansons des rues et des bois 1865.



le geste auguste du semeur

