

LA BATTEUSE

LE TRANSPORT DE LA BATTEUSE

Son utilisation de 1900 à 1935

Au temps de la traction animale, pour amener d'une ferme à l'autre dans nos collines de la Valdaine, avec leurs chemins pentus, étroits, bordés de buissons et bien souvent caillouteux, avec des ornières, le matériel de battage, était un gros problème.

La batteuse était lourde, cinq tonnes le plus souvent. La locomobile à vapeur était du même poids et, quand vers 1930, il y eut la botteleuse, c'était encore deux tonnes supplémentaires. Pour véhiculer cet ensemble de 12 tonnes, plus le tombereau à outils, charbon, cales et crics (une tonne environ), il fallait pas mal de bêtes. Pour venir du Platon au sommet du Mont de Velanne, c'était à peu près vingt-six ou vingt-huit bêtes nécessaires. Toutes les maisons participaient (boeufs, vaches, chevaux) avec en plus les boeufs du fermier du Falque, qui a toujours aidé.

Je me souviens, tout gamin, voir arriver vers la maison, tous ces attelages. Les machines équipées de roues métalliques faisaient un bruit du tonnerre et les voix des conducteurs stimulant leurs bêtes, c'était un beau raffut.

De nuit comme de jour, la batteuse n'attendait pas. Sitôt finie une ferme, il fallait aller caler à la suivante. Je me souviens, certains soirs, la batteuse avait pris du retard, on attendait au Platon avec les bêtes à la grosse nuit. Le ciel, de plus en plus menaçant, un gros orage arrivait, tonnerre à la clef. C'est à la lueur des éclairs qu'on transporta le matériel et tout arriva à bon port ; et on but quand même le canon traditionnel.

Pour les trois ouvriers qui suivaient la batteuse, c'est-à-dire embauchés par l'entreprise, la journée n'était pas finie pour autant ; il fallait encore caler, c'est-à-dire aligner le tout, avec mise à niveau dans les deux sens, tension des courroies ; il fallait une bonne heure pour tout ça, surtout au temps de la lanterne.

Ils avaient commencé la journée à 4 heures le matin pour chauffer la machine à vapeur (une heure et demie au moins) et graisser l'ensemble ; aussi le soir, recrues de fatigue et de poussière, ivres de peine, et aussi quelquefois de vin (la poussière fait soif), débarbouillés ou pas, dans un lit ou dans la paille, ils n'avaient pas besoin d'être bercés pour dormir.

Le Service de la Batteuse

Pour "servir" correctement la batteuse, il fallait le plus souvent trois ou quatre hommes aux gerbes ; sur la batteuse, un délieur, un "décatteur" (écarter les gerbes) et l'engreneur (de l'entreprise).

Pour débayer, il fallait deux hommes aux sacs de grains et au moins six ou sept à la paille en vrac (trois ou quatre seulement en pailles bottelées). J'allais oublier l'homme du "poussier" (balles), porté dans une grande toile, dans des recoins impossibles et puis celui du "reprin" (menue paille), qui tombait sous la grille, au sortir des secoueuses.

Ce reprin souvent lié à l'aide de deux liens de paille croisés était donné aux bêtes, mélangé à des regains verts ou pas assez secs. Le poussier était, l'hiver, mélangé aux betteraves, coupées au coupe racines ou "chapeleuse".

En tout, une vingtaine d'hommes, plus quelques remplaçants. Les jeunes enfants ramassaient les liens en paille de seigle, noués par les épis et tordus en corde, c'était les plus employés ; il y avait aussi des liens en fil de fer et également, des cordelettes en jute ; tous étaient récupérés pour l'année suivante et les jeunes garçons étaient tout fiers de participer.

Le Pailler (paille en meule) ou cuque

La paille en vrac au sortir de la batteuse était volumineuse et bien rares étaient les granges suffisamment grandes pour l'abriter entièrement. Aussi on stockait en grande partie dehors. Surtout qu'il fallait prévoir la place également pour le tabac, les regains et tout le matériel agricole qui le plus souvent, était resté dehors sous les arbres, pour faire place à la moisson.

Ces meules de paille, plus ou moins grosses, en forme de poire autour d'un poteau central, "la bigue", solidement planté, c'était tout un art de les confectionner correctement, pour que la pluie ne pénètre pas.

Dans chaque village, il y avait un spécialiste du pailler et quand celui-ci descendait de son perchoir, assez haut et étroit, ayant rangé les dernières poignées de paille, à la main, du haut de son échelle, il faisait le tour de son ouvrage et le regardait avec la satisfaction du travail bien fait... et il allait boire son canon bien mérité car la bouteille, à la dernière tournée, n'était pas montée en haut du pailler.

Vers 1930, s'est vulgarisé le bottelage de la paille, à la batteuse, gros progrès, économie de peine et logement facilité. Puis ventilation pour le poussier, le reprin disparu dans les bottes, cela faisait cinq ou six hommes de moins.

Vers 1935 apparaissent les premiers tracteurs pour faire tourner et déplacer la batteuse. Après 1940, ils tournaient au gazo-bois ; puis 1955, les essences et les diésels.

Le problème du transport était résolu. Après 1960, les chemins d'accès élargis et goudronnés, les moissonneuses-batteuses reléguèrent nos bonnes vieilles batteuses (certaines avaient tourné un demi-siècle) au hangar, devenu musée, puisqu'on les exhibe maintenant dans les fêtes rurales.

Il reste un peu de nostalgie de ces temps-là. Le travail en équipe, bien que dur, était un lien qui nous rapprochait.

Mais que de peine est évitée aujourd'hui !

L'intendance

Je ne saurais finir d'évoquer ce travail de la batteuse sans parler aussi des repas.

Pour nourrir cette équipe, le plus gros souci était le repas de la batteuse, ou les repas pour ceux qui la gardaient toute une journée ou plus.

C'était la tradition : trois personnes s'affairaient à la cuisine et la maîtresse de maison avait à coeur de ne pas faire moins bien que ses voisines car les femmes des travailleurs allaient demander à leur retour : "Qu'as-tu mangé aujourd'hui ?"

Dans la Valdaine, à quelques variantes près : le matin, à l'aube, les hommes arrivaient, réveillés par le long sifflement de la machine à vapeur et buvaient le café (un bol avec ou sans lait frais, selon leur goût). Le tupin (pot de terre de deux à trois litres) plein de lait frais était sur la table (les vaches étaient traitées de bonne heure ce jour-là) et, à côté du pot à lait, la bouteille de gniolle ! certains la mettaient dans le café au lieu du lait, d'autres la buvaient après mais le café-goutte était traditionnel... à quelques exceptions près.

Il fallait faire vite car, au petit jour, après un bref coup de sifflet, la batteuse était mise en route.

Au milieu de la matinée, suivant les impératifs de la batteuse-reine !, changement de céréales et, en conséquences, des grilles du van, qui obligeait d'arrêter; le casse-croûte, autrefois appelé la soupe, était avancé ou retardé.

Cette soupe traditionnelle comportait, outre un bouillon de viande ou de volaille -bouillon gras- de la charcuterie maison -roulée, saucisson, fromage-, la tomme forte, assez souvent car c'était l'époque, les prunes cuites au four que l'on nommait "potringue".

Mais la batteuse appelait déjà, coup de sifflet !

Les battentiers, eux, mangeaient avant ou après, profitant de l'arrêt pour vérifier le matériel et ne pas négliger la chaudière, pour maintenir la pression.

Chacun reprenait sa place et la machine insatiable engloutissait les gerbes. Plusieurs fois dans la matinée, le petit vin de pays, blanc ou rouge, aussi frais que possible (il n'y avait pas de réfrigérateur à cette époque), circulait dans les équipes. Avec un litre et un seul verre, ou même au goulot, chacun apaisait sa soif... sans se poser des questions d'hygiène...

Un peu avant midi, c'était la tournée de pastis (absinthe) comme on l'appelait, préparée dans un seau et bien légère. Elle ne vous tournait pas la tête et était bienvenue.

Vers midi, c'était l'arrêt pour le déjeuner mais on disait le Dîner. C'était salade ou charcuterie, quelquefois pot-au-feu ou poule bouillie, un légume ou autres légumes, puis viandes diverses ou rôtis, puis gratins dauphinois, puis tomme forte, la petafine, **tommes** bleues. Souvent le clapier était mis à contribution, le poulailler aussi, ce qui faisait dire en parlant du menu : "roulée, lapin, lapin roulée!...".

A l'époque où chacun cuisait son pain maison, on tâchait de cuire au four, la veille de la batteuse, pour avoir du pain frais, et de cuire aussi les gratins et aussi les grandes tartes au sucre et au beurre ou aux prunes, qui étaient si bonnes.

Vers 1930, on commençait à donner le café servi le plus souvent dans des verres à vin et, bien entendu, la goutte, prune, pomme ou cerise suivant les stocks en réserve ; tout était arrosé de vin à volonté et certains qui avaient le gosier en pente avaient bien bu leur dose et étaient plus prêts à faire un somme qu'à reprendre le travail.

Après cela, le travail reprenait dans la chaleur et la poussière, souvent en changeant de maison, et le transfert s'était fait pendant le repas pour ne pas perdre de temps.

Les fermes qui gardaient la batteuse un jour ou plus étaient rares et quand on changeait de maison, les repas étaient souvent décalés. Dans l'après-midi, il y avait un casse-croûte (sur le pouce) que l'on mangeait debout autour d'une grande table à l'ombre d'un arbre. Là-aussi, têtes roulées et saucissons étaient au menu, ainsi que la tomme et la petafine.

Et le travail recommençait et pour peu que la récolte fût mal sèche ou plus importante que prévu, on finissait souvent à la nuit noire.

Et une fois assis devant une table copieusement garnie, la tête un peu chaude de fatigue et d'alcool, on discutait de tout et de rien au lieu de faire toilette et d'aller au lit.

Pour certains d'ailleurs, la toilette était vite faite, leur figure était aussi noire et poussiéreuse le matin que la veille au soir.

Pendant tout ce temps-là, les cuisinières n'avaient pas chômé. Les battentiers, qui mangeaient avant et après les hommes, le voisin également qui allait chercher ses boeufs pour déplacer le matériel, les porteurs de sacs qui passaient régulièrement par l'escalier de la cuisine, c'était un va-et-vient continu et la cuisinière ne savait pas exactement l'heure des repas.

En plus, la porte toujours ouverte, la poussière ou la boue (s'il avait plu la veille) et le bruit du matériel, la maison était en bien triste état, et quand la batteuse avait quitté la cour, c'était un "ouf" de soulagement.

Et pourtant, ce n'était pas fini : on trouvait sous la batteuse qui était partie, des tas de mauvaises graines éliminées qu'il fallait porter à la poubelle, de la paille, des brisures, un peu partout ; c'était encore un gros travail pour remettre tout en état, sans compter que la chaudière était souvent devant la maison et que, dans les cours en pente, ils n'hésitaient pas à prendre une pioche pour enterrer une ou deux roues pour faciliter le nivelage ; le charbon en briquette, cassé au marteau dans une brouette laissait des traces tout autour, le tas de mâchefer, la suie, le tonneau à purin et la benne qui avait servi pour l'eau (il en fallait beaucoup et le bassin n'y suffisait pas) tout restait en état.

L'homme étant parti chez le voisin, la fermière dont l'aide d'un jour était partie ailleurs restait seule ou à peu près pour tout remettre en ordre, maison, cour et bien entendu le soin du bétail ; c'étaient vraiment de dures journées pour elle.

Rien d'étonnant qu'à l'arrivée des moissonneuses-batteuses, elles n'ont pas, je crois, regretté le passé.

Pourtant, les premières années, avec l'ensachage du grain et le bottelage sur machine, il fallait encore une petite équipe pour rentrer le grain et la paille au fur et à mesure, surtout en année mouillée.

Maintenant, avec la paille laissée en vrac derrière la moissonneuse, le grain vidé à la trémie dans des remorques adéquates, la vis à grain pour la mise en grenier ou en cellules, la paille de plus en plus en balles rondes, bref, grâce à toutes ces manoeuvres mécaniques, la rentrée des céréales est devenue un jeu d'enfants et nos arrières grands-parents qui ont vécu l'époque de la faucille et du fléau, où l'on glanait les quelques épis qui restaient dans le champ, seraient certainement scandalisés par les méthodes actuelles (on n'arrête pas le progrès).

Gilbert GALLIN-MARTEL.