

LES REVENUS

Les ouvriers achetaient directement chez le paysan.

Vers 1930, les coquetiers ambulants négocient ou stationnent sur le marché, sous la halle ; c'était moins lucratif pour le fermier mais plus suivi. Les marchés du mardi tenaient une grande place dans la vie de tous. Les uns descendaient à pied avec de grands paniers d'osier ; d'autres, en carriole. Il arrivait que des courageuses allaient au marché à Voiron avec un charreton et des pots de lait ; elles fabriquaient leur fromage en route (début du siècle).

La surface des fermes était différente suivant les propriétaires ; au début du siècle, quelques familles en possédaient les trois quarts (Pasquier de Franclieu, de Montal). Les fermiers et métayers étaient nombreux avec obligation de payer en nature (beurre, volaille, journées de travail). Monsieur Christolomme m'a dit que son père devait nourrir de nombreux chiens de meute d'un châtelain mais que lui-même n'avait pas le droit de chasser.

Les petits paysans cultivaient tous les coteaux. Vers 1900 apparaît la faucheuse tirée par les vaches.

En 1901, le brabant remplace l'araire.

En 1920, on commence à semer des fourrages à rendement supérieur : trèfle, luzerne. La faneuse, le râteau viennent ensuite soulager la main d'oeuvre.

Yvette FRENAIZIN.

UN METIER VERS LES ANNEES 1840

LE VER A SOIE (LA SERICICULTURE)

Madame Charreton de Cormérieu a souvenir, le tenant de sa belle-mère Jullian, que le travail de la mère de celle-ci était la cueillette des feuilles de mûrier et des bourgeons, pour nourrir les larves de ver à soie.

Sans pouvoir être très précis, on présume que d'anciens propriétaires de la maison Primard, les Debrenaud, possédaient les fermes attenantes, dont les fermiers ou métayers élevaient le ver à soie.

Après éclosion de la "graine", le ver est nourri un mois ; lorsqu'il arrive à son développement, le ver ne mange plus. On le dispose sur des claies avec quelques brindilles.

Il se met à filer, une sorte de petite boule ovale comme un oeuf de pigeon. Cueilli à ce moment-là, il est vendu en filature.

Ce travail durait toute la saison d'été ; il existait vers 1931 des mûriers le long de la propriété de Monsieur Roux au Bigallet. Il reste un mûrier plus que centenaire chez Monsieur Volkart.

Yvette FRENALZIN.

LES MOULINS

La vallée de l'Ainan comptait cinq moulins* en partant de Chirens jusqu'à Saint Bueil.

A la Roche, précédant Monsieur Berthier, Monsieur Guétan se rendait avec ses chevaux et sa carriole ramasser le blé chez le paysan, et quelques jours plus tard rendait la farine et le son.

A Saint Geoire, Monsieur Perrin César était propriétaire exploitant du moulin. A sa mort, Monsieur Perrin Antoine, son frère, lui succèda mais loua à Monsieur Lanfray ; celui-ci en fit un moulin moderne qui fonctionna pendant la guerre et quelques années encore.

Tous ces moulins fermèrent les uns à la suite des autres, pour diverses raisons. On vend la farine à l'épicerie....

Yvette FRENAIZIN.

* : voir article L'Ainan (G.Benoit-Cattin)
Les cours d'eau de la vallée (Ch. Gaillard)

LA MOISSON

Le battage en grange se faisait au fléau jusqu'au début du siècle pour le blé mais on pouvait l'entendre encore vers 1920 pour les graines de trèfle, luzerne, blé noir. Les gerbes étaient déliées, étalées sur le sol et les batteurs placés face à face commençaient en cadence, on passait et repassait. Le battage terminé, on ôtait la paille en ayant soin de bien secouer pour faire tomber la graine ; celle-ci était "vannée" et mise au grenier en attendant d'être semée.

La moisson se faisait à la faux en ajoutant à l'extrémité du manche un genre d'archet appelé "mécanique". Cet archet faisait tomber les épis, tous dans le même sens. Les femmes rassemblaient en javelles et ensuite en gerbes liées par un homme avec des liens de seigle ou de chanvre ou encore des triques de noisetier. La batteuse à bras (creva cu...) fonctionnait à la manivelle vers 1914, peut-être avant.

En 1912, vint la faucheuse-javeleuse ; en 1930, la moissonneuse-lieuse, tirée par des boeufs ou des chevaux (pauvres bêtes en plein soleil). Les gerbes étaient rangées dans la grange. La fameuse batteuse avec chaudière locomobile venait dans chaque ferme ; transbahuter le matériel dans les mauvais chemins avec boeufs et chevaux était un véritable problème dans nos villages où les montées étaient fréquentes et les descentes difficiles à négocier.

Chez le fermier, la mise en place était pittoresque à cause de la courroie de transmission qui était un véritable problème, dur à installer. Dès que la locomobile était sous pression, tout le système commençait à se mettre en route, un coup de sifflet pour appeler le personnel et c'était parti pour la journée (souvent, les petits cultivateurs amenaient leurs gerbes chez les gros fermiers, pour gagner du temps et par économie).

Après la machine à vapeur, il y eut le moteur à huile lourde vers 1930, remplacé par le tracteur faisant marcher batteuse et botteleuse pour la paille. Le jour de battage était l'occasion de repas copieux et bien arrosés, vu le travail pénible toujours au soleil et dans la poussière.

Yvette FRENAIZIN.

LE PAIN

Le levain est repris d'une fournée à l'autre. Pétri, placé dans des "pautasses" rondes recouvertes ; une fois levé, porté dans le four communautaire, le plus souvent.

Tous les mois environ, chaque famille venait avec sa charrette et sa cargaison de bois pour le four. Le premier jour, la quantité de bois nécessaire était énorme (pour l'opération, il était rare de trouver un débutant). Ensuite, la quantité était de plus en plus petite ; porter le four à bonne température était un problème.

Le pain conservé sur des râteliers spéciaux se mangeait rassis, dur comme du bois.

Yvette FRENAIZIN.

LE CHANVRE

On cultivait le chanvre pas en trop grande quantité (sauf au début du siècle). Il se voyait réservé une des meilleures pièces de terre. Toujours la même. Semé en mai, lorsque la plante s'élevait parfois à deux ou trois mètres, le chanvre était alors récolté, battu pour enlever la graine et porté au rouissage.

Le rouissage consiste à laisser tremper plusieurs jours le chanvre dans une eau courante ou stagnante (serve ou mare). Sa tige se ramollit et il devient alors plus facile de séparer l'écorce filamenteuse d'avec la tige qui est la partie ligneuse. L'endroit où l'on faisait ce travail s'appelle le routoir (j'ai vu faire ça dans la cuisine les jours d'hiver). Le chanvre roui est séché, broyé de façon qu'il ne reste plus que la filasse que l'on peigne avec soin. On livre le fil au tisserand (à la Pale existait une usine de transformation pour fabriquer ensuite chemises et draps...). La seconde catégorie de filasse servait à faire des cordes.

Yvette FRENAIZIN.

LES NOYERAIES

Originnaire d'Asie, le noyer fut importé du Périgord au 14ème siècle par le Châtelain de Vinay qui apprit le greffage à quelques paysans dauphinois. Aussi au Moyen Âge, la culture existait.

La noix est récoltée en septembre ; on la laisse sécher sur des grilles accrochées le plus souvent sous l'avant-toit. Séchée, on la vend sous le nom de "noix de Grenoble".

Les noix peuvent aussi, je dirais même le plus souvent, être "mondées" : les cerneaux sont triés en plusieurs catégories : les premières, les "Arlequins" et les déchets ; ces derniers servent à faire l'huile ou pour le paysan, ou pour le négociant.

Chaque commune avait un ou plusieurs moulins à huile. Quel régal, le jour du broyage, de pouvoir manger une salade de haricots à l'huile de noix encore chaude ! Il y avait toujours une bonbonne d'huile en réserve.

Avec les recherches et les techniques nouvelles, les variétés de noyers vont évoluer et nos petits-enfants ne parleront plus de Franquette, de Mayette ou de Parisienne. Nos voisins du Périgord vont lancer des variétés à haute productivité ; leur centre d'études est à Creysse. Dans l'Isère, le centre de recherche sur la noix est installé à Chatte, près de Saint Marcellin.

Yvette FRENAIZIN.