

André Berger

"L'homme qui aimait les arbres"

(souvenirs d'un pépiniériste de Savigneux)

Village de Forez

2000

Pour Rémi et Marine, mes chers petits-enfants,

La fin d'un millénaire va bientôt arriver et avec cela les ans ont emporté mes cheveux, courbé ma silhouette et terriblement alourdi mes jambes ; c'est la loi de la nature. C'est l'âge où l'on évoque ses souvenirs, les bons, les moins bons, les autres... ainsi vous pourrez lire ces lignes que j'ai écrites pour vous au hasard de matins tranquilles. Et croyez bien que j'ai respecté scrupuleusement la vérité !

L'espérance est sur la même route que le courage. Convivialité et respect d'autrui sont, dans la vie, comme le bâton de l'aveugle. Ces qualités seront nécessaires pour rentrer dans ce siècle qui sera fait de haute technicité mais aussi de facilités pouvant amener à la perversité. Avec votre grand-mère, Tante Yette, et après une vie commune faite de travail et où, avec l'âge, la tendresse a supplanté l'amour, d'un seul cœur, nous espérons pour vous que soir rimera toujours avec espoir.

Remerciements

Je remercie bien sincèrement M. Georges Ziegler, rédacteur en chef au *Progrès* qui a bien voulu écrire la préface si amicale de ce recueil ainsi que MM. Barou et Guillot et l'équipe de *Village de Forez* et du Centre Social de Montbrison qui ont permis cette publication.

Présentation

L'homme qui aimait les arbres

Rendons à saint Fiacre, patron des jardiniers, ce qui lui appartient, et à André Berger, horticulteur en retraite de Savigneux (Loire) ce qui lui revient.

Quand on aime les arbres, c'est pour la vie. Et ils vous le rendent bien. Cela s'appelle avoir la main verte. Ce don du ciel et de la terre qui autorise son détenteur à faire pousser asperges et figuiers, melons et fenouils, avec le même bonheur.

André Berger a donc la main verte. Cela se voit, dans ce petit coin des bords du Vizézy, à deux pas de Montbrison, capitale des comtes du Forez et ancienne préfecture de la Loire.

Né en 1922, avec une enfance bercée par les récits des vaillances des poilus entre Chemin des Dames, Tranchée des Baïonnettes et Fort de Douaumont, une jeunesse emportée par la Seconde Guerre mondiale et son cortège de camps de jeunesse et de travail obligatoire en Allemagne, André Berger s'est retrouvé homme avant d'avoir été enfant.

Le travail et la taloche, les deux dispensés par un père qui n'était avare ni de l'un ni de l'autre, furent son lot. C'était l'époque qui voulait ça. "Certif" en poche, on remplaçait les culottes courtes par des pantalons longs et on était un homme. Ou tout au moins un travailleur capable de suer pour gagner son pain.

Ouvrier agricole d'un père patron, André Berger s'échappa grâce à l'horticulture. Une embellie qui amena bien des récriminations, le paternel ne croyant qu'à l'élevage et à l'argent des vaches.

Gagnant ses premiers sous grâce au phylloxéra et au sauvetage du vignoble français, André Berger fut tour à tour conducteur de batteuse, tâcheron, fabricant de charbon de bois, avec des journées de quatorze heures.

Le travail paie - quand il y en a, c'est vrai -, et la récompense arriva. Elle avait la puissance verte d'un tracteur Deutz de 12 CV valant 657 000 francs (anciens), payés presque comptant et le reste rubis sur l'ongle. L'ascension d'André Berger commençait.

Marié, il avait offert jusque là une bien triste existence à son épouse. Une vie rude et sans confort. Pas d'eau courante chez eux, mais quand on est jeune, on oublie tout. L'hiver 1956 fit pleurer Henriette. Pauvreté n'est pas vice, mais le trop de rien apporte quand même la honte !

Avec le réconfort des coups de main des uns et la jalousie des autres... ! ils gagnèrent à eux deux, sinon le paradis, du moins le bien-être. L'eau du robinet, la machine à laver, le frigo, la cuisinière et un gamin gentil, pommé comme un chou, solide comme un fruitier, complétaient le tableau de cette illustration moderne de la fable du laboureur. Les accidents évités, les coups du sort déjoués, l'affaire sur de bons rails, avec en prime vingt-huit hectares de bonne terre reconnaissante, André Berger découvrit, à 59 ans, les joies de la retraite et le plaisir de la pension, ce premier argent non transpiré. Sa vie et celle d'Henriette par la même grâce changea. Ils découvrirent le monde. La Belgique, la Hollande, le Canada, l'Espagne, la Californie, la Louisiane furent désormais leurs séjours, partageant le temps entre le partir et le revenir.

Aujourd'hui, André cultive toujours, son jardin mais surtout ses passions : la forêt bien sûr, la construction, et... l'écriture. En effet, maintenant, il tient le stylo comme autrefois la pioche, et fait éclore des fleurs de méninges en guise de pensées. Ami de tous, il se souvient de ces cohortes

d'immigrés qui travaillaient avec lui. "Des compagnons", il les appelle ainsi, et égrène leurs noms avec en prime au chapelet de l'amitié des croix pour les hauts faits picaresques et parfois paillards. Ce sont les joies simples de la vie.

Aujourd'hui, il regrette un peu le temps passé, celui où l'on ne fermait jamais la porte et où la paperasse et l'administration ne venaient pas faire des crocs-en-jambe à l'entrepreneur. Ayant laissé avec la charge de l'entreprise le souci du quotidien, André Berger se projette dans l'avenir. Deux petits-enfants sont là pour lui en indiquer la direction.

La Saint-Fiacre se fête le 30 août, Rémi Berger, l'héritier, est né ce jour-là. Un signe de destin dans ce hasard du calendrier, et pour André un vœu : celui de perpétuer la tradition des jardiniers et du devoir à leur saint patron.

Georges Ziegler
rédacteur en chef
au *Progrès*

Grand-père Antoine, la vie à la ferme du Vergnon

En l'an 1822, c'est-à-dire juste cent ans avant que vienne au monde, naquit André Berger, mon arrière-grand-père. C'était le fils de Clément Berger et de Jeanne Thivelle. Après le mariage d'André Berger avec Marie Maillard, vers 1850, arrive à son tour Antoine Berger, le 24 juillet 1853.

Mon grand-père Antoine s'installa agriculteur au Vergnon, un hameau de Savigneux. Le domaine appartenait alors la famille Guichard, celle des fondateurs du Casino qui ont laissé leur nom au stade de Saint-Etienne. Pierre Guichard possédait également les propriétés où est installé le lycée agricole de Précieux, ainsi que plusieurs ferme au Vergnon et beaucoup d'autres biens. Antoine exploita la ferme du Vergnon jusque en 1909.

Vers la trentaine, Antoine est toujours célibataire. On lui fit faire la connaissance de la servante de sa soeur Marie, mariée à Montbrison à un charcutier. Pour le grand-père, c'était "du poulet" ; elle avait 19 ans, se prénomait Henriette, était menue, très vive, pas toujours commode, mais surtout très belle fille, à ce que j'ai pu apprendre. Mon grand-père était un assez beau parti : paysan aisé, et gros aussi par la taille... Il avait pas mal de bêtes à cornes, même sans compter les chèvres. C'est ce qui dénotait la richesse à cette époque. Fiançailles et épousailles furent rapidement conclues.

En 1886, à l'âge de 33 ans, il se marie donc avec Henriette Accard. Il y eut, bien sûr, un beau mariage. Madame Drivet, propriétaire de la ferme des parents de l'épousée, prêta même la grande salle de son château pour la cérémonie. Le beau-père, Pierre Accard, était aussi fermier et gouvernait quelques paires de boeufs. Il faisait le blé, les "patates", les "cochons de lait" ; les paniers débordaient de B. O. F. (de beurre, oeufs, fromages) ; ça rapportait bien en ce temps-là.

Quatre enfants vinrent au monde : André, né le 17 février 1888 et tombé au front, à Verdun, le 2 novembre 1914, Joannès, né le 17 juillet 1889, mon père, Marie et Clémentine, nées le 28 avril 1905 et décédées peu après leur naissance.

Chaque samedi, le Toine et l'Henriette faisaient atteler la jument et montaient au marché de Montbrison avec la *pidanse*¹ et le *farrasson*² pour la *cavale*³. On dételaient au café Dubuisson⁴ : les gens buvaient le café et la jument recevait sa part de foin dans l'écurie. Le Toine se rendait au marché aux bestiaux et l'Henriette allait au marché de la volaille⁵ vendre beurre, oeufs, fromages, poulets, canards, dindons, c'était selon...

Après la vente, la grand-mère faisait ses commissions au "Planteur de Caïffa". C'était vite fait : café, sucre, sel, poivre, quelquefois des harengs, constituaient le principal de ses achats. Le pain et tout le reste étaient produits à la ferme.

Sur le foirail, les occasions de rencontre ne manquaient pas le samedi :

¹ *Pidanse* : les provisions, les vivres ; ensemble des petites productions de la ferme : lait, beurre, fromage, oeufs... ; nourriture.

² Provision de paille ou de foin pour la jument.

³ Cavale : la jument.

⁴ En 1933, l'*hôtel du Commerce* était tenu par Dubuisson, celui du *Lion-d'Or* par M. Beugeard, des *Boulevards* par Pupier, de la *Tête d'Or* par Basset, de la *Gare* par Rochette et le *Terminus* par Favre (cf. l'*Annuaire des départements de la Loire et de la Haute-Loire*, Saint-Etienne, Société Anonyme de l'imprimerie Théolier, Imprimeur-Editeur.

⁵ Actuelle place Pasteur ; l'école *Pasteur* devenue aujourd'hui *Centre Social* était tout bonnement appelée "l'école de la volaille".

- Oh ! Toine, t'a tchu sé ? n'allant bere un canon ; vin don chi Chassagneux, le vin l'é meliou et je vole vandre una nicha de caillon o Marius⁶.

Puis midi arrivait. Les grands-parents ne s'en allaient jamais sans avoir mangé le *bouilli*⁷. Du bon "bouilli", du plat de côte, avec un os de 4 cm de largeur, avec du maigre et du gras et de la moutarde, de celle qui faisait hérissier les poils dans les trous de nez - au diable les hémorroïdes ! Un vachard odorant et coulant, avec parfois quelques asticots, le café et la *gnôle*⁸ concluaient le repas sans oublier quelques bonnes chopines.

Ensuite on présentait un seau d'eau à la jument, on attelait le char à bancs, on chargeait l'épicerie de la semaine et la brave bête emmenait les patrons et leurs commissions à la maison. Papy vérifiait s'il avait bien acheté son paquet de tabac et en route. Tout se passait bien, la jument n'avait bu que de l'eau, elle.

Les chaos du chemin pierreux berçaient le Toine qui en était à ses premiers rots et qui ne tardait pas à piquer sa roupille, assis sur la banquette, tenant en main les brides détendues. La grand-mère, candide, pensait aux sous bien cachés dans la poche de son jupon de dessous.

Vers les deux heures de l'après-midi, on arrivait au Vergnon. On faisait déteiler la jument par un valet pendant que mon bon pépé pissait "une bonne caillée" contre le mur d'en face pendant que l'*Henriette moudaille pissait djn l'étrable de lé chiore, yella*⁹.

Avec ses trois paires de boeufs, l'exploitation employait un premier valet, d'autres valets, la servante et les petits domestiques âgés de huit à douze ans qui faisaient paître les animaux.

Les valets et les servantes se louaient à l'année, le jour du *Grand Samedi* à Montbrison. C'était le marché qui précédait la fête de Noël. Les petits domestiques étaient des enfants de familles peu fortunées ou dépendant des hospices. Ils vivaient au pair dans l'exploitation.

Tout le travail de la terre était effectué par des paires de boeufs. Ils travaillaient toute la journée et étaient mis au pré vers le soir. Les pauvres gosses qui s'étaient déjà levés très tôt les surveillaient et ils s'endormaient souvent aux champs. Au commencement de la nuit, il fallait aller chercher les boeufs et les petits bergers.

En période de gros travaux, il y avait également les ouvriers embauchés à la semaine. On les "prenait" à la loue¹⁰ du dimanche après-midi qui se tenait place des Combattants à Montbrison ou bien à la loue de Sury-le-Comtal. Les patrons pouvaient éventuellement trouver un journalier agricole, le mercredi matin, de très bonne heure, aux mêmes lieux.

Les prix variaient du simple au quadruple selon les époques. Bien sûr à la saison des foins et des moissons, les salaires étaient plus élevés. La période des gros travaux étant décalée entre la plaine et les monts du Forez, beaucoup de gens de la montagne descendaient faire une semaine ou deux avec la *daille*¹¹ ou la pioche sur l'épaule, et la veste en cas de pluie et les *esclots*¹² en bois de bouleau. Le samedi soir, après onze heures de travail, il fallait encore se taper le retour à pied, à la montagne ou encore plus loin.

⁶ "Oh ! Antoine, as-tu soif ? Nous allons boire un canon, viens donc chez Chassagneux ; le vin est bon et je veux vendre une nichée de porcelets au Marius."

⁷ *Bouilli* : pot-au-feu.

⁸ *Gnôle* : eau de vie.

⁹ "L'Henriette se rendait dans l'écurie des chèvres, elle".

¹⁰ Cf. l'article de Marguerite Fournier-Néel, "Souvenirs, Souvenirs...", *Village de Forez* n° 71-72, octobre 1997.

¹¹ La *daille* : la faux

¹² Les *esclots* : les sabots.

Très jeune, j'ai assez souvent suivi mon père à la loue, le dimanche. L'employeur, après avoir embauché, payait "vinage", soit au café Perrin, soit en face, chez la Mère Cognasse. Ensuite on prenait la route pour la ferme avec le char à bancs. Lorsqu'on avait affaire à une *groule*¹³, il était bien préférable de l'emmener tout de suite car il pouvait "reprendre", à plus cher. On risquait alors de l'attendre longtemps, le lundi matin, au travail.

L'alimentation à la ferme des grands-parents

Le pain était fait et cuit à la ferme une fois par semaine. On utilisait un mélange de farines de blé et de seigle qui avaient été écrasés au moulin Peyer, de Savigneux. Le samedi matin, la grand-mère achetait le pain-miche en ville. C'était le luxe du dimanche.

Victor, Dubien, Palmier et Decître¹⁴ étaient les marchands de vin de la ville et livraient les *sanpotes*¹⁵ à domicile. Leur voiture était un peu spéciale, portant des tonneaux, grands et petits avec le poulain servant à charger et décharger attaché au-dessus du chargement.

Le vin était une boisson distribuée avec beaucoup de parcimonie et les *gambirotes*¹⁶ en utilisaient une bonne partie. Pendant les grands jours, on servait au *goutaron*¹⁷ un bol de vin dans lequel on trempait du pain. La soif des chaudes et dures journées de labeur devait seulement être apaisée par le *bichon*¹⁸ d'eau vinaigrée.

On engraisait le verrot, éventuellement les truies qui "remplissaient plus". Pour nourrir les cochons, seigle, pommes de terre jaunes, collets verts et betteraves étaient cuits dans la chaudière chauffée avec des buissons de prunelliers. Oui, croyez-moi, j'ai fait beaucoup de fagots dans ma première jeunesse, mais pas de *peloussier*¹⁹. Pourquoi ? Simplement parce que les arbres appartenant au propriétaire les fermiers n'avaient pas le droit de les élaguer. Avec cette pâtée, la servante nourrissait des bêtes qui pesaient de 200 à 300 kg, très grasses, avec un superbe lard. Tout était bien utilisé. Le gras et les pannes étaient fondus pour faire la graisse blanche utilisée pour la cuisine, en particulier pour les plats de "beauvettes", ces pommes de terre de la variété Institut de Beauvais encore cultivée aujourd'hui.

Les produits laitiers étaient largement utilisés après l'écémage pour la fabrication du beurre destiné à la vente. Le lait écrémé, le sarasson²⁰, les fromages "vachards"²¹ étaient chaque jour sur la grande table. Elle pouvait accueillir jusqu'à dix hôtes en période de grands travaux et même beaucoup plus si la famille était nombreuse ce qui était souvent le cas en ce temps-là.

¹³ Une *groule* : un ouvrier peu sérieux qui se laisse facilement détourner de son ouvrage ; *groulasser* : traîner.

¹⁴ En 1933 les marchands de vin en gros étaient : Tissier, Cherblanc Victor, Dubien, Palmier, Lugan-Zidobre, cf. *Annuaire des départements de la Loire... op. cit.*

¹⁵ *Sanpote* : mesure de capacité pour le vin, valant environ 100 litres ; synonyme d'*année* ; la pièce vaut 200 litres.

¹⁶ *Gambirote* : morceaux de pain trempés dans un bol de vin. La *gambirote* se prend à quatre heures pendant les grands travaux et les grandes chaleurs.

¹⁷ *Goutaron* : petit repas dans l'après-midi des longues journées d'été.

¹⁸ *Bichon* : petite biche, pot, pichet.

¹⁹ *Peloussier*, peloussi ou pialoussi : prunellier.

²⁰ *Sarasson* : sorte de fromage fabriqué avec du petit lait.

²¹ Le *vachard* était un fromage fabriqué avec du lait de vache.

Le colza était cultivé et la récolte échangée le samedi chez l'huilier qui vous donnait un litre de bonne huile de colza contre 4 kg environ de graines. Le *maton*²² était également récupéré et servait à l'alimentation animale. On se servait aussi de cette huile pour l'éclairage, en remplissant les *crézieux*²³, et le graissage des moyeux de tombereaux ou de verrous récalcitrants.

Finalement, une certaine autarcie régnait et permettait une vie pécuniaire assez facile.

Chez mes parents

Né d'une maman prénommée Marie, l'enfant de l'amour que j'étais puisque le premier du ménage, vint au monde un certain jeudi 20 avril 1922, vers onze heures du matin à Chantegrelet. Je ne devins jamais un "bébé cadum", pourtant j'étais beau et pesais pas mal de livres. Mes premiers "areu, areu" ne tardèrent pas. Mon second mot fut "papa" pour celui qui était l'auteur de ma naissance dans le temps convenu après la date du mariage. C'était très important en ce temps-là, on ne mettait pas la charrue devant les boeufs. Les grands-parents et les commères savaient bien compter jusqu'à 9. Quel déshonneur si la maman avait passé sous le ventre de l'âne. C'est curieux, mais les papas, eux, ne fautaient pas. Comme c'est bizarre !

J'étais venu au monde "en bonne lune" se réjouissait mon brave grand-père Toine. Devant la beauté du personnage, la mémé Henriette s'en écarquillait les belots ; elle avait fait des petits chats écorchés, elle, en comparaison. Seule, la maman Marie, la pauvrete, demandait le repos et souhaitait une bonne réparation du matériel

- *Ou fo le pesa co gamin*²⁴, dit le grand-père.

Et c'est ce qu'on fit dès que je fus boudiné dans les langes. La *romaine*²⁵ fut requise, la petite, celle qui pouvait peser jusqu'à trente kilos. Je fus installé dans un panier d'osier, pas un panier à vendanger mais un panier long, celui qui servait à porter le beurre au marché.

Ah, putain, qu'il était gros et beau, ce nouveau-né, ficelé comme un saucisson. J'étais, paraît-il, raide comme un piquet. Le pépé Toine mit ses lunettes parce que cette vieille romaine "ébaranquée" avait pas mal servi à peser les lapins et la volaille et les chiffres étaient un peu effacés. Sur le petit côté ça allait jusqu'à sept kilos. "Ce sera suffisant", dit le Père. "Eh, vous voyez, dit la grand-mère, heureusement que la tête dépasse du panier, sans ça il aurait fallu se servir du grand côté".

Je fus adoré, chouchouté, bercé, admiré, dormant dans mon *cret*²⁶, jusqu'à l'arrivée du petit frère. C'est normal, ça se passe toujours comme ça.

Quelques saisons plus tard, la cousine Pierrette, notre voisine, en mal de maternité puisqu'elle approchait la trentaine et n'avait pas de mari, m'apprenait à faire le pitre en lisant un journal à haute voix alors que je le tenais en main, dans tous les sens, et même plus souvent à l'envers qu'à l'endroit pour donner plus d'intérêt à mes bêtises.

Avec le pépé Toine, la mémé Henriette, mes parents et Gustave, le petit valet, nous vivions dans une maison plus que rustique. Elle se trouvait en bout des étables, attenante au chemin de

²² *Maton* : reste après le pressage de l'huile, galette de tourteau de colza.

²³ *Crézieu, crésiô, crusiô* : lampe à huile faite d'un petit vase avec une anse et un bec pour la mèche.

²⁴ "Il faut le peser cet enfant".

²⁵ Balance romaine.

²⁶ *Cret* : berceau en patois forézien.

Morenoi²⁷. Une grande pièce, au rez-de-chaussée, faisait office de cuisine et de chambre. Deux lits, une cheminée à l'avant de laquelle était campé un fourneau, une grande table et des bancs composaient le mobilier. Gustave couchait dans le grenier. Ce n'était pas si mal pour lui car bien des domestiques devaient alors se contenter d'un coin dans les étables.

Il y avait également un fournil où l'on *sandrouillait*²⁸ la vaisselle. On s'y lavait aussi les mains, quelquefois la figure, jamais les fesses qui, elles, étant dans les pantalons ne pouvaient pas se salir. Allons donc ! Une porte donnait directement vers l'étable ; ouverte en hiver elle faisait profiter à tous de la chaleur dégagée par les bêtes et permettait de surveiller en permanence les vêlages.

A l'étage se trouvait un grand grenier avec toutes sortes de choses qui feraient à présent le bonheur des antiquaires. Ah ! si j'avais pu le faire tourner, ce rouet ! C'était tout un monde, et ma vie, quand je pouvais m'échapper pour grimper là-haut. Je me roulais dans les tas de grain, mélangeant l'avoine et le blé, le seigle et le colza ! J'abîmais trois fruits bien installés sur les rayons pour en manger un ! Et je passe sur toutes les autres bêtises que peut faire un gamin de quelques années.

Lorsque, enfin, la mémé montait me chercher, ça allait mal pour moi. Après quelques gifles, j'étais traité de tous les noms dans un langage où patois et français voisinaient avec bonheur : *Vou n'an fari ran ; ou'é un petië vouyou ; lou mine étion pa si poulisson*²⁹. Quelquefois, revenant de l'étable où j'avais piaté³⁰ une bouse de vache je grimpais sur les lits avec mes *esclots* merdeux ; alors ça bardait pour de bon et c'était la fessée. Ce n'est pas que ça faisait si mal mais ce qui était le plus vexant c'était de montrer ses fesses à la grand-mère.

Un certain jour d'octobre ce fut le départ pour l'école, avec beaucoup de petits camarades. Le père Thiollière devait nous dispenser les choses les plus importantes qui nous serviraient pour la vie. C'est mignons comme tout que nous montions à pied à l'école avec notre tablier et nos galoches neuves. A l'arrivée on nous partageait entre l'école de filles et celle des garçons ; de ce côté-là, nous ne pouvions qu'être sages.

Mais près de l'Etang vivait la famille Sauvade, des gens originaires de la montagne. Leur petite fille, Marie, très rapprochée de moi par l'âge et la timidité, devint ma première copine. Quelque chose nous liait ; était-elle moins chipie que les autres ? Certainement elle était plus modeste. C'est avec sa petite main dans la mienne que nous faisons ensemble le chemin. Serait-ce que déjà, à cet âge, on ressentirait ce qui arrivera vingt ans plus tard, à la grande révélation de l'amour, celui qui doit durer toujours ?

"Dis, Marie, te souviens-tu, lorsque tu voulais faire pipi. C'était compliqué à remettre ces boutons de culottes "petit bateau" et, sans malice, je me faisais un plaisir de t'aider à te reboutonner... C'est peut-être en rendant ce service que je me suis aperçu que les filles n'étaient pas faites comme les garçons. La vie nous a séparés, ma grande. Et puis nous avons les quolibets des autres ; des "Jean-la-fille" m'ont fusé aux oreilles. Les grands sont quelquefois méchants mais les gamins aussi ne se font pas de cadeau."

²⁷ Hameau de la commune de Savigneux.

²⁸ Sandrouiller, bassouiller, gassouiller, sassouiller : utiliser maladroitement de l'eau pour laver ou jouer, barboter, éclabousser (patois forézien et français local).

²⁹ "Vous n'en ferez rien ; c'est un petit voyou, les miens [mes enfants] n'étaient pas aussi polissons".

³⁰ Piater : marcher.

La ferme de mes parents

Mon père Joannès et Marie exploitaient une petite ferme d'une dizaine d'hectares en polyculture : blé, seigle, avoine, orge pour les graminées ; pommes de terre, betteraves fourragères, collets verts, colza, maïs fourrage, topinambours, trèfle incarnat et rouge, luzernes, prairies... et tous les légumes possibles à cultiver. Une vigne fut plantée dans le clos.

Environ huit vaches donnaient leur lait. Quelques porcs étaient engraisés. Avec deux truies voilà quel était le gros cheptel. Les principales races de volailles étaient présentes, en liberté, dans les cours et aux alentours. Cela causait des dissentiments entre exploitants à cause des dégâts qui étaient faits aux cultures. Les interventions du garde champêtre étaient nombreuses dans toutes les fermes. Aujourd'hui l'élevage sauvage est interdit.

Le lait, ressource principale de la ferme, était livré chaque matin à la ville, conditionné en bidons de 10 litres et, un peu plus tard, embouteillé avec capsulage rouge pour le lait entier et bleu pour le lait écrémé. Maman Marie faisait beurre et fromage avec le supplément.

Tout de suite après la traite du matin, il fallait atteler le cheval au char à bancs, charger les produits déjà nommés, plus les oeufs, quelquefois un canard, un poulet demandé par un particulier de la ville, et même une botte de foin ou de paille pour les lapins d'une mémère. Chargement hétéroclite et fastidieux mais qui faisait bien vivre son monde.

Par grande habitude, et sans sollicitation de la part du conducteur, le cheval coupait le chemin pour la gauche et s'arrêtait. Je pense qu'il était capable de faire la tournée seul s'il n'avait pas eu à livrer.

Une livraison cocasse dont je me souviens, c'est lorsque le Joannès à conduit la mère Léa, notre voisine, à la maternité - Tanou et Pierrot sont nés à l'hôtel-Dieu. Michel Richard est monté au petit jour : *Di don, Joannès, te vo tchu monta ma fene, é l'a de coulique pa fère le petche ?*³¹. Et la Léa, forte et bonne femme, réfugiée de Moselle pendant la guerre et qui ne parlait pas le patois, disait à mon père : "Joannès, faites trotter la jument, ça presse..."

Quelque temps après, il fallait dans la journée et avec le même attelage que la maman Marie aille chercher la mère et le petit. Michel arrêtait tous les voisins pour payer à boire et le soir il avait sa cuite : *T'a veu, Joannès, ou'é un garçon, j'é bian travaillo !*³²

A la distribution des denrées, le Joannès, le Mathieu Romestaing, le Tony Faure et d'autres se retrouvaient vers huit heures chez Chometton où il fallait boire quelques chopines de vin blanc. Quelquefois on remettait ça chez la Bordet ou chez Crépet, le maréchal, tous épiciers et clients, qui tenaient également bistrot. Au retour, le casse-croûte faisait passer les vapeurs alcoolisées.

Et moi ! Moi j'étais en train de *charoller*³³ avec la paire de vaches et ma mère, ou la tante Alice, m'apportait la soupe dans la gamelle d'aluminium. Quelle soupe... mes petits enfants ! bien chaude pour les matins frisquets, du pain au fond, du chou, du bon lard au-dessus avec le bouillon, un délice...

Pour effectuer les labours profonds, la jument était mise en tandem devant les vaches et quelquefois, Tonin Besson, de Morenol, venait défricher les prairies avec ses boeufs.

³¹ "Dis donc, Joannès, veux-tu transporter ma femme [à Montbrison], elle a les coliques pour faire le petit ?".

³² "Tu as vu, Joannès, c'est un garçon, j'ai bien bien travaillé !"

³³ Labourer.

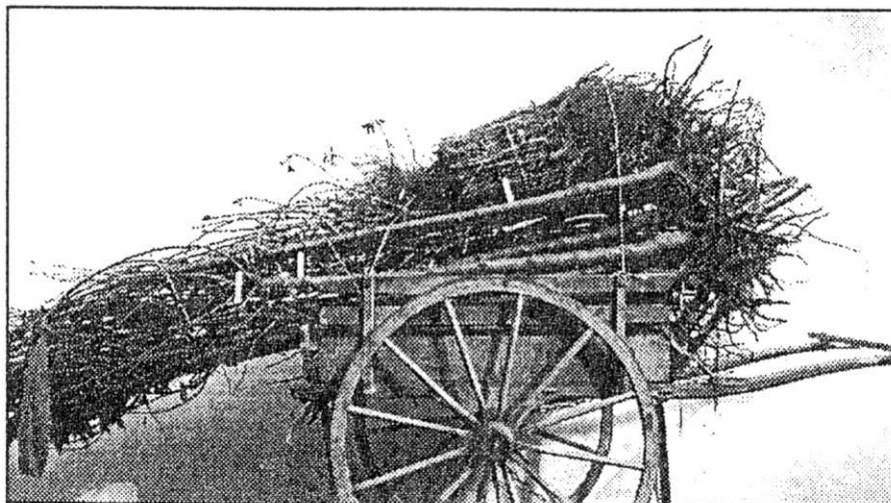
Lorsque nous étions encore trop jeunes pour effectuer les gros travaux, le Joannès montait à la loue pour embaucher un ouvrier à la semaine pendant les foins et les moissons.

Ces travaux se faisaient totalement à la main en 1930. Les machines de fenaison et autres étaient l'objet d'une certaine réticence. Par exemple, faucheuses et rateleuses faisaient un foin souillé de terre et autres déchets. Les piocheuses exécutaient un travail trop peu soigné pour les anciens ; les moissonneuses-lieuses égrenaient trop la récolte ce qui amenait une perte de rendement. Pour les premiers tracteurs, oui, ça va vite mais c'est lourd, ça va trop tasser le terrain...

Quelques tracteurs apparurent vers 1935, gros tas de ferraille à roues métalliques, maniables comme une vache crevée. Il fallait utiliser les deux mains pour passer les vitesses. C'était le tombeau de bidons de 5 litres d'essence. Voilà leurs principales caractéristiques. Leur marque était *Ford-Deering*.

Ce n'est qu'après la guerre de 1939-1945 qu'apparurent les premiers tracteurs d'origine américaine : *Farmall*, *Fordson*, *Harry Ferguson*, *Massey Harris* furent les marques les plus en vue.

Le tout premier tracteur fut remis, contre bons des chambres d'agriculture et après une certaine attente à M. Cassagne, l'excellent rosieriste de Savigneux. C'était un *Farmall* démarrant à l'essence et passant ensuite au pétrole lorsqu'il était chaud. Le premier Renault fut obtenu par la ferme Favard, aux Belles-Dents³⁴. C'était un épouvantable os qui n'eut pas la vie bien longue.



La charrette à bras des premiers temps

³⁴ Lieu-dit de la commune de Savigneux.

Les hivers d'autrefois

Il n'y a pas si longtemps, la neige tombait dès le mois de novembre jusqu'en février. Elle imposait une autre façon de vivre. Nous, les anciens, avons en mémoire ces grands hivers de neige et de froid qui duraient plusieurs mois.

Il fallait calfeutrer portes, trappes, fenêtres, silos à betteraves et autres denrées, la plupart du temps avec du fumier des animaux ou de la paille. On couvrait les silos de 20 cm de terre. Quand on sortait très brièvement les bêtes, il fallait, pour leur permettre de boire, faire des trous à la hache dans la glace de l'abreuvoir ou de la pièce d'eau. Les animaux ne s'attardaient pas à l'extérieur et rentraient vite, le poil bourru et hérissé, par une seule porte ouverte de l'étable d'où s'échappait de la buée due à la rencontre du froid et de la chaleur humide produite par le bétail qui y avait été confiné.

Les giboulées de mars nous apportaient enfin un peu de redoux. Depuis plusieurs mois nous marchions sur cette neige durcie par le gel, il fallait bien s'y faire, et puis nous n'étions pas pressés comme à présent.

Nous faisons notre bois de chauffage et il nous réchauffait deux fois : tout d'abord par le travail qu'il nous donnait et ensuite par la chaleur qu'il diffusait dans la maison. Dans la nuit le fourneau s'éteignait. C'était le premier levé qui le rallumait. On allait chercher l'eau au puits pour se laver après l'avoir fait tiédir.

Les chambres étaient les pièces les plus froides mais on y dormait encore mieux pour cela. Quel est l'ancien qui, une fois, a pris de "l'endort-corbeau"³⁵ pour faciliter son sommeil ? Le mot "stress" n'était pas inventé ni la télé avec les films d'épouvante. Le travail du jour facilitait grandement le repos de la nuit. Pour réchauffer le lit, on faisait chauffer une brique sur le fourneau ou dans le four. Elle était ensuite "pliée" dans du papier journal, puis glissée dans les draps.

Pour rincer le linge, les femmes allaient au lavoir en emportant un récipient d'eau chaude pour, de temps en temps, y tremper leurs mains gelées et les réchauffer un peu. Certains gestes d'antan sont restés de tendres souvenirs par exemple les mères et les grands-mères qui mettaient leurs mains engourdis sous les aisselles ainsi que celles de leurs petits afin de les protéger des morsures du froid. Nous, les hommes, nous savions bien battre nos bras pour faire circuler le sang jusqu'au bout de nos doigts frigorifiés. Ces mains pleines de crevasses et enduites de glycérine étaient enroulées dans de vieilles chaussettes de laine. La nuit se passait ainsi et, le lendemain, on était guéri.

Avec dix degrés dans la maison, c'était bien supportable mais il ne fallait tout de même pas se démunir des lainages pour y séjourner.

Neige ou pas, froidure ou beau temps, il fallait aller à l'école. Certes, il n'y avait pas un cartable de 10 kg à traîner. L'histoire, la grammaire, le calcul et la géographie étaient nos quatre compagnons de route. Pauvres enfants chéris d'aujourd'hui que ne ferait-on pas pour vous rendre instruits ! M. l'instituteur avait allumé le poêle autour duquel s'amassaient nos chaussures afin de les sécher un peu ! Dans la classe il ne faisait pas chaud, peut-être dix degrés ; la majorité d'entre nous avait la goutte au nez mais nous n'étions pas plus malades pour cela...

Autrefois, il y avait des saisons, disons-nous. Ce n'est pas vrai. Les saisons n'ont pas changé, c'est le genre humain qui change. C'est beau la neige sur les arbres cotonneux, les enfants emmitouflés qui font leurs traces, et les adultes bourrés de vêtements, mi-clowns, mi-funambules. C'est le spectacle des rares journées enneigées d'aujourd'hui... Contemplons le paysage.

³⁵ Un somnifère.

L'école et la pension

J'ai dix ans et comme tous les enfants de mon âge je vais à l'école communale. Suite à une mésentente entre mon père et une institutrice, mes parents décidèrent que nous finirions notre instruction chez les frères maristes de Boën-sur-Lignon. Je n'avais pas de penchant pour les ordres, j'accompagnais simplement mon frère Jean dans cette institution.

Donc, à la nouvelle rentrée, le cheval et le char à bancs furent mobilisés pour effectuer le voyage. Papa, mon frère, les valises et moi-même, nous prîmes le chemin de ce qui devait être la meilleure instruction. Ce fut dur, dur pour moi de laisser les copains de Savigneux.

J'étais déjà épris de liberté et ce premier univers "concentrationnaire" dura deux saisons, pendant lesquelles je fus successivement éduqué dans la classe du frère Alléon et ensuite chez le père Déléage, illustre vieillard et directeur de cette institution catholique.

Ah, là, là ! ce fut l'occasion d'apprécier encore plus les vacances et la liberté. Aux devoirs et aux longues études s'ajoutaient la prière du matin, du midi et du soir, la petite oraison d'avant et d'après le repas, les offices religieux, le mois de Marie et son chapelet... Je demande pardon au Bon Dieu et à la Bonne Vierge et je reconnais que ce passage dans les écoles chrétiennes a laissé en moi quelque chose bien ancrée en moi sur le plan religieux : vie communautaire, tolérance envers autrui et aussi un bagage intellectuel, et même musical, suffisant pour le grand voyage de la vie et, certainement, de l'au-delà.

Aux grandes vacances, comme je devenais de plus en plus costaud, les travaux à la ferme devinrent de plus en plus importants. Le frère Jean prit le relais pour la garde des bêtes. Nous avions tout de même de grands temps libres : les fêtes patronales nous faisaient bénéficier d'une fin de semaine un peu plus longue. Grand-mère, compatissante, gardaient les bêtes à son tour et disait avec son patois : *fo lou lessa amusa que lou gamin* ³⁶...

Je fis ma première communion le 30 avril 1933 dans cet établissement, ce fut le premier grand souvenir de ma vie.

Le 15 juin 1934, j'emportai le *certificat d'agriculture* et avec la mention "bien" s'il vous plaît. Pensez-donc, à la question "citez-moi des variétés de choux", je répondis qu'il y avait les frisés, les cabus et les coeurs de boeuf. Le père l'avait tellement répété de fois à la maison !

Pour moi, c'était déjà écrit dans le ciel : ma destination était "Terre". Ce diplôme décerné par les organisations agricoles du Sud-Est³⁷ en relation avec les écoles privées, portait la signature de M. le baron de Gerphanion qui possédait château et domaines à Veauchette. J'étais loin de penser que ce modeste document pourrait m'être utile quelque trente années après. En effet, je devins par la suite locataire des terrains du château de Sasselage après une plantation de peupliers que j'avais effectuée sur le domaine. Je fus tout de suite "dans la manche" quand madame la baronne précisa à son noble mari que j'avais la signature de Papa Baron chez moi ; il y a des points qu'il faut savoir toucher dans la vie...

Ce fut, ensuite, l'officiel certificat d'études primaires que j'arrachai de justesse mais j'avais si bien interprété la chanson "A la volette, un oiseau chantait" ! Quel souvenir ! Cela se passait le 29 juin 1934, j'avais 12 ans et 2 mois. Une semaine avant, le 22 juin, j'avais été reçu sans problème au certificat "libre"³⁸.

³⁶ "Il faut les laisser s'amuser, ces enfants."

³⁷ L'Union des syndicats agricoles du Sud-Est.

³⁸ L'enseignement catholique décernait, lui aussi, un certificat d'études primaires parallèle au certificat officiel.

Retour à la ferme familiale

Papa était content que je sois ainsi délivré pour la saison prochaine de tous ces problèmes d'éducation et d'instruction qu'elle soit religieuse, musicale ou algébrique. En revanche, le Père Déléage désirait bien me garder dans son cours supérieur. Il fallut que je mène "grand bazar" pour obtenir ma libération définitive au début de juillet 1934. Faut-il que je le regrette, soixante ans plus tard ? Il me semble que j'ai fait un bon pépiniériste alors que j'aurais pu faire, par exemple, un piètre instituteur.

Mon retour à la ferme familiale coïncida avec l'arrivée de l'électricité. On a donc eu la T. S. F. et surtout l'installation de l'eau sur l'évier grâce à une pompe électrique. La maison d'habitation fut aménagée d'une façon très convenable avec, même, un cabinet de jardin, sommaire, mais tout de même présent. Auparavant les W. C. ça n'existait pas chez nous. "Maman, donne-moi du papier, s'il te plaît". La maman nous déchirait un petit morceau du *Journal de Montbrison*³⁹. Cet hebdomadaire n'était pas très grand et il fallait l'économiser ! Où fallait-il aller ? Derrière le fagotier ou bien vers le tas de fumier... Aux champs, il fallait bien se débrouiller seul et, mon Dieu, il y avait toujours, par-ci par-là, une poignée d'herbe...

Un jour, la grand-mère Henriette fit une réflexion qui ne tomba pas dans l'oreille d'un sourd : *O travaille bian co petye, ou fo ni acheta un vélo*⁴⁰. Quel grand bonheur en perspective et je n'en travaillais que plus allègrement. Le vélo fut le deuxième grand souvenir de ma vie. C'est la mémé Henriette qui le paya de ses deniers. C'était un B. G. A. fabriqué à Saint-Etienne. Il n'avait pas 22 vitesses comme maintenant, mais à cette époque, il y avait du nerf dans les mollets. Les parents ajoutèrent le porte-bagages. La dynamo et l'éclairage vinrent plus tard...

Quelle était ma famille en 1935 ? Un père dur, soutenu par une grand-mère autoritaire, une maman bonne et tendre, un frère plus jeune de 2 ans et une petite soeur de 6 ans ma cadette. Il y avait surtout le cousin germain de mon père, Antoine Dubruc. Il était très influent à la maison où on admirait ses capacités intellectuelles. Il avait l'amour des plantes et me refila sa passion. Dès l'âge de 12 ans je savais que je ferais pousser des végétaux.

Mais, d'abord, il fallait se plier aux exigences du Père et après tout c'était normal. J'étais gaucher et il ne fallut pas longtemps pour me faire perdre cette "mauvaise" habitude, presque déshonorante à cette époque. Soixante ans après je peux encore montrer sur ma main gauche la marque laissée par un "redressement" un peu trop vif. Ce jour-là, le dos de la lame du couteau du Père avait fait emporte-pièce. Mais je ne suis pas une taupe et la vue du sang ne m'a pas fait mourir. En définitive je ne peux que le remercier puisque cette correction m'a permis de devenir ambidextre.

Dès la sortie de l'école, la Maman me fit porter des pantalons longs car cela faisait plus grand homme. Le travail de l'agriculture débuta pour moi. Je reconnais au Père qu'il me laissait beaucoup d'initiatives. Je pense qu'il énumérait avec fierté les travaux qu'il me confiait malgré mon jeune âge et l'aspect de grande ficelle que j'avais alors. En patois, il disait aux voisins : *Avisa Tony, ou'é le Dédé qu'a charoulo, ou'é le Dédé qu'a foué le cuchon*⁴¹. Mais il ne précisait pas qu'il m'envoyait faire des labours avec la petite charrue du cheval car je n'aurais pas été assez fort pour relever seul la grosse charrue réservée aux boeufs si par malheur elle s'était renversée. Quelle est la

³⁹ Le *Journal de Montbrison*, le plus ancien journal du département de la Loire, est devenu, en 1945, *la Liberté*, il paraît encore aujourd'hui et beaucoup de vieux Montbrisonnais continuent de l'appeler le *Journal de Montbrison*.

⁴⁰ "Il travaille bien, ce petit, il faut lui acheter un vélo."

⁴¹ Regarde Tony, c'est le Dédé qui a labouré, c'est le Dédé qui a fait le "cuchon" ; le *cuchon* : petite meule de gerbes non battues ; on fait les *cuchons* dans les champs en attendant de rassembler les gerbes dans une meule près de la ferme.

vie de nos enfants de l'an 2000. Il ne faut surtout pas les bousculer aujourd'hui, ces pauvres chéris ! Merci Papa Joannès pour les coups de pied au cul que j'ai reçus. Ils avaient leur raison d'être ; ils m'ont appris à travailler et à honorer le travail des autres, ce qui est, en définitive, la véritable école de la vie.

*Ma première déliée*⁴²

J'étais dans ma quinzième année et un soir d'août d'avant la guerre de 39, le Père me demanda d'aller finir de labourer une parcelle. La Sainte-Anne⁴³ était passée de quelques jours et il fallait semer raves et navets. Il y avait un peu de "fraîcheur" (il était tombé un peu de pluie) et il fallait en profiter pour avoir une bonne levée.

Le Papa Joannès me dit :

"Moi, je ne peux pas ; je vais donner la main à la batteuse, chez ton oncle Charles, au Pizay⁴⁴. Ta mère d'aidera à lier les vaches, tout seul, tu *guenillerais*. Tu prendras la Bleue et la Mignonne ; la Blonde est bien dressée mais laisse-la tranquille, elle ne va pas tarder à faire le veau.

Prends la petite charrue du cheval, ce sera point pénible pour toi et pour les bêtes. Pour atteler, tu laisseras six boucles pendre au timon parce que, si les vaches s'emballent, elles se blesseraient les sabots avec le soc de la charrue.

*Te me z'o essampillera pa tro !*⁴⁵ Et labore un peu droit ! Si c'est tordu, tu vas faire avorter les "lièvres"⁴⁶. Vers les huit heures, ma soeur Alice m'a apporté la soupe dans la gamelle en aluminium, un bout de pain et une portion de fromage. Quelle était bonne cette soupe ! Il y avait un peu de pain au fond, des choux cabus, un morceau de lard par-dessus. Le tout était arrosé avec le bouillon qui avait cuit la cochonnaille.

Ces garces de vaches avaient bien senti que ce n'était pas le Père qui labourait et elles en faisaient un peu à leur tête mais enfin j'ai pu finir comme il faut.

Après la déliée, il a fallu mettre les bêtes dans les trèfles rouges qui avaient repoussés après la première coupe du printemps. En fin de matinée, vers les onze heures et demie, je les ai fait rentrer à l'étable mais quand elles avaient bien travaillé elles avaient les mamelles vides⁴⁷ et il n'y avait pas grand-chose à "reboutchiner"⁴⁸.

Ce jour-là, j'ai fait ma première déliée, j'étais bien fier. Et il y en eut beaucoup d'autres ensuite, jusqu'à ce que je me marie, bien plus tard, avec la Yette... Après les tracteurs sont arrivés et les bonnes bêtes sont restées à l'étable.

⁴² *Déliè*, déliée : temps fixe de labourage, deux heures ou quatre heures de travail (Gras, *Dictionnaire du patois forézien*).

⁴³ Sainte Anne est fêtée le 26 juillet.

⁴⁴ Le Pizay : hameau de la commune de Champdieu.

⁴⁵ "Ne saccage pas le travail."

⁴⁶ La hase, en courant dans le sillon, se heurterait les flancs.

⁴⁷ Les mamelles vides : *lé poussé flaque* (patois forézien).

⁴⁸ *Reboutchiner* : traire complètement une vache (patois forézien).

Le "gran sande"

Le "grand samedi", *le gran sande*⁴⁹ en patois, était avec la Saint-Luc la plus grande foire de l'année. Il avait lieu, à Montbrison, le samedi le plus proche qui précédait la fête de Noël. Contrairement au marché hebdomadaire qui se terminait vers midi pour la plupart des gens, cette journée de foire se terminait bien tard dans la nuit.

Pour les ouvriers agricoles et les domestiques, c'était le terme d'une année de travail. Ils venaient de toucher leur salaire d'une année et bénéficiaient de deux journées de congé consécutives. Beaucoup d'entre eux allaient "reprendre" pour une autre saison chez un nouveau patron. C'était également l'occasion de faire des achats personnels tels que vêtements, chaussures et menus objets. C'était aussi le jour de fête avec la présence des manèges installés sur le pont Saint-Jean et les bals de l'après-midi suivis par celui de la nuit qui avait lieu chez Thévenon, rue du Marché.

Où passait donc la circulation en ce temps-là ? Sur le pont qui était très étroit à l'époque et sans trop de difficultés. De plus Crépet et Jacquet⁵⁰, maréchaux-ferrants, exerçaient leur métier directement dans la rue de la République avec souvent plusieurs chevaux qui attendaient leur tour. La corne brûlée ou râpée, les restes de foin et le crottin exhalaient leur bonne odeur dans toute la rue. Personne ne se plaignait et les jardiniers amateurs ramassaient précieusement tous ces débris...

Beaucoup de canons étaient vidés, quelques ivrognes, du chahut, pourtant tout se passait bien et se terminait tard. L'amour avait sa place, et "refaire une payse" était l'objectif de certains... On entendait des phrases en patois comme : *O Tonin, si te vo grabouta, fo paya a soupa*. La bonne chère, le quina, l'ambiance aidant, la soirée se terminait le mieux du monde... Les bonnes soeurs de la maternité savaient bien quand, vers la fin de septembre, elles voyaient arriver une pauvre fille bedonnante, que c'était le résultat d'une des rares journées de fête qu'elle avait eue dans son année de travail... Ce serait un petit Français de plus pour garnir les hospices, faire un petit domestique au pair dix ans plus tard et devenir un soldat pour chair à canon à 20 ans...

Ce jour-là, privés de domestiques, les patrons devaient se mobiliser pour conduire au marché tous les produits de la ferme. N'ayant plus de personnel, mes parents étaient debout de très bonne heure et la veille ils avaient préparé tout ce qui était possible : un bon supplément de litière pour que les bêtes restent propres, la mise en cage des volailles, le lavage de la truie, l'installation des lanternes sur le char à bancs et que sais-je encore !

La maman Marie était requise pour la livraison journalière du lait. En plus, elle emmenait dans le char à bancs la *pidanse* : la volaille, le beurre et les fromages... Accompagné de mon frère Jean avec un bâton, le Père conduisait, à la corde, une vache qui ne voulait plus vèler. Nous étions aux vacances de Noël et j'accompagnais la grand-mère Henriette pour conduire, à pied, une mère truie trop âgée pour nous redonner encore une fois des porcelets. On portait à la main un petit sac de seigle à consommer sur le foirail afin qu'elle reste à peu près tranquille.

Puis c'était la vente avec beaucoup d'histoires - et de mensonges - à raconter. La vache devenait subitement "pleine" mais pas de plus de six mois parce qu'avant ce temps la présence du veau est difficilement décelable. Elle était jaugée et rejaugée, je ne sais combien de fois au cours de la matinée. C'était une opération qui consistait à effectuer une vive poussée au flanc de l'animal afin de sentir avec le plat de la main, en retour, la réaction d'une masse inerte... Si la bête était reconnue vèlante quel bénéfice pour le vendeur qui était bien conscient de la tricherie !

⁴⁹ Le *grand samedi* : à Montbrison, foire du samedi qui précède Noël.

⁵⁰ Forge reprise ensuite par Claudius Merle, gendre de Jacquet ; elle reste en fonction jusque dans les années 70, et est alors la dernière forge de la ville.

Quelquefois il y avait mévente et il fallait ramener les animaux à la ferme. Et ces animaux qu'on appelle pourtant "bêtes" revenaient à la maison d'un pas beaucoup plus alerte qu'à l'aller. Je n'en étais que plus heureux et j'enfourchais ma bicyclette. Je remontais faire la fête, avec la permission de minuit, sans plus.

Je deviens jardinier

Jardinier ! Noble profession dont la livrée est un tablier de toile bleue. Pour les gens le jardinier est un homme entre deux âges, plutôt vieux que jeune. Il porte dans la poche du grand tablier sa pipe, son tabac, sa serpette, son greffoir, des étiquettes... Notre homme est coiffé d'un grand chapeau de jonc et chaussé de gros sabots. De la poche du veston sort la pointe du sécateur et des ligatures pendent au cordon du tablier.

En ce temps-là l'apprentissage était payant pour l'apprenti. Logement et nourriture étaient tout de même fournis. Pas de papier officiel comme on en utilise de nos jours, une forte poignée de main concluait l'accord et avait bien plus de valeur !

Le jardinier "quatre branches" comme on disait alors devait connaître : la culture potagère, la culture fruitière, la floriculture et l'entretien des arbres et arbustes des parcs. Cette belle profession serait-elle en déclin ? Mon Dieu, je pense que non, le plaisir de cultiver des légumes, des fleurs, des arbres doit continuer et même s'amplifier. Sachons inculquer aux jeunes l'amour de ce travail. La nature nous rendra beaucoup par ses productions et le plaisir des yeux qu'elle nous donne.

1935, j'avais 13 ans, nous étions au printemps. Mon goût pour les plantes me conduisit à récupérer des noyaux et des pépins qui, semés dans le potager, ne tardèrent pas à lever. Les plants les plus forts furent greffés en août. Le cousin Dubruc m'offrit mon premier greffoir. Il n'était pas du tout "chien" sur la qualité quand il faisait un achat. Qu'il était beau, ce greffoir, avec sa spatule en ivoire provenant de je ne sais quelle bestiole !

Quatre pommiers furent écussonnés avec la variété "Cusset". Elle avait comme qualité première un débourrement tardif qui protégeait la floraison des dernières gelées de printemps. Le miracle se produisit ! L'année suivante, j'obtins quatre beaux scions de pommiers. C'était décidé, je serai pépiniériste !

Après la récupération d'ancienne fenêtre un châssis fut installé. Certes, certains carreaux étaient cassés mais avec d'autres morceaux de verre je bouchais les courants d'air. Le Père voulut bien me céder le fumier de cheval pour monter une couche chaude. C'est celui qui dégage le plus de chaleur. Mais une condition m'était imposée : après usage, il fallait que je remette ce fumier sur le gros tas de la ferme car on ne gaspillait rien à cette époque. Mais le papa Joannès restait sceptique sur le résultat.

Les essais furent concluants puisque céleris et tomates levèrent tant et si bien qu'il fallut les donner ou les vendre : voisins et amis furent mes premiers clients. Ainsi arrivèrent mes premières entrées d'argent. C'était encore symbolique mais, pour moi, les prémices d'une certaine indépendance ; oui, de la liberté, liberté d'agir, liberté de penser, de faire, liberté, le mot le plus important du dictionnaire auquel il faut ajouter tolérance.

Suivant un mot à la mode aujourd'hui, un nouveau "créneau" s'ouvrit alors : c'était le bouturage des vignes hybrides. Beaucoup de gens ayant un lopin de terre plantaient ces vignes

nouvelles issues du métissage entre *vinifera*⁵¹ d'origine européenne et les plants d'origine américaine : Noah, Clinton, Isabelle, Othello et bien d'autres. Le but était d'obtenir un rendement beaucoup plus important et de lutter contre le phylloxera qui était pourtant en voie de disparition. Mais ce fut au détriment de la qualité si bien que ces pratiques furent interdites une vingtaine d'années plus tard.

Expérimenter, tel était le plaisir du cousin Dubruc et aussi celui de M. Giraud, ancien maire de Moingt. C'étaient des promoteurs viticulteurs de ces vignes nouvelles. Il me fut donc facile de multiplier par simple bouturage les meilleures variétés. Le cousin Dubruc vinifiait en blanc les raisins de son enclos de Rigaud. Il vendait sa récoltes aux pères curés des paroisses montbrisonnaises qui avaient bon goût car le cousin obtenait un très bon résultat en qualité de vin. C'était dû à la multiplicité des variétés qui atténuait pour le goût prononcé de "fox" apporté par le métissage avec les parents américains. La méthode de cuvage, beaucoup plus rapide avec les vins blancs qu'avec les rouges, favorisait aussi la qualité du produit.

Le cousin était très pieux. Combien de fois ne m'a-t-il pas dit lorsque je lui "donnais la main" pour effectuer les soutirages : "Dédé, laisse bien égoutter les fûts après rinçage, c'est vendu pour du vin de messe".

Cousin Toine, vous quittiez votre Rigaud⁵² avec la bicyclette et sa remorque toujours chargée de fleurs ou de légumes. Dans cet enclos, c'était la perfection du travail qui vous caractérisait. Et beaucoup de légumes et de bouquets ne sont pas arrivés à destination parce que vous saviez donner et que votre route était jalonnée d'amis. Il y a peu de temps j'ai eu l'occasion de jeter un coup d'oeil par-dessus ces murets que vous entreteniez si bien. Où sont passées ces belles cultures horticoles ?...

⁵¹ *Vitis vinifera* : vigne cultivée et subsponnée.

⁵² Rigaud : nom d'un quartier de Moingt.

Les loges de vigne

Dès l'aube, le paysan-vigneron, l'homme des sapins quittait sa montagne. Il parcourait le long chemin conduisant aux premiers balcons surplombant la plaine, tout en martelant de ses éclots le sol pierreux retrouvant sa loge de vigne entourée de ses vieux ceps nouveaux.

Loges de vigne campées comme des sentinelles, compagnes des plantations, ces vignes, filles des hommes à qui Dieu a donné, avec l'aide du travailleur, vigueur et générosité.

Loges de vigne, sécurisantes lors des orages, des tempêtes et des grandes froidures, le vigneron savait éclairer un feu de sarments, profitant d'une saine chaleur pendant la tourmente.

Loges de vigne, lieu de rencontre des jeunes bergères sages et pures comme leur troupeau de blancs moutons défendant leurs avantages en proie à l'attaque des jeunes amoureux entreprenants.

Loges de vigne, havre du travailleur y trouvant chaleur en hiver et fraîcheur en été, table pour y prendre un repas bien mérité suivi d'un somme réparateur.

Loges de vigne, refuge des amants, n'avez-vous pas connu quelques amours coupables, mais vous avez su garder les secrets ; et derrière vos murs épais, Dieu seul le sait.

Loges de vigne, où pêle-mêle étaient entreposés tous les outils de labour, de l'indispensable sécateur en passant par l'escofine⁵³, la sulfateuse et sans oublier la bêche et la triandine⁵⁴.

Pauvres loges de vigne, cinquante ans se sont écoulés.

Entourées de buissons, vous êtes bien décaties.

Tuiles et portes brisées, vous nous inspirez la pitié.

Le bon vieux temps des loges tomberait-il dans l'oubli ?

⁵³ Scie égoïne.

⁵⁴ Pioche à trois dents.

Le Père Garnier, l'homme qui m'a appris à travailler

Fier, mais pas orgueilleux, prêt à tout partager ; vaillant et courageux, une véritable machine à travailler ; honnête, il n'y a pas mieux, tel était le compagnon Garnier. Garnier arriva dans le Montbrisonnais dans les années 30. Il fut embauché par l'entreprise Santa-Maria qui était adjudicatrice des travaux de création de la départementale n° 44 qui reliait Luriecq à Chalmazel. Qui était-il ? D'où venait-il ? C'était un homme dont la conversation dévoilait, par bribes, un grand savoir tout en cachant une jeunesse sans doute chargée de souvenirs et d'actions...

Son caractère le portait un peu à faire la fête et il manquait quelquefois au travail le lundi matin. Vivant seul, au 28 rue des Légouvés, il retrouvait volontiers quelques copains en fin de semaine qui le menaient dans les cafés. Généreux, il faisait le trésorier payeur jusqu'à épuisement du fruit de sa semaine de six jours de labeur. Après les libations, son caractère vif reprenait le dessus, "il avait ses têtes" à ce qu'on disait... De ma jeunesse jusqu'à l'âge de 30 ans, il a été très souvent mon compagnon de travail. Il avait ses maisons attitrées : Gaston Paillon, Tonin Crépet, Tony Faure, Joannès Berger (mon père) et quelques autres ; un peu plus tard celle d'Antoine Dubruc.

Homme de liberté, il n'acceptait pas la loue du dimanche après-midi à Montbrison. Vigneron, jardinier, il aimait raffiner son travail et avait horreur de l'ouvrage saboté. Curieusement, il ne parlait pas le patois et utilisait les mots les plus justes de notre langue française. A la maison, le Père reconnaissait le travail bien fait et il n'y eut jamais de dissension entre les deux hommes. Son allure de gentleman, sa fierté nous portaient au respect. La maman Marie le soignait bien à table et lui préparait sa chopine de vin, compagne de chaque demi-journée.

Il était très matinal et je l'entendais, chaque matin, marteler le chemin pierreux de ses *talots*. C'étaient des chaussures à semelle de bois avec des montants en cuir. L'économie étant la règle à cette époque, il "remontait" lui-même ses talots car les travaux de bêchage des vignes et des potagers en accentuaient l'usure malgré les protections : cuir ou couvercle de boîte de sardines cloué sous la semelle.

Quelques anecdotes me reviennent en tête. "Marie, je ne peux pas vous rendre la chopine vide, je l'ai cassée" dit-il un jour. Voilà comment. Cet ouvrier consciencieux enlevait soigneusement les cailloux gênants dans les terrains et les jetait du côté des haies ou des délaissés et ce jour-là une pierre avait brisé la bouteille mise au frais dans l'herbage. "Vous n'avez rien bu de la matinée ? dit ma mère, vous avez soif, voilà un canon avant de déjeuner."

Père Garnier, ce titre lui revint lorsque sa fière moustache et ses cheveux grisonnèrent. Père Garnier. Père Garnier, je me souviens encore de la petite chienne montbrisonnaise qui vous suivait au travail. Un jour elle fit ses petits à la Bruyère. Vous étiez vif mais vous aviez un grand cœur aussi bien pour les bêtes que pour les gens. En fin de journée, vous avez rapporté tout ce petit monde dans les poches de votre veste de velours et la mère dans vos bras.

J'étais très jeune et je n'étais pas patient, loin s'en faut. Père Garnier vous m'avez appris à travailler de mes mains : taille des vignes, arboriculture, jardinage ; les travaux minutieux étaient votre lot. J'ai profité amplement de votre école de la vie que vous m'avez inculqué, sans malice, avec, surtout, le respect d'autrui, aussi bien pour les bons que pour les autres. Père Garnier, ignoré de tous, vous avez terminé votre vie. Je vous ai porté quelques-unes des simples fleurs que vous aimiez bien faire pousser. Rien, rien sur cette tombe qui garde le secret de votre vie. Vous étiez incroyant, c'était votre droit absolu pourtant, la veille de Toussaint⁵⁵, j'ai voulu ainsi rendre hommage au très grand ouvrier agricole que vous avez été.

⁵⁵ Ecrit le 30 octobre 1995.

Vous, les Vieux

Pauvres gens que j'ai connus, avec qui j'ai travaillé, vous, les traîne-savates de mes jeunes années qui n'étiez pas toujours respectés comme vous auriez dû l'être ! J'ai votre âge à présent et je pense à vous. Je me sens redevable de faire un rappel de ce que fut votre vie...

Le vannier

Mes premières pensées se portent vers Chambeyron, le vannier. Homme sans logis, puant, dépenaillé, il passait de ferme en ferme à la recherche de nourriture et surtout de boisson. En contrepartie il proposait la confection de paniers et de corbeilles. *Joannès a tchu de pagnis a fère ?* C'était une demande d'hébergement adressée à mon père. Il s'installait à l'étable assis sur une botte de paille et demandait tout de suite un litre de vin pour accompagner son tabac à chiquer.

On lui donnait les osiers et le travail débutait par un sérieux calibrage des brins. Jeune gamin, de 13 à 14 ans, je me mis en tête de copier son oeuvre. Mais avec son caractère très aigri, il supportait mal ma présence et ma curiosité. Il ne fallait pas que je m'approche si je ne voulais pas recevoir des coups d'osier sur les jambes. Malgré tout je ne tardai pas à tresser, moi aussi, l'osier.

A cause de son mauvais caractère, quand ils le croisaient sur les chemins, les jeunets chantaient sur lui le refrain : *Chambeyron la queue de la caille, Chambeyron la queue de cochon*. Insociable, le vin et la chique dégoulinant dans la barbe, menaçant tous les chiens qui jappaient à son approche, il ne pouvait vivre que sur les lieux de son travail. En hiver, c'était dans l'étable en profitant de la douce chaleur produite par les animaux.

Il avait une grosse soupe chapeauté d'un morceau de lard, du pain et du fromage vachard sans oublier le vin et une goutte de gnôle. Pour la nuit, il montait à la fenièrre et couchait dans le foin non sans avoir préalablement été délesté de ses allumettes ou de son briquet.

Selon le travail effectué, il percevait quelques pièces de monnaie, un peu de provisions de route et il repartait traînant sa vie ambulante de ferme en ferme.

Trompe-la-mort

Quelquefois se présentait un autre personnage bien différent du vannier. L'homme était certainement issu de bonne famille à en croire son langage, sa politesse et sa personnalité effacée. Contre un peu de nourriture, il aiguisait couteaux et ciseaux. Nous l'avions nommé *Trompe-la-Mort* à cause de ses passages très irréguliers. Nous le recevions de la même manière que le vannier. Un jour, très poliment, il refusa une soupe sous prétexte qu'il n'aimait pas "le pain trempé dans l'eau" et qu'il préférerait quelque chose de plus consistant. Nous en avons déduit que cet homme avait en horreur l'élément liquide que ce soit comme breuvage ou en ablution...

Le père Marandon

Grande figure locale, travailleur infatigable, le père Marandon a passé, avec son chien et son âne, une grande partie de sa vie dans les "champagnes"⁵⁶. Père Marandon, vous vous occupiez de la culture des légumes, prenant votre repas de midi dans la cabane entourée de pêchers, roses au printemps, verts en été. Vous étiez de tous les coups de main lorsqu'il fallait en donner. Vous critiquiez souvent la Rosine, votre épouse. Elle était peut-être un peu dure avec vous qui aimiez bien boire le canon... C'est certainement qu'elle vous aimait bien et qu'elle voulait vous garder longtemps. Malgré tout vous avez bien su vivre votre vie ensemble. Nous l'avons souvent entendue, cette phrase : *Que la garce me fait crava de sé !* Mais rappelez-vous, père Marandon, on utilisait alors cet adjectif comme prénom pour une jolie femme !

⁵⁶ Champagne ou chambon : terrain d'alluvions de la plaine, très fertile.

Je me souviens des fins d'après-midi où vous rentriez, sur le chemin de Morénol. Vous portiez un sac rempli de racines de rumex ou de feuilles de frêne que vous aviez ramassés et que vous alliez vendre aux herboristes de la ville. Et bien, oui, vous aviez vraiment soif ! De votre fort patois je vous ai souvent entendu dire : *O Joannès, je poye plu me licha, bailla me un canon d'éga, ou a fait cho aneu* ⁵⁷. La maman Marie, toujours bonne, ajoutait : *Beri bian un petye canon de vin pa fére glissa l'éga* ⁵⁸.

Joseph Brot

Il quittait son domicile du Bicêtre⁵⁹ à l'aube pour revenir au crépuscule. Elles étaient longues, longues, ces grandes journées d'été. J'ai travaillé avec vous et, bien qu'il y ait eu un moment de sieste au plus chaud de la journée, nous attendions vraiment ce coucher du soleil qui marquait la fin de l'ouvrage. Soleil caché à moitié par la montagne : une moitié pour l'ouvrier, une moitié pour le patron. C'était la coutume et l'on ne dérogeait pas.

Soixante ans après, maintenant que j'ai à peu près l'âge que vous aviez quand vous alliez encore en journée, je me rends compte de ce que représente une journée de battage quand on a 70 ans. Vous souffriez d'ulcères variqueux et pourtant vous faisiez les meules de paille, ces paillers longs ou ronds qui étaient l'orgueil des fermes bien tenues et aussi le signe d'une bonne récolte, gage de sécurité à l'orée de l'automne souvent suivi d'un hiver rigoureux.

J'avais entre 15 et 20 ans et j'admirais votre conscience professionnelle, votre fierté pour le travail bien fait. Bien sûr, il y avait le litron de vin rouge à l'ombre de l'ormeau ; vous aviez aussi l'étenne et, surtout, la considération de tous.

Les braconniers

Benoît Galland, Jean Menaide, les braconniers-pêcheurs, vous viviez dans les étables désaffectées du hameau de Chantegrelet. Loques rescapées de cette maudite guerre de 14-18, traînant des blessures empêchant d'avoir une vie de travail normal, je vous ai vus lorsque vous vous cachiez dans le Petit bois d'Amour. Vous étiez traqués par la maréchaussée parce que vous aviez braconné au collet quelques lapins de garenne ou pêché illégalement un barbeau dans le Vizézy qui, alors, était poissonneux.

Les gros pandores à bicyclette vous confisquaient vos filets. Qu'importe ! Vous saviez bien les refaire et vous m'aviez même enseigné cet art : de la ficelle à saucisson et quelques rameaux de chêne faisaient la bataille. Vous passiez, encadrés par ces deux zouaves, menottes aux poignets, comme des criminels. Vous étiez condamnés à quelques jours de prison, là-haut, au Calvaire ⁶⁰ et chaque passage augmentait votre rancoeur.

Messieurs les châtelains, qui portiez plainte, ayez donc honte, honte dans vos belles tombes... Cependant le gibier court toujours, les poissons nagent encore et, comme tout s'efface, le bon Dieu vous a certainement pardonné pour votre égoïsme et votre esprit dominateur...

⁵⁷ "Oh, Joannès, je ne peux plus me lécher (je n'ai plus de salive), donne-moi un verre d'eau, il a fait chaud aujourd'hui."

⁵⁸ "Vous boirez bien un petit verre de vin pour faire glisser l'eau."

⁵⁹ Bicêtre : hameau de la commune de Savigneux où se trouvait autrefois le prieuré bénédictin avec l'ancienne église Sainte-Croix .

⁶⁰ La prison de Montbrison, près du palais de justice, quartier du Calvaire. C'est aujourd'hui le centre musical.

Les veillées d'autrefois

Quand arrivait la neige et le mauvais temps, tout de suite après la Toussaint, c'était le moment où commençaient les veillées avec les longues nuits et les jours courts. Le Joannès, mon père, rencontrait le Tony qui était en train de ramasser des *topines*⁶¹ et du chemin il lui criait : "Oh ! Tony, vous viendrez veiller ce soir, la Marie fera cuire des châtaignes et ça fera l'occasion de goûter mon vin gris". J'avais 14, 15 ans à cette époque et chez les voisins il y avait deux filles qui étaient presque de mon âge et j'étais déjà intéressé par les *drôles* ; pensez si j'étais content !

Après le souper les chiens se mettaient à japper dans la cour et toute la famille arrivait ; le Tony, la Tonine, les deux filles et le garçon qui était un peu plus jeune. Il n'y avait pas d'électricité dans le chemin et le Tony avait pris la lanterne : "Rentrez vite, qu'elle disait la Marie, avec cette garce de bise il ne fait pas chaud de rester à *bauyer*⁶² devant la porte". La mémé Henriette avait bourré le fourneau avec du bois bien sec et les femmes s'asseyaient tout autour pour profiter de la chaleur. Il fallait bien un peu de braise pour cuire les châtaignes et faire chauffer le café un peu plus tard.

Les hommes s'asseyaient autour de la table. Le *bichi*⁶³ de vin était tiré ; il y avait le paquet de tabac et le papier "Job", les biscuits "Brun" que la maman avait achetés exprès pour les gamins, un panier de noix qu'on avait ramassées sous les noyers qui poussaient bien sur les *baragnes*⁶⁴ en ce temps-là. Ils parlaient de tout, de la vache qui avait fait le veau, de la *caille*⁶⁵ qui avait *avari*⁶⁶, des blés qui sortaient mal, de l'autre voisine qui avait "acheté un autre petit". Les adultes pensaient que nous ne connaissions pas le patois et racontaient des histoires... que nous comprenions bien ; et moi, je regardais les deux filles qui avaient déjà de jolis tétons et ça me faisait envie d'y toucher. Le pépé, qui était derrière le fourneau et qui écoutait, disait que, pour lui, "le Bon Dieu lui avait coupé la force mais qu'il ne lui avait pas coupé l'envie".

La Tonine et la Marie s'expliquaient sur leurs tricots : une maille d'un côté, une maille de l'autre pour faire un chandail et, nous autres, on écoutait. La mémé Henriette reprisait les chaussettes qui avaient de grosses "truffes"⁶⁷ au talon.

Ils branchaient la conversation sur le cochon qu'on allait tuer en bonne lune la semaine suivante et la maman qui était bonne disait qu'on ferait passer une *fricassée*⁶⁸ à nos braves voisins.

Ces noix et ces châtaignes nous étouffaient et le Joannès allait chercher un nouveau *bichi* de vin. On nous en donnait, à nous aussi, mais mélangé avec de la limonade. Les femmes, elles, buvaient le café. Vers presque minuit, il fallait rentrer pour les uns, se coucher pour les autres sans oublier de prendre rendez-vous pour une autre fois.

Bien bon temps que nous vivions dans les veillées, qui amusaient petits et grands, qui entretenaient dans le pays la grande amitié, qui faisaient passer aux gens de bons moments !⁶⁹

⁶¹ Topinambour.

⁶² *Bauyâ* : regarder avec étonnement, bayer aux corneilles (Gras, *Dictionnaire du patois forézien*).

⁶³ *Bichi* : pot pour mettre le vin (Gras, *Dictionnaire...*).

⁶⁴ *Baragne* : levée d'une terre ordinairement abandonnée aux broussailles (Gras, *Dictionnaire...*).

⁶⁵ Caille : truie.

⁶⁶ Avari : avorté.

⁶⁷ Des trous comme des truffes (pommes de terre).

⁶⁸ Part d'abats et de boudin qu'on offre au voisinage et aux amis après le sacrifice d'un cochon.

⁶⁹ Dédié à Gabrielle, Juliette, Dédé, Marinette, Marcelle, Jean et Lily à qui le Bon Dieu a prêté vie jusqu'à ce jour.

Brevet d'apprentissage d'horticulteur

En 1938, chez nous c'est l'apogée pour la création de vignes. De 1937 à 1939, le Père, lui aussi, planta sa vigne au chemin Bayard. Les plants étaient en majorité du Seibel 54-55. Des arbres fruitiers furent adjoints sur le côté nord. Ils étaient conduits en palmette, en U double et en cordon à un rang, toujours sous l'impulsion du cousin Dubruc et aussi parce que ma compétence augmentait grâce à ma participation aux cours d'horticulture organisés par le groupement fruitier.

Le président en était alors M. Eugène Tixier. Ces cours étaient échelonnés sur la saison entière. Ils se passaient au jardin d'expérience, propriété de la société d'horticulture, sis rue Chantelauze. Ils comportaient l'étude de beaucoup de variétés et de formes admirablement bien conduites par l'émérite arboriculteur qu'était M. Poyet.

Nos professeurs étaient MM. Cassagne⁷⁰ et Croix⁷¹ pour la partie pratique et M. Cubaynes, professeur d'agriculture⁷², pour la partie théorique. M. Marc, ingénieur à la ville de Saint-Etienne et M. Vidault, ingénieur horticole, de Lyon, complétaient notre instruction par des conférences ouvertes à tous. Ces dimanches après-midi-là, nous étions jusqu'à cinquante auditeurs attentifs et intéressés, dont une vingtaine de jeunes, à suivre assidûment les cours. Les devoirs écrits étaient faits à la maison et les démonstrations effectuées chez les arboriculteurs du coin. Nous étions tout de même libérés en fin de journée et pour terminer ces dimanches laborieux les filles nous réservaient une place au cinéma. Nous étions aussi turbulents que la jeunesse d'aujourd'hui pourtant je ne peux m'empêcher de comparer ces études à celles de maintenant : l'idée de contester ou de faire grève n'était pas encore née chez les jeunes... Mais je suis peut-être devenu vieux !

En fin de première année, nous avons reçu un diplôme délivré par la société d'horticulture de Saint-Etienne. Au terme de la deuxième saison et tout juste avant la déclaration de la guerre de 1939, on reçut le brevet d'apprentissage d'horticulteur. Le diplôme tarda pourtant à venir à cause, justement, de la guerre. Il nous fut enfin remis vers 1942 alors que nous n'y comptions plus.

Au cours des années 1938 et 1939, le bouturage des vignes hybrides et greffées était le point fort. Inscrit au *Service de la Protection des Végétaux*, au 4, place Gensoul, à Lyon, j'obtins, pour une redevance de 250 F (anciens) par an, ma carte professionnelle (n° 52 P, P comme *Producteur*) qui me mettait en règle avec la loi. Quelques années plus tard, une carte professionnelle "vigne" fut nécessaire. On l'obtenait également en payant une très faible redevance.

Au point de vue cultural tous les travaux du sol étaient faits à la main. Je faisais la préparation des boutures dans l'étable profitant de la chaleur des bêtes. Ce travail se terminait assez tard dans la nuit à l'époque de la taille des vignes. Il me fallait bien enlever les déchets de taille ; le Père ne supportait pas la présence de petits bouts de sarments dans le fumier des animaux. A cette époque les sarments étaient enlevés et brûlés parce qu'on disait qu'ils étaient nuisibles dans le sol et à présent on prépare des terreaux avec de la tourbe et des branches concassées ! Les temps changent, les méthodes aussi. Et les hommes également ; en bien ou en mal, qui sait ? Seul Dieu peut le dire.

⁷⁰ Georges Cassagne(1900-1991), ingénieur horticole et rosiériste, bien connu à Montbrison, au Breuil (Savigneux).

⁷¹ Son fils, Paul Croix (1924-1999), rosiériste, s'est installé plus tard à Bourg-Argental.

⁷² Professeur à l'école normale d'instituteurs de Montbrison.

Débuts dans la vie active

En 1936, j'avais 14 ans. Mon frère Jean quitte l'école à son tour et, de ce fait, je pars travailler en journée chez les cultivateurs : vendanges, moissons, fenaisons, élagage des arbres...

Papa avait une petite ferme : huit vaches et quelques truies. Il décida : "Tu peux partir en journée chez les voisins". Déjà la main-d'oeuvre devenait rare à cause de l'importance que prenait l'industrialisation.

C'était très dur d'arriver à l'heure le matin. La journée débutait dès le lever du soleil. L'hiver, ça allait mais au faite des grands jours d'été c'était bien différent. Dans les "bonnes" fermes, chacun avait sa chopine de vin, dans les autres, cette boisson était "baptisée"⁷³ et parfois copieusement. Vers huit heures, la servante ou la fille de la maison apportait le casse-croûte : une soupe fumante de pain, de chou, et de lard mangée à la cuiller dans des bols. Chacun avait en poche son couteau, compagnon indispensable de l'homme de la terre. Le repas se terminait par le fromage vachard produit à la ferme.

Les anciens roulaient une cigarette car le paquet de tabac accompagnait presque tous les ouvriers agricoles avec, évidemment, le papier à cigarette "Job". Mais on n'entendait pas encore parler du cancer du fumeur ! L'odeur du fumier, du purin de la sueur servait-elle d'antidote ? Oui, nous ne nous lavions pas souvent : un peu le visage et les mains alors que...

La panse garnie, le travail reprenait jusqu'à midi, midi au soleil puisque l'heure d'été n'était pas avancée en ce temps-là. Retour à la ferme. La famille, les servantes, valets et ouvriers étaient tous réunis dans la grande pièce. Le vin était sur la table mais il était seulement servi par le patron ou le maître valet tandis que le bichon d'eau était à la disposition de tous. Au menu, salade, pommes de terre et légumes. Le plat de résistance était presque toujours du porc qui avait été élevé et tué dans l'exploitation. On finissait avec un morceau de vachard.

Arrivait la *pranière*⁷⁴, le réparateur sommeil de midi, moment important passé allongé sur une veste déployée sur le sol, à l'ombre d'un arbre.

Vers 14 h 30, sous le soleil des grands jours, il fallait repartir. La gourde remplie d'eau additionnée de vinaigre accompagnait le groupe des travailleurs. Vers 16 h 30, mais seulement dans les grandes journées d'été, c'était le *goutaron*⁷⁵, la pause casse-croûte d'une vingtaine de minutes avec, pour chacun, un "canon" de vin, une rondelle de saucisson et l'inévitable vachard.

Enfin le dernier coup de collier pour terminer la journée : deux ou trois heures assez pénibles car le soleil du soir est ardent. Et moi, grand gamin, que je trouvais la journée longue ! Chacun regardait l'astre du jour descendre à l'ouest et nous avions notre façon de mesurer à l'horizon le temps qu'il nous restait à travailler : le bras tendu, le pouce à la verticale au-dessus du poing nous donnait une heure de présence.

Lorsque le soleil était à demi disparu derrière la montagne, le premier valet donnait le signal de la fin en déposant sa pioche, sa fourche ou sa faux selon le travail effectué et chacun rentrait à la ferme.

Un souper à peu près semblable au repas de midi nous attendait. Il y avait souvent des pommes de terre frites à l'huile de colza, un produit de la maison⁷⁶ comme presque toute l'alimentation.

⁷³ Coupée d'eau.

⁷⁴ *Pranière* ou *praniéron* : sieste après le repas de midi.

⁷⁵ *Goutaron* : repas pris aux champs.

⁷⁶ Un double décalitre de graines de colza rend quatre litres d'huile.

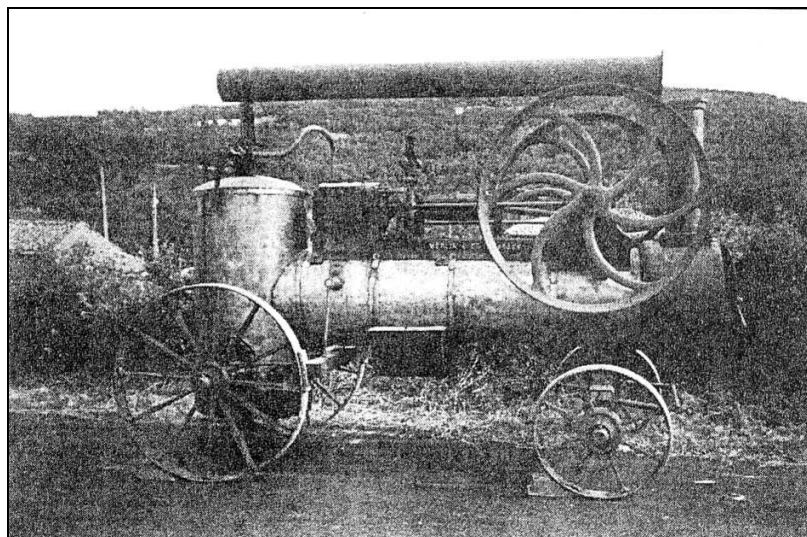
Les bons patrons font les bons ouvriers et les "mauvaises" maisons étaient connues de tous ! L'accueil réservé, la qualité et l'abondance de la nourriture et de la boisson faisaient bien la différence. Parfois c'était un premier valet un peu "couillon" qui "tirait" devant les compagnons pour avoir un peu plus de rendement. Il était lui-même exploité par les maîtres et faisait ça pour un petit avantage financier, un paquet de tabac ou un peu plus de considération.

C'était, six jours sur sept, la vie de l'ouvrier agricole que j'étais avant la guerre.

Les battages

En août 1939, j'ai 17 ans - une grande ficelle de 1 m 80 - et je suis embauché comme mécanicien aux battages. Je passe ma première saison à la conduite du matériel de la coopérative qui était animée par M. Nicolas, président de beaucoup d'associations agricoles. La batteuse était très moderne, équipée d'un moteur électrique et d'un engrenage automatique. Le premier mécano de l'équipe, Essertel, gagne, lui, 450 F. Dédé Berger est le *minot* et gagne alors 350 F (anciens) par mois, nourri, ce qui va de soi. C'est aujourd'hui le prix d'un café noir au comptoir.

Nous étions appelés les *mâchurés*⁷⁷. Pourquoi *mâchurés* ? Parce que huile et poussières en mélange n'étaient pas là pour nous procurer une blancheur immaculée. La locomobile était allumée au bois et chauffée avec des briquettes de charbon. Il en fallait de 500 à 700 kg chaque jour. Elles étaient faites de poussière de mine de mauvaise qualité. L'ergot des céréales et les plumets de chardon - *Je sème à tout vent* - se mêlaient sur nos corps en sueur et nos vêtements.



⁷⁷ *Mâchuré* : noirci, charbonné (Gras, *Dictionnaire du patois forézien*).

Et puis, disons-le franchement, ça nous donnait le physique de l'emploi. Nous, les mécaniciens, jouissions d'un certain prestige auprès des patrons, des servantes et des filles de la maison. Ne disait-on pas souvent au moment où la bonne appelait pour le repas :

- Messieurs les mécaniciens, venez manger.
- Vous, les hommes, à la soupe !

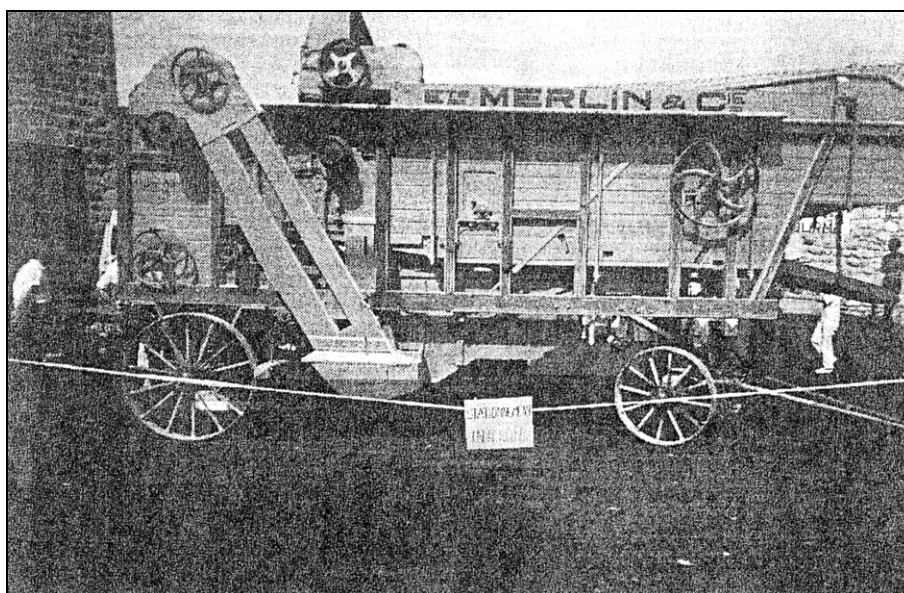
Nous mangions très souvent à la table des patrons, table dressée dans la "salle". Il y avait là, à part, avec la famille, le beau-père, le grand-père, le copain de la guerre de 14, l'ami, le voisin venu "rendre le temps".

Ces avantages que nous recevions étaient intéressés. Le patron voulait obtenir une bonne qualité de travail et c'était nous qui "engrenions" sur la batteuse. En fin de journée, c'était également le premier *mâchuré* qui comptait les heures effectuées :

*Je baillaré una étrène, foudra me fère sota una djemé ura ; le Jacques Marcel o pran tro cher que t'an.*⁷⁸

Et une demi-heure après : "Tu vas bien m'enlever ces dix minutes, ce sera plus facile à compter". C'était le marchandage. Si nous avions arrondi à l'heure près chez chaque client, nous aurions eu des félicitations de la part de notre patron à nous !

Le mois d'août se passa bien. Seul problème, les lignes électriques et les transformateurs ne sont pas toujours susceptibles de supporter la demande en puissance électrique. La Compagnie de Grandrif (Puy-de-Dôme) et l'Energie Industrielle de Boën⁷⁹ viennent très souvent renforcer les fusibles.



⁷⁸ "Je donnerai une étrène, il faut me faire sauter une demi-heure, le Jacques Marcel prend trop cher, cette année."

⁷⁹ Electricité de France (E. D. F.), compagnie nationale, n'existait pas encore.

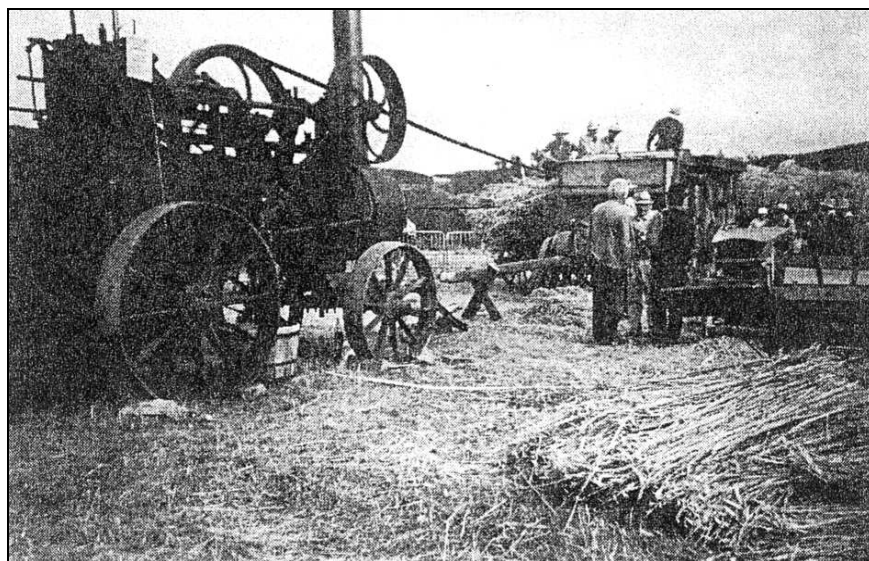
Déclaration de guerre

La crainte d'une guerre imminente s'amplifie. C'est chez un gros fermier membre de la Coopérative que, le vendredi 3 septembre 1939, nous apprenons l'entrée en guerre de l'Angleterre et de la France contre l'Allemagne. Nous étions au travail chez un patron assez dur envers le personnel ; il s'en trouvait encore beaucoup à cette époque. Le patron savait, dès quinze heures, par le bruit des sirènes et des cloches que la guerre était déclarée. Il ne nous avertit pas, bien au contraire. Le bruit assourdissant de la machine faisait que nous n'avions rien entendu et il écarta toute présence étrangère auprès de ses ouvriers. Il voulait voir son ouvrage terminé.

Ce ne fut pourtant pas le cas puisque, vers 18 heures, le défunt Claudius Berger, de sa grande voix désinvolte, vint nous donner la nouvelle. Tout de suite, les fourches se plantèrent dans les meules et chacun rentra chez soi. Le patron était ennuyé de ne pas voir son travail achevé mais heureux quand même d'être dispensé de nous servir le repas du soir. Je ne l'appréciais pas beaucoup, ce fermier, depuis qu'un jour il m'avait proposé une étrenne pour que je "tire" devant son équipe de ramasseurs de betteraves. Pour ça il m'avait rappelé à la maison pour m'offrir le café ! Le premier mécano est mobilisé et il attendra plusieurs jours avant que je revienne mettre la batteuse en route.

A 19 heures, je rentre à la maison, assoiffé. J'y trouve une maman troublée. J'ai 17 ans, Jean en a 15. Combien de temps la guerre va-t-elle durer ? Le souvenir de 14-18 est plus que jamais présent dans son cœur. Le Père, lui, est mal tourné. Pensez donc ! Il lui faut, dès le lendemain matin, conduire le cheval à la réquisition. C'est moi qui en serais chargé. Quelques képis dorés examinent et estiment de nombreux chevaux. Ils seront remis aux bons soins des réservistes qui les conduiront à Moulins. Beaucoup crèveront de soif et de faim, attachés aux grilles du parc public qui était réquisitionné, lui aussi. Pauvres insoucians que nous étions : arrêter les divisions blindées allemandes avec des chevaux !

Les travaux de battage reprirent tant bien que mal avec l'aide des plus jeunes, des anciens, des servantes. Il y avait également une équipe de cinq futurs ingénieurs des mines de Saint-Etienne qui étaient sursitaires et attendaient leur départ pour la guerre. Ensuite un groupe de jeunes scouts prit le relais. Ils étaient bien équipés et couchaient dans la grange sans oublier de faire leur prière, le soir, là-haut, sur le tas de foin.



Les bals clandestins en 1942

J'avais 20 ans ; nous vivions en zone dite libre mais sous le joug des réquisitions de l'occupant allemand ; nous subissions des restrictions alimentaires... mais la popularité du maréchal Pétain nous faisait accepter plus facilement ces contraintes.

Après le sabordage de la flotte française à Toulon⁸⁰, la zone sud fut à son tour occupée. Bals et autres réjouissances faisant l'objet d'un rassemblement furent interdits. Seules les kermesses organisées au profit des prisonniers de guerre étaient tolérées.

Nous avions nos réunions de la classe qui consistaient à se rassembler dans un café, à boire un verre et à verser une cotisation qui pourrait, éventuellement, si la guerre se terminait, servir à l'organisation de la fête patronale et au banquet qui suivait.

A l'occasion de ces rassemblements du samedi, très souvent un projet de bal clandestin était échafaudé dans un lieu désigné pour le dimanche soir. Ce ne pouvait être qu'une grange ou une fenière dans un hameau. Le plancher était lustré par le frottement du foin poussé dans les trappes de distribution car on se trouvait souvent au-dessus de l'étable.

Un accordéoniste était requis ; quelquefois s'y joignait une batterie. C'était assez pour que garçons et filles s'amuser gentiment. Il y avait du monde, le bouche à oreille avait fonctionné. On donnait vite un grand coup de balai pour chasser au mieux poussières, graines de foin et araignées.

Pas de boisson et tout cela était très sympathique. Cependant la grande crainte était de voir apparaître les gendarmes ou les occupants allemands. Quelquefois ça se terminait mal. Messieurs "les vert-de-gris" qui logeaient maison Bonniaud, à Montbrison, avaient des collaborateurs parmi les deux sexes et si la fête prenait trop d'importance, la gendarmerie pouvait mettre fin aux festivités.

Une nuit, j'ai eu très peur, à la maison de l'Etang lorsque nous avons vu entrer deux jeunes femmes très connues qui étaient accompagnées par des soldats allemands. Mais tout se passa bien. Ils étaient venus pour s'amuser. La vieille maison se vida très rapidement, laissant place nette aux envahisseurs.

Une autre fois, à Merlieux⁸¹, nous fûmes surpris par l'arrivée inopinée d'une voiture de sport conduite par un fils de famille accompagné de sa copine. Papa était P. D. G. d'une grosse affaire et avait des sympathies avec l'occupant. Le fils ne manquait pas d'essence. Comment avait-il appris l'existence de ce bal. On ne l'a jamais su. Quelques gars l'interpellèrent et le traînèrent dans le purin stagnant autour du tas de fumier. Le bal prit très vite fin par peur de représailles de la part des occupants ou de la police française...

Et toi, grand, dont je ne citerai pas le nom, souviens-toi, lorsque tu as ouvert la portière d'un certain "collabo" et pissé sur son siège. En ce temps-là, on ne fermait pas les voitures à clé. Il n'y avait que des voleurs de volaille ou de pommes de terre !

⁸⁰ Le 27 novembre 1942, en rade de Toulon.

⁸¹ Hameau de la commune de Savigneux.

L'état de guerre et le travail (1939-1942)

A cause du manque de main-d'oeuvre je fus encore plus sollicité pour effectuer des travaux chez les particuliers. Je continuais cependant à m'organiser dans la profession à laquelle je voulais me consacrer. Depuis plusieurs années j'avais déjà ma petite pépinière faite de vignes hybrides racinées directement et de quelques arbres fruitiers.

En plus de la conduite des engins de battage, l'aide donnée à la ferme des parents et l'entretien de mes cultures personnelles il y eut la mise en bottes des foin et pailles réquisitionnés chez les cultivateurs, la coupe des bois pour alimenter les moteurs à gazogène afin d'économiser l'essence qui était rationnée... Je ne manquais pas de travail.

Il me fallut aller remplacer M. Cassagne, rosieriste et producteur de fruits, qui avait été mobilisé malgré sa surdité. Cela me permit de parfaire mes connaissances en horticulture.

A cause de la rareté du charbon, au cours de l'hiver, ce fut l'élagage des arbres situés en bordure des parcelles afin d'obtenir du bois de chauffage.

Je pensais à la guerre qu'il faudrait certainement faire sous peu. J'avais en tête la folie des chars et je me fis inscrire en vue d'un apprentissage de conduite de matériel. C'était pas très intelligent de ma part parce que certainement très dangereux.

Au cours du printemps 1940, je passais également quelques journées au démontage de voitures dans un garage, ceci, en premier lieu, pour avoir quelques connaissances en mécanique. J'eus ainsi l'occasion de me faire la main à la conduite automobile. J'avais presque 18 ans et je pensais au permis de conduire. Ce brave homme qu'était le garagiste André Badiou ne put faire autrement que de me confier une vieille C4 Citroën. Quelques rares litres d'essence furent récupérés et dans la grande prairie de la Verdière, je fis mon apprentissage de chauffeur. Ne riez pas, ça s'est passé ainsi.

Je n'écrasai point de vache et le matin du 7 mai 1940, fier comme un gant, André Berger, âgé de 18 ans et 17 jours obtenait son permis de conduire. Il était temps : la drôle de guerre devait se terminer trois jours⁸² plus tard et l'examen du permis ne fut plus organisé jusqu'en 1945 ! J'avais auparavant manoeuvré les tracteurs pendant les battages et puis, en ce temps-là, les conditions pour avoir ce document n'avaient rien à voir avec ce qu'il faut savoir - et payer - aujourd'hui.

Le 10 mai 1940, à 7 heures, nous entendîmes pour la première fois les sirènes annonçant une alerte. Ce fut une surprise et dans la journée, nous apprîmes que l'armée allemande avait attaqué et traversait la Belgique...

Au printemps 1941, j'eus une très bonne réussite avec mes plants de céleris. Le Père avait consenti à me prêter une parcelle de terrain et je mis en place quelque 1 500 pieds. En octobre, une fort belle récolte me fut achetée par la maison Marcoux-Dubreuil. Cette culture me rapporta la fabuleuse somme de 5 000 F. Il en fallait moins que ça pour que je puisse assouvir une passion : 3 000 F me permirent d'acheter, chez Brut, à Saint-Etienne, un des derniers accordéons qui étaient en stock.

Le 6 juillet 1942, c'est l'appel pour la conscription. Je pars pour huit mois dans les chantiers de jeunesse...

⁸² 10 mai 1940 : *c'est le réveil brutal, l'offensive nazie en Hollande et en Belgique, les bombardements sur toute la France (ce jour-là, les avions allemands jettent dès l'aube leurs bombes jusqu'en Auvergne) ; suivront la percée dans les Ardennes, l'encerclement catastrophique à Dunkerque, le déferlement des Panzerdivisions vers l'Ouest, vers le Sud, l'entrée des Allemands à Paris le 14 juin...* (cf. Albert Cellier, "La guerre en Forez Velay , chronique Juin 1940", *Village de Forez*, 2000).

Le pain

*Pain, subsistance du pauvre, nourriture du riche, base de l'alimentation humaine ;
corps du Christ par le sacrifice de la messe.*

Pain, chanté dans les cantiques adressés au Seigneur.

Pain, dont nous demandons la ration quotidienne par le Pater noster.

*Pain noir, à la farine de seigle d'avant l'an 1900,
cuit une fois par semaine dans les fermes.*

*Pain miche, à la farine de blé acheté chez le boulanger, au marché le samedi,
et consommé exclusivement le dimanche à cette époque lointaine.*

Pain, à laisser "rassir" avant de le consommer, afin d'économiser.

*Pain, à ne pas déposer à l'envers sur la table,
par respect du travail qu'il a causé pour son obtention.*

Pain, à couper avec modération, afin de ne pas le gaspiller.

Pain, à ne pas oublier de signer avec la croix du Christ, avant de l'entamer.

Pain, coupé par le chef de famille et distribué de sa main, chez les anciens.

Pain, à ne pas dilapider par jeu et à respecter.

Pain, tendu aux pauvres par les âmes charitables et devenant brioche entre leurs mains.

Pain, béni, distribué aux malades, lors des grandes cérémonies religieuses.

*Et n'appelait-on pas les pauvres chiens perdus,
en leur demandant, en patois, de venir chercher du pain :*

vin quare de pan⁸³.

***En l'an 2000, où en sommes-nous ?
Mon Dieu, ce que la vie a pu changer !***

⁸³ Viens chercher du pain.

Société d'horticulture de Montbrison ⁸⁴...

Cette association a été créée le 1^{er} septembre 1850 dans le but de favoriser les progrès de l'horticulture. Elle joue aussi presque aussitôt le rôle d'une société de secours mutuels. Le syndic d'honneur en était M. du Chevalard⁸⁵. Elle organise une première exposition d'horticulture en 1851. En 1855, à cause de la sécheresse prolongée, la société ne peut pas organiser son exposition.

En 1862, il est question d'organiser une société de secours mutuels, initiative favorisée par le gouvernement impérial⁸⁶. En 1864, on relève les décès de MM. Bernard Ainé⁸⁷, Dulac Emile, avocat (président), Dubois, maire de Saint-Georges-Haute-Ville, Goure, avoué.

Le 7 août 1864, acquisition par la société d'un drap mortuaire.

L'année 1865 connaît un hiver particulièrement rigoureux qui cause des misères et un chômage prolongé pour les ouvriers agricoles et la société fournit des aides : Georges Emile, malade, ne peut travailler ; il a quatre enfants dont un n'a que quelques semaines. On lui accorde une allocation de 50 centimes par jour.

1869 : les sociétaires qui refusent de visiter les malades ou d'assister aux obsèques d'un "jardinier" paieront une amende de 25 centimes. Tous les ans, la société fera célébrer une messe pour la fête de saint Fiacre, patron des jardiniers. Une grand-messe sera solennellement chantée le lundi de Quasimodo à 10 heures du matin ; une messe basse sera dite pour les morts de la société le lendemain du jour de la fête de saint Fiacre (30 août). Cette même année, après visite des syndics François et Palandre, un secours de 50 centimes par jour est donné à Joanny Vital dont la récolte a été anéantie par la grêle.

1873 : Où va-t-on loger saint Fiacre ? Entre les fêtes, la statue du saint patron restera-t-elle à l'église (Saint-Pierre de Montbrison) ? Le président met aux voix cette grave question. Par 17 voix contre 16, il est décidé que la statue du saint doit rester à l'église si M. le Curé veut bien lui donner une place et qu'une niche lui soit prêtée pour le dimanche de Quasimodo.

12 septembre 1876 : le maréchal de Mac-Mahon, président de la République offre à la société une magnifique coupe provenant de la fabrique de Sèvres. Elle est reçue par le président, M. Paul de Quirielle, qui remercie chaleureusement au nom de la société et promet tout son dévouement.

⁸⁴ Notes tirées de ce qui reste des archives de la société qui avaient été conservées par M. Auguste Blanc puis M. Commarmond. Ces archives sont aujourd'hui déposées à la Diana.

⁸⁵ M. du Chevalard est alors président de la Société d'agriculture de Montbrison, membre du conseil général de la Loire et recteur d'académie.

⁸⁶ Depuis 1850 existe dans la ville un groupement professionnel, la *Société des horticulteurs*. Il rassemble les jardiniers de la ville sans avoir, évidemment, le prestige et l'ancienneté de la *Société d'agriculture de Montbrison*, cercle fréquenté par les grands propriétaires fonciers du Forez. La Société des horticulteurs va constituer progressivement une société de secours mutuels qui sera reconnue officiellement le 30 avril 1864 sous le nom de *Société de secours mutuels dite des horticulteurs* ou encore *des jardiniers*. C'est alors, pour le département de la Loire, le seul exemple d'une mutuelle issue d'une profession agricole. En 1884 la Société des horticulteurs a une centaine d'adhérents qui paient chacun une cotisation annuelle de 3 F. Elle a le même président que sa filiale la mutuelle des horticulteurs : Henri Dupuy, officier d'académie. Henri Dupuy deviendra par la suite vice-président et bienfaiteur de la société de secours mutuels des *Ouvriers réunis* de Montbrison ce qui laisse penser que la *Société des horticulteurs* avait disparu comme mutuelle avant la Grande Guerre. Henri Dupuy meurt le 21 mai 1914 (Joseph Barou, "Sous la bannière des ouvriers réunis, histoire de la mutuelle n° 94", *Village de Forez*, 1998, p. 11).

⁸⁷ Michel Bernard, imprimeur à Montbrison, maire d'Ecotay et frère de Martin et Auguste Bernard.

Quelques jours auparavant, le 4 septembre, une magnifique gerbe de fleurs avait été offerte au président par l'intermédiaire de M. de Meaux qui était alors ministre de l'Agriculture et du Commerce...

La société des jardiniers disparaît, comme mutuelle, avant la guerre de 1914-1918. Elle poursuit pourtant ensuite, bon an mal an ses activités horticoles.

Vers 1932, sous l'impulsion d'Eugène Tixier, son président, elle crée le jardin fruitier expérimental qui est entretenu par M. Poyet, un jardinier amateur de talent bien qu'il soit charcutier de métier. Dans ce clos de quelques milliers de mètres carrés furent plantées de nombreuses variétés d'arbres fruitiers superbement conduites en toutes formes : palmette, "U", croisillon, demi-tige...

Vers 1936, le groupement fruitier, très bien organisé, créa des cours d'horticulture fonctionnant le dimanche après-midi. Destinés surtout aux jeunes ils étaient également ouverts à tous ceux qui possédaient ou aimaient les arbres.

Je m'y fis inscrire et j'entrai ainsi dans la société que je n'ai jamais quittée depuis lors. Nous étions une quinzaine de garçons. Je me souviens de certains noms : Paul Bonnet, de Bellegarde, Stéphane Giraud, aussi de Bellegarde, Pierre Pouillon de Saint-Romain-le-Puy, Garnier, Patard et Chevallard, de Boën, Paul Croix, les frères Laffay, Lucien Jay de Montbrison... C'est là que j'ai obtenu, je l'ai dit mon brevet d'apprentissage horticole le 14 septembre 1939.

La société était florissante et les activités nombreuses. Nous nous retrouvions jusqu'à 50 personnes aux réunions, assemblées, cours, messes de saint Fiacre, banquets ou voyages. Nous notions toujours la présence de M. Antoine Nicolas, grand homme de l'agriculture locale, président de nombreuses organisations agricoles. Il nous prodiguait ses conseils et nous ouvrait les portes de nombreux établissements à activité agricole, fruitière et vinicole. Comme président de la chambre départementale d'agriculture, il aidait beaucoup à l'obtention de subventions. Nous avions aussi, en la personne de notre président Tixier, un homme très dévoué qui savait remarquablement bien "tirer" les subventions. "Il est très fort" disait de lui, Georges Cassagne, devenu notre président d'honneur. Rappelons également la présence de M. Clavelloux, un agriculteur montbrisonnais, qui était alors adjoint au maire de Montbrison.

De 1939 à 1945 c'est la guerre. Tout tombe en léthargie : mobilisation des uns, absence des autres, seul le verger reste luxuriant grâce aux bons soins de M. Poyet.

En 1950, M. Anthony Faure, horticulteur, accepte la présidence pour quelques années. Les activités ordinaires reprennent. Un motoculteur est acheté et mis à la disposition des adhérents. Sa garde est confiée à M. Louis Espitalier et à son fils qui sont des arboriculteurs émérites. Il y a des groupements pour l'achat de pots, de paillasons, de produits sanitaires.

La messe de la Saint-Fiacre continue à être célébrée mais, le lundi matin, la messe pour les morts de la société n'existe plus ; les traditions se perdent. Toutefois les occasions de retrouvailles sont fréquentes : repas annuel et surtout "expéditions" en autocar. Je dis expéditions parce qu'il y a force saucissonnades et vins de pays : du blanc, du rosé, du gris, du rouge, chacun voulant faire goûter sa récolte.

La gourde et le gobelet se promenaient continuellement de l'avant à l'arrière du car Arnaud mais on mettait peu de vin dans le gobelet car les routes étaient encore mauvaises en ce temps-là. Chansons paillardes, histoires pour oreilles déjà mûres... casse-croûte impromptu dans un village où il fallait se séparer dans deux ou trois restaurants différents. Quelques-uns tiraient leur repas du sac, gentillesse et simplicité...

M. Alfred Péragut devint notre président et le resta jusqu'en 1980.

Le jardin fruitier fut détruit et le quartier urbanisé. Le motoculteur fut de moins en moins utilisé, faute de plantations d'amateurs, les professionnels s'étant équipés eux-mêmes. Seuls continuèrent les voyages et le casse-croûte du soir.

En 1983, après le décès d'Alfred Pérabut, je reprends le flambeau avec l'aide d'Auguste Blanc (ancien jardinier en chef de la ville de Montbrison), de Jean Poyet (son successeur) et d'André Drutel qui assure le secrétariat avec une caisse vide. Nous essayons de perpétuer la tradition.

Les archives de la société (du moins ce qu'il en reste) étaient en possession des secrétaires successifs : M. Commarmond, puis M. Auguste Blanc. En 1992, elles sont confiées à Mme Lerou, secrétaire nationale des Confréries de Saint-Fiacre pour être microfilmées. Depuis elles ont été rendues et elles sont aujourd'hui déposées à la Diana.

...et le bon Saint Fiacre

Saint Fiacre, venu d'Irlande, évangélisa la région de Meaux au septième siècle. L'évêque saint Faron lui concéda un terrain au lieu-dit Breuil, aujourd'hui Saint-Fiacre (près de Meaux, en Seine-et-Marne).

Attirés par sa réputation de sainteté, les pèlerins affluaient auprès de lui. La légende raconte qu'il fut autorisé à agrandir son domaine de toute l'étendue de terre qu'il pourrait, en un seul jour, entourer d'un fossé. Sa bêche avança alors si vite qu'une femme du pays, la Becnaude, le dénonça comme sorcier. Attribué par cette accusation mensongère, saint Fiacre s'assit sur une pierre qui, sous son poids, s'amollit aussitôt. Cette pierre est encore conservée dans l'église du village auprès de son tombeau.

L'évêque saint Faron rendit un jugement favorable à l'Irlandais et saint Fiacre put poursuivre son existence de prière et de charité sous la protection de Notre-Dame à laquelle il avait dédié son monastère. Il serait mort le 30 août 670.

Le culte de saint Fiacre se répandit largement, d'abord comme guérisseur puis comme protecteur des jardiniers qui reconnurent leur patron dans ce moine défricheur. Ne tenait-il pas d'une main un livre et de l'autre - son attribut essentiel - la bêche !

La forêt

Montagne des forêts de chez nous, tu es plus belle, tu es plus étincelante.

La lumière y baigne des paysages parfaits, les couleurs vibrent ; le vert, bien sûr, mais aussi certains pourpres ; le tout chapeauté par le jaune d'or des genêts, soit une harmonie profonde en cette grande palette de teintes.

Les frondaisons des feuilles, les cimes des sapins séculaires, la grâce des blancs bouleaux, les nouvelles plantations tirées au cordeau, les vieux pins rabougris par le passage des ans et des rudes hivers, croupes boisées dominant ces vertes prairies et grimpant à l'assaut des nus pacages des hautes chaumes, dans la juxtaposition des cultures de nos agriculteurs.

Oui, tout ceci est un admirable décor : c'est notre forêt, fille du travail et de la peine des hommes.

Cette peine des hommes qui ne doit pas engendrer la laideur.

Jasseries parsemées ça et là sous le ciel posé comme une grande couronne.

Montagnes et forêts ensorceleuses, don de Dieu qui nous réjouit le cœur.

Les hommes te remercient de ce que tu leur donnes, le bien le plus cher, c'est-à-dire le **BONHEUR**.

Table

Présentation , de Georges Ziegler	p. 3
Grand-père Antoine, la vie à la ferme du Vergnon	p. 5
L'alimentation à la ferme des grands-parents	p. 7
Chez mes parents	p. 8
La ferme de mes parents	p. 10
<i>Les hivers d'autrefois</i>	p. 12
L'école et la pension	p. 13
Retour à la ferme familiale	p. 14
<i>Ma première déliée</i>	p. 15
Le "gran sande"	p. 16
Je deviens jardinier	p. 17
<i>Les loges de vigne</i>	p. 19
Le Père Garnier, l'homme qui m'a appris à travailler	p. 20
<i>Vous, les Vieux</i>	p. 21
<i>Les veillées d'autrefois</i>	p. 23
Brevet d'apprentissage d'horticulteur	p. 24
Débuts dans la vie active	p. 25
Les battages	p. 26
Déclaration de guerre	p. 28
<i>Les bals clandestins en 1942</i>	p. 29
L'état de guerre et le travail (1939-1942)	p. 30
<i>Le pain</i>	p. 31
<i>La société d'horticulture de Montbrison</i>	p. 32

Village de Forez, bulletin d'histoire locale.

- **Siège social** (abonnements) : Centre Social de Montbrison, 13, place Pasteur, 42600 MONTBRISON.
- **Directeur de la publication** : Claude Latta.
- **Rédaction** : Joseph Barou.
- **Abonnement et diffusion** : André Guillot.
- **Comité de rédaction** : Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Danielle Bory, Roger Briand, Mireille Busseuil, Pascal Chambon, Edouard Crozier, Antoine Cuisinier, Monique Diaz, Pierre Drevet, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, Francis Goutorbe, André Guillot, Jean Guillot, Marie Grange, Claude Latta, Mickaël Lathière, Philippe Pouzols, Stéphane Prajalas, Jean-François Roche, Pierre-Michel Therrat.
- **Dépôt légal** : 2^e trimestre 2000
- **Impression** : C. D. D. P. de la Loire, Saint-Etienne.