

# Un jour de battage à la machine

## à Saint-Bonnet-le-Courreau

Trois meules<sup>1</sup> sont plantées comme de grosses poires, aussi hautes que les frênes d'à côté, en haut de la *sagne*<sup>2</sup> de chez le "Rotiyo"<sup>3</sup>, depuis trois semaines.

Il y a une meule - la plus grosse, qui est au milieu - de gerbes de *blé* qu'on appelle [en français] le seigle, une autre de trémois<sup>4</sup> avec, au fond, de l'orge et en haut se trouve la troisième qui est toute d'avoine.

Le *Rotiyo* s'est fait aider pour *accrocher*<sup>5</sup> les gerbes par Toine Durand qui *reste*<sup>6</sup> au bout du village et qui sait bien planter les meules. Le *Rotiyo* et son valet lui ont rendu le temps. Il lui a prêté ses bœufs et son char *droublié*<sup>7</sup>. Il a fait bon et ils ont planté les trois meules dans la semaine.

Tous les dimanches, à la sortie de la messe, Claude de chez *Rotiyo* cherche le chef mécanicien pour savoir quand il pourra battre. Le chef mécanicien, Jean-Marie, est un homme d'aplomb qui a trente ans et qui mène les machines depuis l'âge de dix-huit ans pour le syndicat de Saint-Bonnet. Ils vont boire un canon et Jean-Marie dit à Claude :

- *Mon pauvre homme, on n'est pas prêt d'être chez vous, on n'est qu'à Grandris où on a du travail pour toute la semaine. On ne peut pas être chez vous avant quinze jours.*

- *Bon, dit Claude, je serai fixé, je pourrai retenir quelques ouvriers<sup>8</sup> pour la première semaine d'octobre.*

Le dernier dimanche de septembre Jean-Marie dit à Claude : *Je serai chez vous mardi et chez Antoine Durand mercredi, mais il faudra venir chercher la batteuse et la chauffeuse<sup>9</sup> le lundi soir au Sapt<sup>10</sup> avec quatre paires de bœufs. Quand vous entendrez siffler un grand moment, c'est le signe que nous avons encore une heure à battre avant de finir et il faudra lier les bœufs et partir.*

Le lundi soir, Claude dit à son garçon qui sortait de l'école à quatre heures : *Va-t-en à la cime du pic, et quand tu entendras siffler la machine un grand moment tu viendras vite m'avertir pour aller chercher la chauffeuse et la batteuse.*

A quatre heures et demie voici mon gamin qui arrive les jambes à son cou et dit à son père : *La chauffeuse a sifflé un grand moment, il faut partir.*

Claude, son valet, Toine Durand, son valet aussi, et les deux autres paires de bœufs du village, les voici tous les quatre partis pour le Sapt avec des lanternes attachées au joug des bœufs sans oublier les timons et les chaînes pour atteler devant ces grosses machines.

---

<sup>1</sup> Meule : *mèye* en patois.

<sup>2</sup> Petit pré humide situé près de la ferme.

<sup>3</sup> Surnom d'une famille de Saint-Bonnet-le-Courreau

<sup>4</sup> Trémois, en patois *tremézi*, céréale de printemps.

<sup>5</sup> Rassembler les gerbes qui étaient encore dans les champs, en *plongons*.

<sup>6</sup> Rester : habiter.

<sup>7</sup> Un char *droublié* a quatre roues.

<sup>8</sup> Ouvriers, travailleurs : *monoure*.

<sup>9</sup> Locomobile.

<sup>10</sup> Hameau de la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau.

La batteuse pèse quarante quintaux<sup>11</sup>, la chauffeuse un peu moins, trente quintaux quand elle est vide de son eau, si elle est transportée un peu loin. Les bœufs de Claude auront fait une grande journée de travail parce qu'il a fallu avant remplir quatre grandes bennes d'eau avec le tonneau à purin, et aller chercher l'eau au ruisseau et puiser avec un seau et à la tombée de la nuit aller chercher les machines.

Quand les quatre bouviers arrivent au Sapt, les trois machinistes finissent juste de décaler la machine. Il est presque nuit<sup>12</sup>. En arrivant chez le *Rotiyo*, il est *grand* nuit. Les trois machinistes, quand les machines sont attelées, vont souper en vitesse puis sautent sur leur vélo pour aller caler les machines chez Claude à la lumière des lanternes à bougie. A neuf heures tout est calé, les trois mécaniciens discutent et boivent un canon avant d'aller se coucher dans la chambre du valet qui a deux lits, le troisième va dormir chez Toine Durand.

A quatre heures du matin, le second machiniste se lève, c'est son jour de faire chauffer la machine. Il allume le feu avec des *garnes*<sup>13</sup>, des bûches et du charbon en briquettes par-dessus, sans oublier de verser de l'eau dans la bouillotte de la machine. A la pointe du jour les hommes commencent à arriver. Ils vont d'abord voir les machines avant d'entrer à la maison pour boire le café et la *goutte*<sup>14</sup> et manger avant de commencer.

Claude compte ses hommes : il en faut vingt-deux, il en manque un. Il manque Jean Brosse, un ouvrier qui est spécialiste, à la machine, pour porter le *blou* [balle]. Jean-Marie dit : *Il a fait du vent cette nuit, Jean Brosse s'est fait emporter par le vent avec le blou !* Mais, au moment où il disait ça voilà Jean Brosse qui arrive. Les vingt-deux hommes finissent de manger le fromage quand ils attendent un long coup de sifflet. C'est l'heure, la machine est prête à démarrer, elle est chaude à point. Et puis les hommes entendirent seulement : tchin, tchin, tchin... C'est parti, tout tourne bien rond.

Le grand valet de Toine Durand monte sur la grande meule avec une grande échelle et commence à détacher la première gerbe qu'il envoie délicatement de la cime à la main sur la machine à battre. Il y a un jeune du hameau qui coupe les liens<sup>15</sup> avec un couteau qui est fait avec une pointe de faux<sup>16</sup>. Il faut faire bien attention et ouvrir l'œil quand on envoie la gerbe, c'est vite fait de se couper.

Toujours sur la batteuse, après celui qui coupe les liens, il y a l'*écharpisseur*, qui ouvre la gerbe toute prête pour l'*engreneur* qui est toujours un machiniste et qui règle de débit du battage selon que les gerbes sont sèches ou humides et aussi selon leur grosseur. Il faut que les grilles aient le temps de bien nettoyer le grain.

Derrière la machine, il y a les lieurs, ceux qui attachent la paille après le battage. en général ils sont huit et à la sortie de la batteuse ils prennent les uns après les autres une grosse brassée de paille qu'ils vont attacher et *biller* [serrer] à côté. Ils ont tous une *bille* dans la poche droite de leurs pantalons. En général c'est un morceau de manche d'*écousseau*<sup>17</sup> [fléau] cassé, de trente centimètres de long et taillé en pointe d'un côté. Il faut faire bien attention de ne pas le perdre dans la paille et ne pas se le laisser prendre. Ce sont les lieurs, s'ils sont huit, qui ont le plus de temps pour bavarder ou de faire des farces. J'en ai vus qui

---

<sup>11</sup> Il s'agit du quintal traditionnel qui vaut environ 50 kg. La batteuse pèse donc environ 2 tonnes et la locomobile 1,5 tonne.

<sup>12</sup> Presque nuit : *bruzo neu*.

<sup>13</sup> Branches de pin.

<sup>14</sup> L'eau-de-vie.

<sup>15</sup> Un lien : *ün yan* en patois.

<sup>16</sup> La faux : *la daille*.

<sup>17</sup> *Ecousseau* : fléau.

sans se faire voir, mettaient dans la poche des autres des rats des champs trouvés au fond des meules.

Cette paille mise en grosses gerbes était portée un peu plus loin pour faire un *obo*, un pailler. C'est une sorte de meule qui n'est pas ronde mais allongée autant qu'on veut. C'est assez difficile de faire un bel *obo* pour que la paille ne se mouille pas.

Il y avait aussi ceux qui portaient le grain. C'est généralement le grand valet et un autre costaud qui font cela. Et ils sont parfois trois si c'est un peu loin pour monter au grenier qui est souvent au-dessus de la maison. Mais il y a toujours un litre de vin et un verre à boire à la porte. Il faut dire que c'est pénible. Il y a aussi celui qui râtelle les débris de paille pour en faire des bottes.

A neuf heures, il y a la pause, le casse-croûte : jambon, saucisson, lard et fromage et un canon de vin. Pendant ce temps les machinistes graissaient et tendaient les courroies. Eux, ils mangeaient à tour de rôle, après, à la maison. L'engrenneur était changé toutes les heures ou toutes les demi-heures ; ils s'entendaient entre eux.

Le plus mauvais travail est celui du porteur de *blou* (la balle) qui utilise une grande toile qu'il attache aux quatre coins pour le transport dans une étable inutilisée. Il faut mettre son mouchoir de poche<sup>18</sup> autour du cou pour empêcher les barbes des épis de piquer la nuque. Certains utilisent un brancard<sup>19</sup> en toile pour le *blou*, donc il faut être deux et c'est mieux.

Le patron<sup>20</sup>, lui, il surveille un peu tout le monde, surtout au grenier pour voir si ça *graine*<sup>21</sup> bien. Il verse aussi à boire de temps en temps et s'il manque de l'eau dans les bennes, il va en chercher un autre tonneau au ruisseau.

A quatre heures il y a une autre pause, une *portion*<sup>22</sup> et le pâté qui est fait par la maîtresse avec les pommes du jardin. Il y a des moments où les pommes sont pas bien mûres et n'ont pas assez de sucre donc le pâté est *chagni*<sup>23</sup>. Le meilleur pâté, c'est quand on le fait fabriquer par le boulanger, il y a ce qu'il faut dedans et il est bien cuit.

Si ça a bien marché et que la dernière meule est basse, le patron double la ration de vin et un peu avant la nuit tout est fini. Ils décalent les machines et attellent la plus grosse paire de bœufs à la machine et les voilà partis chez Toine qui bat à la machine le lendemain.

Dans certaines maisons on bat dans la grange. Ici c'est pénible parce que, d'abord, il faut faire attention aux montants<sup>24</sup> de porte de grange et puis aller doucement avec les bœufs pour ne pas accrocher les poulies. Et puis le jour du battage, il y a une poussière telle que tu ne peux pas voir à deux mètres, et quand c'est fini, il faut sortir la batteuse à reculons ce qui n'est pas une petite affaire.

Pendant que les vieux bavardent à la maison en buvant un canon, et que la maîtresse fait cuire la soupe de vermicelles avec du bouillon gras, les jeunes, eux, vont à l'étable donner un coup de main à la bonne pour traire les vaches.

Ce n'est pas pour traire mais pour agacer et pincer la bonne qui se *pare*<sup>25</sup> à coups de *seillon*<sup>26</sup>. Les vaches ont peur et ne donnent presque pas de lait. *Elles en auront plus*

---

<sup>18</sup> Mouchoir de poche : *moucho de sac*.

<sup>19</sup> Brancard : *ün boyère*.

<sup>20</sup> Patron : *goné* en patois.

<sup>21</sup> Si ça *graine* bien : si le grain est beau et abondant.

<sup>22</sup> Un casse-croûte.

<sup>23</sup> *Chagni* : acidulé.

<sup>24</sup> Les montants : *lou onchan*.

<sup>25</sup> *Se parer* : se défendre.

*demain* disent les garçons. Mais Michel qui est le *bon ami* de la bonne, lui, il met les bouses dans la *raze*<sup>27</sup> et fait la litière des vaches.

Ensuite, ils s'en vont tous à la maison pour souper. Certains, plus filous, avant la fin de la journée, sont passés par derrière pour monter au grenier et finir le litre des porteurs. C'est ce qui fait qu'ils commencent à être chauds et mettent de la gaieté pendant le souper. C'est ceux qui commencent à chanter et ça dure jusqu'à minuit. Les jeunes voudraient bien continuer la fête mais les autres, surtout les vieux, vont se coucher parce que demain il faut continuer chez Toine Durand à encore battre à la machine.

(*Village de Forez*, "Ceux de Saint-Bonnet")

---

<sup>26</sup> *Seillon* : seau pour la traite des vaches.

<sup>27</sup> *La raze* : la rigole qui traverse l'étable.