

La vie rurale d'autrefois entre Condroz et Ardenne

par Jules JADOT

Les textes qui suivent, abordant la vie rurale et l'agriculture traditionnelle, ont été écrits entre 1976 et 1980. Leurs thèmes portent essentiellement sur la ferme et ses dépendances ; les véhicules, le matériel agricoles et la main-d'œuvre d'antan ; les animaux de la ferme et de la basse-cour ; le cycle cultural, la préparation et l'entretien des champs cultivés ; le jardinage ; les vergers et les récoltes fruitières ; les ressources forestières.

Rédigés en langue française, les propos sont irrégulièrement émaillés de quelques correspondants dialectaux que l'amateur et le spécialiste souhaiteraient peut-être plus nombreux et plus fréquents. Mais plutôt que de compléter les données par des apports nécessairement subjectifs et sans doute inégaux, nous avons préféré les documents bruts dans toute leur authenticité, avec leurs maladresses, leurs répétitions, leurs lacunes... Par conséquent, on n'y verra ni synthèse sur les activités agricoles et sur les rôles des membres de l'exploitation, ni description minutieuse du charroi, ni traité d'élevage détaillé, mais des reflets de la quotidienneté telle que l'auteur, sage et sensible, l'a perçue au cours de son existence de cultivateur et telle qu'il a bien voulu la rendre.

Jules Jadot (1901-1982), originaire de Houmart-Tohogne, fils de Félix-Joseph Jadot (1856-1943) et de Marie Rousselle (1867-1937), a consigné dans son cahier manuscrit le fruit de son expérience de la terre et les résultats de son observation des choses et des gens. Dès son enfance, il a reçu, à côté d'une éducation rigoureuse et respectueuse, l'enseignement des principes exigeants de la conduite des terres de culture et après avoir entamé, pendant la guerre de 14, des études d'instituteur, il a décidé de s'adonner définitivement aux occupations de la ferme. Attentif au progrès matériel, comme son père avant lui, il s'est toujours soucié d'améliorer les conditions du travail familial et de faire régner l'entente et l'entraide au sein du groupe des agriculteurs locaux. Installé à Morville-Wéris en 1945 et doté d'un goût de la nature, qu'il dit lui-même inné, il a poursuivi le dur métier que lui a appris un père méticuleux. Fierté d'une besogne soignée, faite avec cœur, liberté d'être son propre maître, prudence à l'égard des entreprises trop hardies et des engagements aventureux, sont les sillons profonds et sûrs qu'il a creusés à sa plus entière satisfaction et avec l'espoir confiant, qu'à l'avenir, ses descendants en empruntent les traces.

La publication du document que l'auteur laisse inachevé et qu'il aurait sans doute voulu parfaire, est un hommage à sa chaleureuse mémoire et à ses qualités de témoin clairvoyant et vigilant, proche des activités et des coutumes du passé comme des réalités actuelles.

La ferme et ses dépendances



Un coin rustique aux abords d'une ferme ardennaise (Burnontige/Ferrières).

Les fermes de la région de Houmart étaient généralement construites en pierres calcaires ; le colombage étant rarement utilisé. Les bâtiments étaient disposés soit en longueur, soit en équerre. L'habitation était souvent située au centre: elle comprenait au rez-de-chaussée, *li mohon* ou *couhène*, cuisine, et *l'tchambe*, la chambre ou " belle pièce".

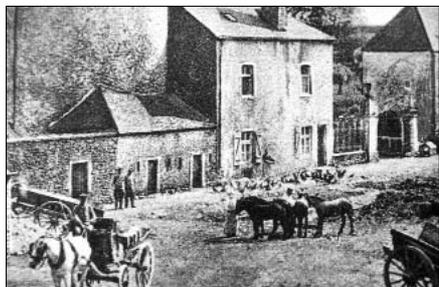
Dans la cuisine, il y avait l'âtre, *l'èsse*, avec la crémaillère, *li crama*, et les chenets, *lès -andîs*. De la cuisine, on accédait à la cave par l'escalier, *li montèye dèl câve*. La chambre contenait les beaux meubles et donnait accès, par *li montèye dè plantchî*, aux chambres à coucher, *lès tchambes à dwèrmi*. De l'une de celles-ci, on pouvait accéder au grenier, *li gurnî*, par un escalier ou une trappe avec échelle, *on tape-cou*.



Ferme du Vieux Chemin à Sy (anc. carte postale).

De part et d'autre du corps de logis étaient distribuées les étables, *lès stâves di vaches* ou *dès djônès bièsses*, les écuries, *lès stâves di dj'vôs* ; l'espace situé au-dessus des étables et des écuries s'appelle *li cina*, le fenil.

La grange, *li grègne*, comportait, au rez-de-chaussée, une aire de battage, *li batîre*, généralement en terre battue ; il en existait, dans certaines grosses fermes, en dalles de calcaire. Le gerbier, *l'ètèssîre* ou *stèlèye*, se trouvait également à ce niveau. Au-dessus de l'aire de la grange et assez haut, il y avait un *bèrôdî*, faux plancher.



La ferme-château d'Autel-Bas/Arlon (anc. carte postale, début du XX^e siècle).



“Arvô” (porte cochère surmontée d’une voûte) donnant accès à une cour de ferme traditionnelle. (“Photo “Le Sillon Belge”)

Les *stâves di pourcês* étaient souvent accolés à l’extérieur d’un des bâtiments principaux.

La plupart des ménages possédaient un four à pain, *li fôr*, avec ou sans *forni*, fournil.

Main-d’œuvre de la ferme d’antan

L’économie et l’organisation du travail à la ferme jadis étaient totalement différentes de celles d’aujourd’hui.

Actuellement, un fermier peut, seul avec sa femme, s’occuper d’une exploitation beaucoup plus grande qu’autrefois grâce à la mécanisation.

Anciennement, il n’en était pas de même : l’ensemble du travail étant manuel, un apport de main-d’œuvre extérieure était indispensable et nécessaire.

Le travail à la ferme était jadis essentiellement familial : le père, la mère, les enfants souvent nombreux (dont la scolarité ne dépassait pas souvent le niveau de l’école primaire, quand il l’atteignait), parfois un oncle ou une tante célibataire qui vivait avec le ménage, et les valets de ferme qui étaient considérés finalement comme faisant partie de la famille.

Chaque ferme comptait souvent un ou deux valets en permanence, auxquels il faut ajouter des journaliers et des saisonniers qui venaient prêter main-forte surtout au moment des récoltes (fenaison, moisson, arrachage des betteraves).



Arrachage des betteraves à Tohogne au début du siècle dernier.



Une famille tohognoise d’agriculteurs en 1928 (les Ninane-Bair).

Les valets de ferme étaient souvent issus de familles pauvres de la campagne. Leurs parents les mettaient en service dans une ferme du village vers l’âge de douze ou treize ans et ils y occupaient au départ le poste de herdier, *hèrdî*. S’ils étaient aptes à la besogne, ils devenaient valets de ferme. Ils étaient logés, nourris, blanchis et payés au mois. Parmi les valets de ferme, on distinguait les vachers et les palefreniers. (1)

Le vacher s’occupait principalement du cheptel bovin, ainsi que des porcs et de la basse-cour. Il logeait dans le corps de logis de la ferme. Le palefrenier soignait et nettoyait uniquement les chevaux. Il était le prin-



Le berger de la "hiède" (troupeau) (Spa - peinture - 1820). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")

cial responsable de tous les transports et travaux de la ferme. Il logeait souvent dans un lit suspendu dans un coin de l'écurie. Sa présence était surtout indispensable lors des poulinaiges et pour les accidents qui pouvaient survenir aux chevaux la nuit (prise de longe ou bris de longe).

En plus des valets, personnel à temps plein, le fermier utilisait, aux périodes de travail intensif, des journaliers. Ceux-ci étaient payés à la journée et nourris à midi.

Dans les grandes fermes (surtout condruziennes), lors de la moisson et de l'arrachage des betteraves sucrières, on employait des ouvriers saisonniers. Ceux-ci venaient parfois, avec femme et enfants ; ils logeaient et étaient souvent nourris chez le fermier.

Ainsi, mon père, lorsqu'il avait une vingtaine d'années, quittait Houmart pour aller faire l'aoûtage à la ferme de "La Chapelle" à Limont-Tavier-en-Condroz. Les aoûterons étaient des ouvriers agricoles saisonniers spécialisés pour les principales opérations de la moisson (fauchage, engrangement, battage et vannage). Dans notre contrée, les Wallons étaient utilisés pour la moisson (vu leurs qualités de bons faucheurs) et les Flamands pour l'éclaircissage, l'arrachage et le chargement des betteraves sucrières.

A la fin de la moisson, les moissonneurs étaient payés en grains. Ils recevaient chacun sept muids d'épeautre (le muid d'épeautre valait 140 kg dans notre région).

(1) Dans la plupart des fermes, une servante était engagée par mois ou plus souvent pour un an au moins. Comme les valets de ferme, elle provenait d'une famille humble campagnarde et était nourrie, blanchie, logée et payée au mois.

Les véhicules et le matériel agricoles

Chaque exploitation agricole de type mixte devait posséder le matériel agricole suivant :



Un cultivateur, son cheval et son tombereau de betteraves ("clitchès d'pétrâtes").

1) Un tombereau à deux roues, *li clitchèt*, avec brancards ou à trois roues sans brancards, pour le transport du fumier, des betteraves, des pommes de terre.

2) Un *galiot*, sorte de petit tombereau à trois roues basses, utilisé presque quotidiennement pour les travaux à la campagne.

3) Un ou deux chariots à ridelles à quatre roues, *tchâr*, munis d'un timon long ou court ou de brancards, utilisés pour la fenaison, la moisson, le transport du fumier éventuellement et celui du bois de chauffage.

4) Une charrette, *tchèrète*, à deux roues à brancards, à ridelles démontables. Ces ridelles étaient plan-

chéiées à la base et à claire-voie à la partie supérieure. Après 1918, certains fermiers allaient traire avec une petite charrette légère, tractée par de petits chevaux ou des chevaux de selle.

5) Un tonneau à eau et à purin, *tonê al pissène*. Anciennement, les tonneaux étaient en bois ; le châssis de ce véhicule était le même que celui d'un tombereau et les tonneaux en bois étaient souvent achetés d'occasion à des brasseries ou des distilleries. Le tonneau servait aux deux usages et était rincé après le transport du purin. Le purin était souvent conduit sur les pâtures deux fois en hiver.

6) Les charrues simple et double brabant. Elles étaient tirées jusqu'au champ sur des traîneaux.

N. B. - Il est à remarquer que si, actuellement, nous possédons de bonnes routes, il n'en fut pas toujours de même. Ceci explique la robustesse des véhicules agricoles et de transport d'autrefois. Seules les grand-routes étaient macadamisées. Je me souviens, avant 1914, d'avoir été en promenade avec l'école primaire de Houmart pour aller voir les travaux de recouvre-

ment (en pierres et ciment, et non en asphalte) de la grand-route Huy-Stavelot.

7) Une herse, *îpe*, d'un des types suivants : herse triangulaire avec châssis en bois et dents en bois ; herse triangulaire ou quadrangulaire avec châssis en bois et dents en fer ; herse en acier dite à ressorts ou extirpateurs.

8) Un rouleau, *rôle*, en bois ou cerclé de fer; ou un rouleau en pierre. Après sont arrivés les rouleaux en fonte ou en acier et les rouleaux dits "hérissos" entièrement métalliques.

9) Un buttoir, *butwêr*, à pommes de terre.

10) Une binette, *razète*, à un ou à trois rangs pour les betteraves.



Fermière remplissant ses cruches placées sur une charrette, après la traite des vaches (Banneux, 1938). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")



Des fermiers de Tohogne viennent s'approvisionner en eau potable au lieu-dit "La Fontaine" (vers 1948).

Travaux et besognes d'un cycle agricole

Les opérations agricoles d'un cycle annuel peuvent se répartir en deux périodes d'activités distinctes.

I. Les travaux de l'hiver et la préparation des sols. Cette période couvre la fin de l'automne, l'hiver et le début du printemps. Nous situons la période hivernale de la fin des récoltes jusqu'au moment où les bêtes retournent au champ.

Les principaux travaux de cette période sont chronologiquement : les labours et semailles d'automne, puis en plein hiver : provision du bois de chauffage et de fagots ; conduite du fumier et du purin, battage et vannage des denrées et des trèfles, coucous, ray-gras, et enfin les labours et semailles de printemps.

Outre les travaux de cette saison, nous décrirons les besognes quotidiennes de la ferme.

II. Les travaux de la belle saison: nous délimiterons cette période du milieu du printemps jusqu'au milieu de l'automne, c'est-à-dire pendant le temps que la terre produit. Les principaux travaux sont : le binage et l'éclaircissage des betteraves; la fenaison, la moisson, la seconde coupe de trèfle, la cueillette des fruits, l'arrachage des pommes de terre et des betteraves.

Chaque fois que l'occasion se présentera, nous développerons, pour les divers travaux agricoles, l'évolution technique d'avant 1900 à nos jours.

I. Travaux hivernaux et préparation des sols Activités quotidiennes à la ferme

Le travail d'hiver à la ferme est guidé par deux préoccupations principales : les travaux à la ferme proprement dite (qui consistent surtout à soigner le bétail qui est à l'étable), et les travaux à l'extérieur.

Les soins d'hiver apportés au bétail sont extrêmement importants et occupent de nombreuses heures de la journée de la famille paysanne et de ses domestiques. Les travaux extérieurs hivernaux n'en sont pas moins importants, mais sont tributaires du temps. S'il fait bon, le fermier laboure, sème, conduit le fumier, conduit le purin ou va travailler en forêt, herse les prés, sème l'engrais, taille les haies, répare les clôtures. S'il pleut ou s'il neige, il s'occupe d'autres travaux à la ferme : battage et vannage des denrées, réparation des harnais (charroi), entretien des harnachements de chevaux, sciage



Tohogne (± 1916) - "I côpèt al' rasse" (ils coupent bois et taillis).



Reconstitution à Tohogne du battage à l'aide d'une "Jh Tixhon" qui fonctionnait à l'aide d'une manivelle actionnée des deux côtés ou avec un moteur. Existait déjà en 1914.



Charneux (1952) - Réparation d'une haie à l'aide d'un "crama d'cloyeu" (crémaillère du réparateur de haies). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")



Agriculteur réparant une clôture. "I tchêsse on pâ" (il enfonce un piquet). (Photo "Le Sillon Belge")

du bois de chauffage et quelques travaux artisanaux comme la vannerie d'osier ou de paille et la fabrication de manches d'outils.

La journée à la ferme commençait généralement très tôt. Vers cinq heures du matin, la toute première besogne des valets était de faire le tour général des étables et écuries pour se rendre compte si tout était normal dans le cheptel.

Après cette inspection, tous s'y mettent pour soigner le bétail : le palefrenier s'occupe des chevaux ; le vacher, aidé de la famille, s'occupe des vaches, puis des petits veaux et des cochons. Après le petit déjeuner, on achèvera la besogne en soignant les jeunes bêtes.

Le palefrenier commence par donner du bon trèfle, nettoie l'écurie, donne à boire aux chevaux, distribue le "picotin", li *fôre*, avoine concassée mélangée de petite paille (balle) ou de paille hachée.

Puis, il fait le pansage : il étrille les chevaux, les brosse, les époussette.

Alors, le palefrenier va déjeuner (1) et ensuite, il prépare son matériel pour le travail de la journée. De retour à l'écurie, il commence à harnacher, présente de nouveau de l'eau à ses chevaux, leur met la bride, les sort de l'écurie et les accouple pour partir aux champs.

Le vacher, lui, commence par nettoyer l'étable des vaches pour qu'elle soit propre pour traire (2). Au fur et à mesure du nettoyage, la fermière et la servante trayent les vaches à la main (3) ; après quoi, on emplit le râtelier de foin. Pendant que les vaches mangent (4), la fermière écrème le lait, l'écrémeuse étant actionnée manuellement. Puis le domestique et la servante distribuent le lait écrémé aux petits veaux et le lait restant aux cochons. Pendant ce temps-là, la fermière prépare le déjeuner. Après, le vacher délie les vaches qui vont à l'abreuvoir local sous la garde des enfants. (5) Pendant ce temps, le vacher distribue dans les auges les rations de betteraves mélangées de balles, de faineux (mélange d'avoine, orge, épeautre, féveroles ou pois), le tout moulu ou aplati.

Ensuite, les vaches sont rentrées et liées. Après, le vacher remet de la paille dans les râteliers.

Vers six heures et demie, toute la famille va déjeuner. Le temps du petit déjeuner, et tout spécialement en hiver, était un moment de détente et de répit. En plus, on en profitait pour fixer à chacun les tâches de la journée, attendre le facteur (qui souvent prenait une tasse de café et mangeait une *golèye*), ou bavarder avec un fermier voisin à propos d'un travail ou l'autre. En ce temps-là, on n'avait pas la facilité actuelle du téléphone et l'heure du petit déjeuner était bien choisie pour trouver chez lui un autre fermier.

Après le repos, le palefrenier et parfois le fermier quittent la ferme pour les travaux extérieurs tandis que le vacher va soigner (nettoyer et fourrager) les jeunes bêtes, c'est-à-dire les veaux gras et les génisses.

La servante, elle, fait la vaisselle et nettoie la laiterie et tous ses ustensiles. La fermière s'occupe des enfants en bas âge, du ménage et du dîner.

Pendant la fin de la matinée, le vacher nettoie et découpe les betteraves (6) pour la ration des bêtes pour l'après-midi.

Vers onze heures et demie, les enfants, de retour de l'école, montent au fenil pour apprêter les bottes de foin ; à l'aide d'un harpon, ils tirent le foin. Le fourrage était préparé en bottes pour faciliter l'affouragement de l'après-midi et en même temps pour mesurer les rations. Les bottes de foin étaient liées à l'aide de deux liens parallèles en paille de seigle. (7)

Un peu avant midi, le palefrenier ramène les chevaux à l'écurie. Il les dégarmit, remplit le râtelier de trèfle. Alors, le valet va dîner. Après son repas, il fait boire ses chevaux, puis leur donne une ration d'avoine et, si c'est nécessaire, leur rend du trèfle. Pendant que les chevaux achèvent leur repos, la valet se repose aussi quelque peu et prépare ce dont il pourrait avoir besoin l'après-midi.

Vers une heure et demie, il s'en retourne avec ses chevaux à la campagne et rentre au crépuscule. (8)

Le soir, après une dure journée aux champs, le palefrenier soigne ses chevaux et leur donne les mêmes rations qu'à midi.

Dans le milieu de l'après-midi, le vacher soigne et nettoie une seconde fois les vaches. Après quoi, la fermière et sa servante les traieront, écrémeront le lait, et le petit lait sera distribué aux jeunes veaux et aux cochons. Le vacher surveillera la litière des étables.

Vers six heures, la famille soupe. Si pour souper, le vacher n'a pas fini de hacher les betteraves pour le lendemain, il finit cette besogne après le repas.

Souvent, le soir, les hommes allaient *sîzer* chez l'un ou l'autre ami, tandis que les femmes restaient à la maison et s'occupaient de l'entretien du linge du ménage (tricoter, ravauder les bas, repasser, parfois filer la laine). Généralement, on allait dormir vers dix heures.



Deux agriculteurs, plus vrais que nature, "tapèt 'ne copène" (conversent). (Photo "Le Sillon Belge")

(1) Souvent, pour déjeuner, le palefrenier et le vacher mangeaient la trempée. Voici la préparation de ce repas : on émiettait du pain, *li trûlèye*, dans un plat ; on y versait du café en ajoutant du lait ou de la crème et du sucre suivant le goût.

(2) Depuis les années 1960 environ, le travail des fermiers a été sérieusement facilité par la construction et l'aménagement de vacheries modernes de différents modèles. Le nettoyage des étables y est mécanisé.

Il ne faut cependant pas exagérer ni généraliser l'acquisition de telles installations. Bon nombre de fermiers travaillent encore aujourd'hui dans des étables de type traditionnel ou partiellement modernisées.

Disons que les différents types de vacheries modernes sont relativement bien adaptés à chaque région : dans le pays herbager ou l'élevage prédomine, le pavé à grilles avec citerne de récupération est tout indiqué vu que le lisier répandu sur les pâtures ne contient pas de paille ; par contre, dans nos régions à culture mixte, on préconise les mécanismes récupérant le fumier entier.

(3) Après la guerre 40-45, les machines à traire ont commencé à faire leur apparition. Nous pouvons dire que depuis 1960, ce mode de traite s'est généralisé.

(4) Une partie de l'alimentation bovine a été modifiée et améliorée pour augmenter le rendement laitier et beurrier : au picotin on ajoute des tourteaux, des pulpes, de la luzerne déshydratée, du maïs ensilé, etc. Les premiers tourteaux sont apparus avant 1914 ; c'était surtout ceux de cocotier ou de lin alors. Après 1918, les variétés de tourteaux se sont multipliées et aujourd'hui ces tourteaux sont présentés sous forme de granulés.

(5) Actuellement, les étables sont pourvues d'abreuvoirs automatiques. Les premiers sont apparus avant la guerre de 1940-1945 (d'abord à niveau constant, puis sous pression).

(6) Avant 1914, ce travail s'effectuait à l'aide d'un grand couteau ou d'un courbet, puis les hache-betteraves, actionnés par une manivelle, ont fait leur apparition. On remarquera que l'évolution technique constante et croissante du matériel agricole a facilité le travail à la ferme et diminué les heures de travail manuel. La mécanisation de l'agriculture (et d'autres circonstances) ont eu pour effet de supprimer progressivement les domestiques et valets de ferme.

(7) En ce temps-là, le fermier disposait dans son fenil d'un stock de fourrage en vrac avec lequel il devait nourrir son bétail pendant la saison hivernale, aussi devait-il économiser son fourrage surtout les années où la récolte en foin avait été maigre et les hivers longs et durs.

Aujourd'hui, les disettes de foin des années sèches sont moins graves : les paysans ont la faculté d'acheter du fourrage étranger et reçoivent assez souvent des aides financières à taux réduit des pouvoirs publics.

Autrefois, un fermier qui tombait à court de foin était souvent obligé de vendre à bas prix une partie de son bétail, parce qu'il trouvait difficilement du fourrage à acheter dans le voisinage ou la région contiguë et qu'il n'en avait pas les moyens non plus.

(8) Le palefrenier doit respecter minutieusement l'horaire des chevaux. Les chevaux de labour ont besoin d'une heure et demie au moins pour leur repos. La durée du travail ne doit pas excéder quatre à cinq heures entre deux repos (un bon cheval de labour travaillant huit à neuf heures par jour).

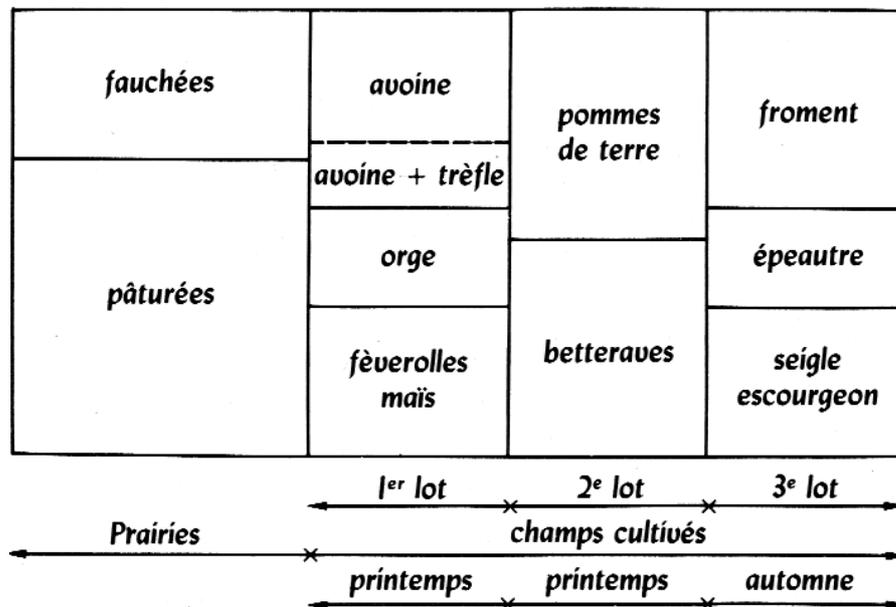
II. Répartition et rotation des espèces

Préparation des sols - Labours et semailles d'hiver et de printemps

1. Types de cultures et d'assolement

a) Répartition des espèces

Dans la région de Houmart, les exploitations agricoles d'avant 1914 étaient de type mixte: un tiers des terrains était réservé aux prairies (dont le 1/3 de la superficie était fauché et 2/3 pâturés) et les 2 autres tiers, aux cultures. Les terres cultivées se répartissaient elles-mêmes en 3 lots égaux régis par l'assolement triennal, *l'assâk'nèdje*, toujours de tradition dans la région (voir schéma).



Le 1^{er} lot comprenait 2/3 d'avoine, nourriture de base des chevaux. Simultanément à l'emblavement printanier ou après la levée des graines, une partie de cette terre était semée de trèfle violet, *trimblène*, de trèfle hybride, *ébride*, de *coucou* blanc, jaune ou traînard, appelé communément chez nous *antillis*, de *trimblène di France*, trèfle incarnat ; les variétés violette et incarnat étaient principalement données aux chevaux. Toutes ces plantes bisannuelles étaient récoltées l'année suivante en 2 ou 3 coupes selon les conditions atmosphériques.

Certains mélangeaient aux semences de trèfle violet qu'ils souhaitaient cultiver, une portion de ray-grass d'Italie ou ray-grass anglais, du *rêgrâ*. Vu la rigidité de sa tige, il aiderait le trèfle à se maintenir droit lors des intempéries.

Les zones libres de trèfle serviraient, dans le futur, à la culture des pommes de terre et des betteraves (cf 2^e lot).

Le 3^e tiers de la parcelle contenait d'autres aliments pour bétail (et particulièrement pour les porcs) : *li wèdje*, l'orge, et *lès favètes*, les fèveroles qui, fauchées en septembre-octobre à leur complète maturité et séchées en dizeaux, seraient battues au fléau pour n'en conserver que la graine. (10)

Le 2^e lot renfermait les plantations printanières de pommes de terre et les semis de betteraves.

Parmi les diverses variétés de *crompîres* que l'agriculteur cultivait et dont il vendait 75 à 80 % de la récolte, on distinguera notamment les *magnom'* (*magnum bonum*) ; les *rodjes* et *blankès-industrèyes* ; les *plates rôses* (ou *rôzès plates*) et *bleûves* ; les *cwènes di gâte* ; les *mélanèses*, produits de luxe qui pouvaient valoir le double des autres variétés ; les *rwè Edouârd*, très rentables, qui connurent longtemps le succès après 1918 ; *optodate* (up to date) de qualité gastronomique médiocre, de très grand rendement et à bas prix était consommée dans les familles très pauvres mais servait surtout de nourriture aux cochons.

La rationalisation de la culture, qui eut lieu après 1945, provoqua l'abandon des variétés de luxe (*plates, cornes, ...*) au profit des espèces ordinaires



Célèbre image populaire représentant un couple se recueillant au moment de l'Angélus, lors de l'arrachage des pommes de terre.

et à très grand rendement comme la grata, la bintje, l'esterling rouge et blanche, la patronaise, etc.

D'autre part, 15 à 20 % de la production de betteraves étaient aussi négociés.

Le 3^e lot des terres comprenait les denrées panifiables, les grains durs, *deûrs grins*, semés en automne : la majeure partie de la parcelle (les 2/3) recevait le froment, *frumint*, et l'épeautre, *grin* ou *blé* dont le fermier conservait environ 1/4 de la récolte pour sa consommation personnelle.

Sur le 1/3 restant, on semait le seigle, *wassin*, et l'escourgeon, *choucouran*, dont l'excédent serait réservé l'hiver aux vaches, taureaux, génisses, gros veaux et cochons.

N.B. - 1. D'autres plantes fourragères bisannuelles, la luzerne, *luzeûre*, et le sainfoin, *sinfwin*, bien adaptées aux chevaux de labour grâce à ses propriétés très énergétiques, étaient semées au mois de juillet, en terre nue, *nowe têt*, en champ labouré au printemps, hersée à plusieurs reprises pour lui conserver sa mobilité.

2. Le maïs fourrager, introduit dans la région au lendemain de la 2^e guerre mondiale, a partiellement remplacé les tourteaux et a permis à l'exploitation de diminuer les achats d'aliments concentrés.

3. Pendant la guerre de 40-45, on a cultivé du lin dans nos régions. Seules les graines servaient à l'alimentation du bétail grâce à leur valeur nutritive et laxative.

4. Dans l'ensemble de ses terres cultivées, le paysan avait soin de réserver un petit lopin de terre, à proximité de la ferme, pour la culture des topinambours. Ceux-ci, de grand rendement, servaient avec le foin, de nourriture de base au bétail et seuls, ils étaient donnés aux cochons.

La culture à proximité de la ferme était toute indiquée vu que ce tubercule se reproduit spontanément et aisément. Il constituait donc une nourriture constamment fraîche pour le bétail.

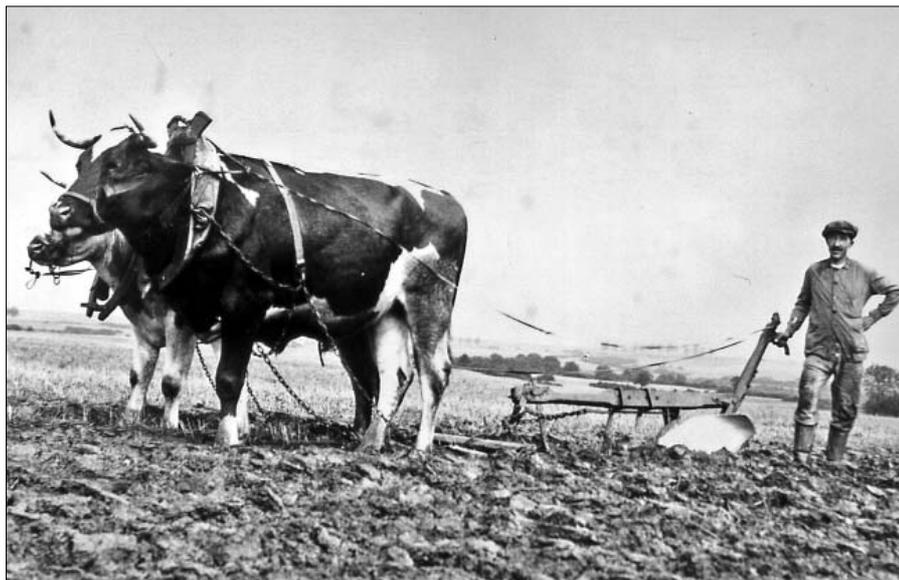
Comme la pomme de terre " up-to-date ", le topinambour était une culture prisée par les familles pauvres qui, à l'occasion, s'en nourrissaient en période de disette.

b) Méthode et instruments de labours

Avant que la mécanisation n'ait réduit le temps de travail et déplacé même l'époque des labours, ces derniers occupaient une large part des activités extérieures des agriculteurs condruziens.



Le battage du lin (10 nov. 34 - env. de Courtrai). (Photo "Le Sillon Belge")



Warre-Tohogne (± 1916). Superbe scène représentant un attelage de deux bœufs tirant un simple brabant et un laboureur (Louis Lecrenier) posant pour le photographe.

Longs et exigeants, les labours se pratiquaient jadis à l'ancienne charue simple, dite araire belge, munie d'un seul versoir à gauche (12).

Cette araire simple permettait d'effectuer deux types de labour: *radosser*, litt' r(e)-adosser et *taper à lâdje*, ouvrir. Pour adosser, on mesurait de chaque côté la largeur du champ. On la divisait en deux, et à chaque extrémité, on plantait un repère pour se diriger. On creusait le premier sillon d'un repère à l'autre et au bout de ce sillon, on tournait pour creuser un nouveau sillon contre le premier. Au bout du second sillon, on tournait de nouveau à gauche pour tracer un troisième sillon le long du premier, et ainsi de suite.

L'adossement était recommandé dans les terrains présentant un creux en leur centre ; grâce à ce procédé, la terre, amassée au milieu, était bien égalisée. En revanche, le *tapêdje à lâdje* était préconisé dans les terrains présentant une bosse en leur centre car il ramenait la terre du milieu vers les bords du champ.

Le labourage commençait à l'extrémité gauche. Le deuxième sillon était

creusé à l'autre extrémité du champ ; le troisième contre le premier ; le quatrième contre le second et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on arrive au milieu de la parcelle.

La charrue simple ne versant qu'à gauche, il était indispensable de charrier d'un côté du champ puis de l'autre et de rétablir ainsi l'uniformité du niveau du sol.



Hesbaye (± 1900). Deux chevaux tirent un double brabant à roulettes. Une roue est dans le sillon. Le laboureur tient une "lignète" (rêne) dans chaque main. (Photo "Musée de la Vie Wallonne")



Deux attelages allant en sens opposé déchaument ("doblèt"). "I radossèt" (ils commencent par le milieu). (Photo "Le Sillon Belge")

À l'araire simple a succédé la charrue "double brabant". Celle-ci était déjà utilisée chez nous avant la première guerre mondiale. Son apparition constitua une véritable révolution car son double soc basculant (dont un seul élément est utilisé à la fois) permet de creuser les sillons les uns contre les autres et de rester toujours dans le même sens : le premier sillon est tracé le long d'une extrémité du champ, la charrue retournée est placée parallèlement au premier sillon et simultanément, le mécanisme du brabant est entièrement basculé de façon que le second soc entre en terre (l'autre soc étant alors libéré). Le double brabant permettait de gagner beaucoup de temps et évitait le tassement des terres aux extrémités du champ.

Quand la terre était entièrement labourée dans le sens de la longueur, le fermier charruait, perpendiculairement aux sillons déjà tracés, les *forîres*, endroits extrêmes du champ, d'une largeur de 4 m environ, où l'attelage et la charrue tournent. On labourait les *forîres* de la même manière que les longs côtés : si le champ était bombé, *on tapève à lådje*; s'il présentait un creux, *on radossève*.

Aujourd'hui, les fermiers utilisent des charrues modernes : elles sont munies de plusieurs socs qui permettent de creuser plusieurs sillons à la fois. D'autre part, les charrues sont portées et tractées par le tracteur.

(9) Depuis quelques années, une variété d'avoine d'hiver se sème en automne.

(10) Avant 1900 déjà, on utilisait les machines batteuses pour ce travail. Mon père a vu la première démonstration des batteuses Raze d'Esneux vers 1880, chez M. Fabry, à la ferme de la Chapelle à Limont-Tavier.

(11) On distingue, depuis 1945, 2 variétés de froment : 1) le froment d'hiver qui se sème traditionnellement en automne et se récolte en août ou début septembre ; 2) le froment d'été qui, lui, est semencé au printemps, et est mûr une quinzaine de jours après le froment d'hiver.

(12) En région flamande, la charrue versait à droite.

2. Rotation et particularités culturelles

Basée sur la répartition des espèces décrites ci-dessus, la méthode de culture des exploitants condruziens reposait sur les principes de l'assolement triennal. La rotation s'effectuait de la manière suivante:

a) EN AUTOMNE :

1. Les champs qui avaient porté de l'avoine et du trèfle étaientensemencés en blé d'hiver. Le trèfle succédait lui-même à l'avoine et, selon le procédé exposé supra, après sa 2^e coupe en août, ses repousses servaient d'engrais à la terre déjà fumée au cours de l'hiver et du printemps précédents.

Les blés d'hiver, qui germent assez rapidement après les semis et résistent bien aux gelées, exigent un labour profond et une terre tassée. L'examen de

l'état du sol et les conditions atmosphériques conditionnent les opérations de roulage de la terre (13).

Un ensemencement *al min*, à la volée, à l'aide du tablier-semoir ou de la manne de paille ou d'osier, était précédé d'un léger hersage et suivi d'autres hersages plus profonds qui enterraient convenablement la graine (14).

2. Les champs de pommes de terre, à la terre très meuble, déjà engraisés lors des premières plantations, étaient indiqués pour les semailles de seigle. Cette semence exige, en effet, un enfouissement superficiel et *deût veûy ènnè râler s'mêsse*.

Très anciennement, les petits cultivateurs semaient de l'épeautre à la volée avant l'arrachage des pommes de terre, qui, exécuté à la herse à dents, favorisait la pénétration profonde des semences. D'autre part, la terre était encore piétinée et tassée par les arracheurs et ramasseurs de tubercules.

3. Les champs de betteraves dont la terre est lourde et compacte recevaient avec profit du froment et de l'épeautre.

Remarque : Ces deux cultures : pommes de terre destinées au commerce surtout (le paysan d'aujourd'hui plante encore des pommes de terre, mais pour sa propre consommation) et betteraves fourragères ont pratiquement disparu de notre région. Ces cultures demandent en effet trop de main-d'œuvre. La betterave a été avantageusement remplacée par le maïs et l'utilisation de tourteaux et d'aliments concentrés.

Anciennement, avant de "planter" (= semer) les betteraves, on traçait des petits sillons à l'aide d'un sillonneur, *royeû*, à trois dents ; certains cultivateurs traçaient les sillons en carrés, et à chaque intersection des sillons, ils déposaient quelques graines. (15) Les femmes et les enfants avaient pour mission de tasser les sillons avec les pieds pour affermir le contact de la semence au sol.

Quand on semait en lignes, à la main ou à la machine, les graines étaient déposées tout le long du sillon. Alors, quand les plants atteignaient deux ou trois centimètres, à l'aide d'une binette ou rasette, *haw'lète*, on binait les interlignes pour détruire les mauvaises herbes... Puis, on éclaircissait la ligne de betteraves de façon à n'en laisser qu'une tous les trente centimètres environ. Evidemment, on avait soin de choisir les plants les plus vigoureux.

Il arrivait qu'une levée irrégulière des betteraves force le cultivateur à combler les espaces vides par des plants de rutabagas qu'on avait semés à la volée dans un coin du jardin, ou par des choux rouges et blancs. Certains agriculteurs semaient également des carottes potagères ou fourragères dans les lignes de betteraves : ils réservaient même quelques dizaines de mètres à cette plantation.



On plante les "patates" en Angleterre en mars 38. Deux tracteurs forment les sillons. Des équipes de deux hommes déposent les tubercules. (Photo "Le Sillon Belge")



Déchaumage par un trisoc tiré par un attelage de quatre chevaux. (Photo "Le Sillon Belge")



Baudet à la charrue (22-12-1934). Ce fut un spectacle très rare car cet animal est trop léger pour donner le coup de collier nécessaire. (Photo "Le Sillon Belge")

4. Les champs qui avaient produit des fèves seraient profondément labourés et ensemencés, eux aussi, de froment et d'épeautre.

Remarque: En automne, surtout avant 1914, les champs où avaient été récoltés les blés durs, étaient pâturés par les troupeaux de moutons, voire de bovidés. En effet, pas mal de fermiers assez importants avaient une bergerie qui complétait leur cheptel.

Il faut en effet noter que, jusqu'en 1914, les champs de blé n'étaient pas déchaumés, *doblés*, directement après la moisson et n'étaient pas pulvérisés comme actuellement. Il poussait dans les éteules, *steûles*, de blé, des plantes parasites qui servaient de nourriture d'appoint à l'arrière-saison, *èrî-sâhon*.

Notons parmi ces plantes, la mâche, *orêye di lîve*. Elle poussait à l'état sauvage dans les champs et n'était pas semée dans les jardins.



Barvaux s/O., lieu-dit "Basse-Commenne" - ± 1935. Charles Demany herse à l'aide d'un attelage constitué par deux bœufs et un "îpe a rissôts".



L'auteur de cette étude, Jules Jadot, roule les labours avec son "bèrâ cèclé" (rouleau cerclé) et son "dj'vâ d'cwèrdê".

b) AU PRINTEMPS :

1. Les champs qui avaient porté des blés d'hiver étaient labourés au début du printemps et ensemencés d'orge ou d'avoine.

2. Les terres qui avaient donné de l'avoine seule étaient retournés à la même époque pour recevoir des betteraves, des pommes de terre ou des fèves-roles.

Remarque : Anciennement, les terrains ayant porté des blés durs (c'est-à-dire qui sont arrivés au terme triennal), étaient laissés en jachère, *li djouhîre*, parce que la terre devait se reposer et d'autre part être nettoyée.

En automne, ces champs, *éteûles*, étaient pâturés. Puis, avant l'hiver, on déchaumait à l'aide de l'araire simple et on hersait abondamment par beau temps.

En été, de préférence pendant la période des canicules, on effectuait un labour profond, puis on hersait de nouveau.

Au printemps de l'année suivante, la terre était encore hersée, puis on lui ajoutait de la chaux (seul amendement de l'époque). La chaux vive, *crote di tchâ*, provenant des *tchafors*, fours à chaux des carrières de calcaire, *castin.ne*, avoisinantes, était dispersée, *brihêye*, en petits tas que l'on recouvrait de terre (17). Elle se désagrège au bout de huit à quinze jours. Après quoi, elle était épandue à la pelle. Aux canicules suivantes, un labour superficiel apprêtait la terre aux semences d'automne.

Dans les grosses exploitations agricoles, les fermiers fabriquaient (cuisaient) eux-mêmes leur chaux; soit qu'ils avaient un petit four construit, soit qu'ils cuisaient la chaux à même le sol sous une motte de terre comme le charbonnier de bois ; ce dernier type de four s'appelait "dormant".

(13) Les gelées, qui ont la propriété de soulever et de craqueler la croûte superficielle des terres labourées, risquent de casser les racines des jeunes pousses si la terre n'a pas été suffisamment tassée lors du semis.

(14) Avec les semoirs mécaniques en lignes (déjà utilisés avant la première guerre), on prépare définitivement le terrain avant d'ensemencer, donc il n'est plus nécessaire de herser après le semis. En effet, les semoirs mécaniques sont munis de treize socs ou plus (suivant leur largeur). Les socs, qui creusent de petites rigoles parallèles, distribuent les graines régulièrement et les recouvrent directement.

D'abord tractés par les chevaux, les semoirs à grains en lignes nécessitaient l'intervention du conducteur d'attelage et celle du fermier qui, à chaque extrémité du champ, bloquaient et débloquaient la distribution de la graine. Pour semer aujourd'hui, le chauffeur du tracteur seul peut, grâce à la force hydraulique du véhicule, relever et abaisser le semoir.

(15) Quelques années avant 1914, les premiers plantoirs à betteraves (= semoirs) à trois rangs, tirés par un cheval, ont été utilisés à Houmart; ces machines creusaient, plantaient la graine et comblaient les sillons.

A la même époque sont apparus des plantoirs à betteraves à une ligne qui exécutaient les mêmes opérations.



Jules Jadot, faisant les gestes du bon vieux temps, sème à la volée "à dreût brès" (au bras droit). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")

(16) Actuellement, les parasites des champs de blé ont été éliminés en grande partie par l'utilisation des engrais appropriés et autres produits sélectifs.

(17) Dans le four à chaux, les matériaux étaient disposés comme suit : un niveau de bois, un niveau de charbon et un niveau de pierres calcaires ; puis on alternait en couches régulières charbon et pierres calcaires jusqu'au sommet au fur et à mesure de l'édification du monticule. On recouvrait l'extérieur d'une épaisse couche de terre. Plusieurs ouvertures d'aération étaient ménagées à la base.

Animaux de la ferme

Le cheptel constituait l'élément vital indispensable à l'économie paysanne mixte de la région de Houmart et ses revenus complétaient utilement les ressources végétales.

Il était principalement constitué de bovidés qui assuraient les ressources fondamentales (lait, beurre et viandes) ; les chevaux constituaient, eux, le moyen de traction le plus usité.

Ce cheptel était complété par l'élevage de porcs (principalement) auxquels s'ajoutaient quelques moutons ou des chèvres.

Chaque ferme possédait aussi une basse-cour qui comprenait des poules, des canards ou des oies, parfois quelques pintades et dindons, rarement un paon (présent dans les très grosses fermes comme oiseau de luxe et de prestige). Beaucoup de ménages campagnards possédaient leur clapier.



Barvaux s/O. - Le marché aux bestiaux. (Anc. carte postale)

Sur le plan de l'élevage, l'économie de la ferme était entièrement basée sur la vache laitière. L'animal de boucherie constituait un apport financier supplémentaire. Cette catégorie comprenait les veaux gras (souvent des taureaux), les génisses non pleines et les vieilles vaches. (18)

Une ferme moyenne comptait, dans son étable, sept vaches, quatre ou cinq génisses et de cinq à sept veaux.

Le lait était entièrement utilisé à la ferme, soit entier pour la consommation familiale ou la fabrication de produits dérivés (beurre et fromage ; voir ci-après), soit écrémé, le petit lait servant à la nourriture des veaux et des cochons.

I. Evolution de l'élevage bovin

1) LA REPRODUCTION

Depuis la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e, les efforts pour améliorer la race bovine se sont constamment accentués.



Tohogne (± 1927) - Joseph Delforge exhibe un beau taureau devant la ferme Haufroid de l'époque.

En général, il y avait, par village, un taureau qui faisait la monte publique. Déjà après 1914, beaucoup de taureaux étaient inscrits au Herdbook et admis à la monte. Pour être admis, le taureau devait être présenté devant un jury de concours qui admettait le taureau ou le refusait.

De même, les vaches ont été progressivement inscrites. Elles étaient soumises à des contrôles et participaient à un concours pour obtenir cette inscription. Les critères de sélection étaient l'allure générale de l'animal, c'est-à-dire l'ossature, et la viande, ses qualités reproductrices, son pis, la qualité de la crème du lait et sa quantité. (19)

Les veaux issus d'un taureau et d'une vache inscrits étaient dits " tracés ". On les tatouait à l'oreille et le tatoueur délivrait une carte mentionnant l'origine des géniteurs.

Les veaux tracés obtenaient plus facilement et plus rapidement leur inscription au Herdbook. Ce processus a permis à la race bovine des progrès

sélectifs toujours croissants pendant la première moitié du XX^e siècle.

Au cours de la deuxième guerre mondiale, les occupants ont imposé l'identification de tous les animaux de la ferme.

Aux environs de 1950, l'insémination artificielle s'est pratiquement généralisée. Ce nouveau procédé de reproduction a marqué une étape de plus vers la conception de l'élevage de bovins. Depuis lors, la presque totalité des taureaux sont voués à la boucherie ; les taureaux reproducteurs sont rares dans les fermes et le bœuf de traction a disparu.

2) LE VÊLAGE

Avec la sélection du bétail toujours plus poussée, et spécialement celle des reproducteurs, la qualité et la grosseur des veaux à la naissance se sont accrues. Ceci a eu pour conséquence de rendre les vêlages plus laborieux et d'obliger l'homme à perfectionner ses méthodes pour ce travail délicat.

Depuis longtemps, pour les vêlages difficiles, les fermiers s'aidaient de tire-veaux : ils attachaient deux cordes solides par un nœud coulant à la première ou à la seconde articulation des pattes du veau, et l'autre à l'extrémité de la corde ; un bois, fixé de travers, permettait à plusieurs hommes de tirer le jeune animal.

Remarquons que mon père usait d'une méthode simple et très astucieuse pour les vêlages difficiles. Quand il jugeait que, malgré la traction à l'aide du tire-veaux, le veau restait bloqué dans le bassin de la mère, il tournait la vache sur le dos avec des assistants. Ce procédé avait pour effet d'écartier les os du bassin et de laisser passer le veau plus facilement. (20)

Après la première grande guerre, différents procédés mécaniques pour faciliter les vêlages sont apparus. La vêleuse est l'outil le plus usité dans ce domaine.

Depuis une vingtaine d'année, on recourt beaucoup à la césarienne. (21)

Remarquons cependant que si, aujourd'hui, une majorité des vêlages sont assistés, il demeure cependant un certain nombre de vêlages naturels et faciles.

3) LA CASTRATION

La castration des veaux mâles était pratiquée jusque l'entre-deux-guerres dans le but d'obtenir surtout des bœufs de travail et des bœufs à l'engrais pour la boucherie. (22)

La castration était pratiquée anciennement par un châtreur, *côpeû*, de métier, ambulante, qui châtrait aussi les poulains et les gorettes.

Les tournées du castreur s'effectuaient principalement au printemps.

L'ancien castreur habitait la région de Havelange et se nommait Victor Hastir.

Pendant la castration, le veau était maintenu debout. Un fermier le maintenait à l'avant à l'aide d'un pince-nez et un autre soulevait une patte antérieure pour éviter que l'animal ne se débatte. Pendant ce temps, le coupeur officiait : à l'aide d'un bistouri, il pratiquait une incision en face de chaque testicule qui était ensuite extrait de la bourse, *boûsse*. Il étirait ensuite le cordon, le coupait à l'aide du bistouri et pinçait l'extrémité restante pour éviter l'hémorragie.

Les chairs incisées étaient souvent lavées à l'eau salée ; puis, pendant quelques jours, on répétait l'opération avec une décoction de guimauve pour activer la cicatrisation.

Si le castreur l'estimait nécessaire, il recousait la plaie ou il l'enserrait entre des plaquettes de bois.

4) LA TRACTION

Depuis toujours et jusque l'entre-deux-guerres, les bovidés, bœufs, vaches et parfois taureaux ont été utilisés comme bêtes de somme.

Ces attelages ont été spécialement utiles pendant la guerre 14-18 et les années qui ont suivi, les Allemands ayant requisitionné la majorité des chevaux de travail.

Dans la région de Houmart, les bovidés étaient attelés au collier, *gorê*.

Suivant les nécessités, les attelages pouvaient être mixtes : bœufs et



Tohogne (± 1973) - Un veau vient de naître. Remarquez l'œil vigilant de la vache et la mine attendrie de Joseph Martiny.



Jules Jadot, de Morville, photographié sur son cheval hongre.



Deux vaches hersent grâce à un "îpe à cwènes" (herse triangulaire entièrement en bois, à 27 dents). (Photo "Le Sillon Belge")

vaches ou bœufs et chevaux, parfois même taureaux et bœufs.

Pendant la guerre, j'ai conduit des chariots de fumier avec quatre vaches. Ce type de char était muni d'un long timon. Les bovidés étaient couplés à la base et à l'extrémité du timon. J'ai également charrué et hersé avec deux ou parfois trois vaches attelées de front : les vaches étaient plus dociles et plus alertes que les bœufs, donc plus maniables. (23)

Les bovidés de travail devaient naturellement être ferrés.

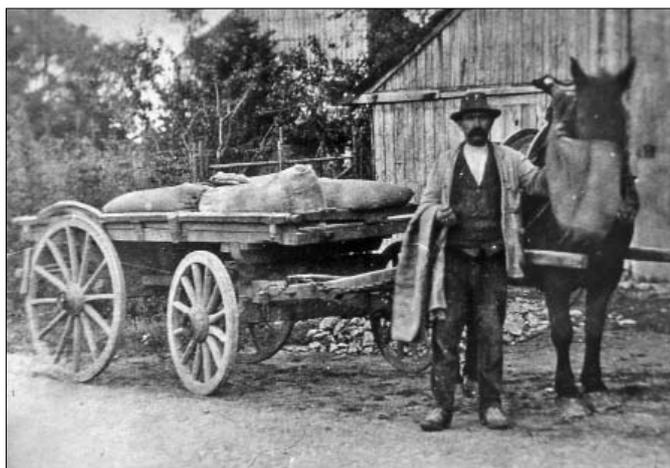
Les bœufs de travail, s'engraissant rapidement, n'étaient utilisés que trois à quatre ans pour la traction. Après, ils étaient vendus pour la boucherie.

1. Le cheptel bovin fournissait encore au fermier le fumier nécessaire à la fertilisation des terres.

Remarquons que les premiers engrais chimiques ont fait leur apparition vers 1880 et qu'il a fallu attendre le vingtième siècle pour que se généralise leur emploi.

2. Avant les années 1914, les pâtures clôturées étaient rares. Nous pouvons même dire que c'est avec du matériel de récupération que les fermiers ont vulgarisé la pratique des pâtures clôturées. C'étaient généralement les enfants qui étaient chargés de laisser paître les vaches.

3. L'amélioration de la race bovine, l'évolution économique générale qui a suivi les deux guerres et la mécanisation de l'agriculture, ont eu pour conséquence d'accroître la superficie des exploitations et d'augmenter les cheptels. Si, autrefois, une famille paysanne pouvait subsister avec cinq à sept vaches, aujourd'hui, une ferme doit en compter une quarantaine pour être rentable.



Clément Fagnoul, "tchèsse-moûnêye" (charretier du moulin) de Malacord-Ferrières et son attelage (± 1925).



Chien-loup muselé tirant une charrette bien remplie! (I-1-38). (Photo "Le Sillon Belge")

(18) Le bétail était généralement vendu au marché de Durbuy qui avait lieu deux fois par mois ou à des marchands de bêtes qui visitaient les fermes deux ou trois fois par mois. Le marché de Durbuy s'est tenu jusque la première guerre mondiale. Après, il a été transféré à Barvaux et puis finalement à Bomal dans l'entre-deux-guerres.

C'étaient les marchands hutois qui tenaient le monopole du marché aux bestiaux de Barvaux et de Bomal (*lès marchants di so l'Sât*, de la Sarthe à Huy).

En fin de marché, on les voyait souvent retourner à pied en chassant, avec les chiens bien dressés, un troupeau de cinquante à cent bêtes vers Huy.

Remarquons que le paysan consommait rarement de la viande bovine, sauf les grands jours de fête. Les boucheries étaient, en effet, rares dans les villages et d'autre part, l'agriculteur ne tuait pas de bovidés pour sa propre consommation.

Les jeunes veaux gras dits aussi veaux de lait, *crâs vês*, n'étaient pas castrés, *côpés*, car cette opération contrariait la croissance. Par contre, on castrait les veaux mâles réservés à l'élevage pour l'engraissement ainsi que ceux qui étaient destinés à devenir des bœufs d'attelage.

(19) Après la première guerre mondiale, l'inscription obligatoire des reproducteurs s'est généralisée assez rapidement. Il en fut de même pour les chevaux et les porcs.

(20) Notons que lors d'un vêlage, une vache est généralement couchée.

Certaines restent debout malgré tout.

N.B. - Il arrivait que lors d'un vêlage laborieux, le veau reste bloqué dans le bassin de la mère et crève par étouffement. On était alors obligé de découper le veau pour le sortir.

L'intervention d'un vétérinaire était nécessaire pour cette opération. À l'aide d'un câble coupant, coulissant dans deux tuyaux guides, le praticien découpait le veau à l'intérieur de la vache. Pendant que "l'artiste" maintenait l'armature tubulaire à l'intérieur de la mère, le fermier actionnait manuellement le câble avec un mouvement de va-et-vient.

Les tuyaux-guides enserraient le câble pour éviter une blessure dans les organes de la vache.

Depuis la pratique de la césarienne, cette méthode est inutile et a disparu.

Remarque : Si on connaît aujourd'hui la fonction intensive des vétérinaires (actuellement, pour la région de Barvaux, il n'y a pas moins de cinq vétérinaires, plus les assistants stagiaires), il n'en a pas toujours été ainsi. Jadis, il y avait un vétérinaire à Barvaux, un à Hamoir et un à Xhoris. Ajoutons qu'avant 1914, le téléphone était pratiquement inexistant dans les campagnes et que les vétérinaires n'étaient pas motorisés comme aujourd'hui.

D'autre part, le paysan de l'époque, pour des raisons pécuniaires, ne recourait aux services de " l'artiste " que dans les cas extrêmes.

Le recours au vétérinaire s'est généralisé surtout après la seconde guerre mondiale suite aux méthodes modernes de reproduction (taureaux primés, insémination artificielle et césarienne).

(21) Avec la pratique de la césarienne (qui supprime les vélages difficiles), les fermiers n'hésitent plus à faire saillir leurs vaches ou génisses par des taureaux très viandeux élevés à la ferme et vendus aux centres d'insémination artificielle.

(22) Actuellement, l'engraissement direct des taureaux n'impose plus la castration des mâles. La plupart des pâtures étant clôturée électriquement, la présence des taureaux en prairie n'est plus si dangereuse.

(23) Certains petits fermiers attelaient aussi des ânes jusque dans l'entre-deux-guerres.

Après 1918, beaucoup de fermiers, dépourvus de chevaux, récupérèrent des mules de l'armée américaine.

II. Utilisation des produits laitiers

1) PRÉPARATION DU BEURRE

Anciennement, pour la fabrication du beurre, le lait entier était mis à refroidir une nuit en cave dans des terrines, *crameûs*, en terre cuite. Le lendemain, la crème flottait à la surface du lait. En obstruant partiellement, à l'aide du pouce, le bec verseur de la terrine, on vidait le lait, alors que la crème, plus légère, restait bloquée dans la terrine.

La bassine en fer constituait déjà un système plus évolué pour recueillir la crème : le récipient était muni à la base d'un robinet-filtre par lequel on ne laissait s'écouler que le petit lait.



Longlier (Molinfaing) - Battage du beurre à la baratte ("sèrène, bateroûle"). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")



Fermière vidant un seau de lait dans le bassin de l'écumeuse ("turbine"). A gauche: "on coleû", une passoire pour le lait. (Photo "Le Sillon Belge")

disait toujours que la laiterie de Tohogne avait apporté de l'argent dans les ménages de la campagne. (24)

Chaque village coopérateur de la laiterie susdite était doté d'une grosse



La laiterie de Tohogne a fermé ses portes en 1975. Les bâtiment accueillent à présent les services techniques de la Ville de Durbuy.

Avec la crème, la fermière faisait son beurre dans une baratte, *sèrène*, en chêne de forme tronconique à batteur vertical, *li bat'roûle*, ou dans une baratte-tonneau actionnée par une manivelle.

A cette époque, la fermière échangeait au magasin du village ou du bourg voisin son excédent de beurre contre d'autres marchandises nécessaires au ménage.

Plus tard, des messagers ont parcouru les campagnes pour recueillir beurre et œufs.

En 1898, fut fondée, à Tohogne, la première laiterie coopérative de la région. A partir de cette époque, un service de ramassage de la crème fut organisé dans la commune de Tohogne et dans les villages environnants. Le beurre était désormais fabriqué en laiterie. Cette évolution marqua un net progrès. Mon père

disait toujours que la laiterie de Tohogne avait apporté de l'argent dans les ménages de la campagne. (24) Chaque village coopérateur de la laiterie susdite était doté d'une grosse écumeuse, *turbine*, placée dans un petit local construit à cet effet au centre du village. A Houmart, ce local s'appelait précisément *al turbine*.

Avec le lait battu, *lècê d' boûre*, la fermière faisait du fromage blanc. A l'état frais, le fromage blanc s'appelait " maquée " ou " caillebotte " (ce

mot vieilli vient de caillé, vu que le lait est caillé pour préparer la maquée ou caillebotte).

Une partie de la " maquée fraîche " est réservée pour faire du fromage fermenté appelé localement *stofé*.

2) PRÉPARATION DU FROMAGE BLANC (*stofé*)

Le babeurre est chauffé à feu doux jusqu'au moment où il caille ; ensuite il est tamisé et mis à égoutter dans des étamines, *stamènes*.

Une partie de ce fromage blanc est consommé frais, c'est-à-dire comme maquée. Le restant est émietté à la fourchette, puis salé, poivré et épicé avec du *spéce di manèdje*. (25) Ensuite, le fromage est enveloppé dans un drap et est placé entre deux planches. La planche du dessous est trouée pour permettre au fromage de continuer à s'égoutter, tandis que la planche du dessus presse le fromage. Après une quinzaine de jours de fermentation, le bloc de fromage est divisé en petits blocs d'un demi-kilo et d'un quart ou en boulettes.

Le fromage, *stofé*, se conserve bien et de ce fait peut être consommé un ou deux mois après sa fabrication.

On fabriquait de la "maquée" et du *stofé* toute l'année, bien que le *stofé* fût plus prisé pendant l'hiver.

(24) Les fermières ne se faisaient plus rouler à la boutique.

(25) Le *spéce di manèdje* était une épice bien connue à l'époque ; on l'achetait au magasin du village en grain ou moulu. Il s'agissait certainement de piment doux.

III. Porcs, moutons et chèvres

A) LE PORC

1. Elevage et commerce.

L'élevage porcin était fort important pour l'économie paysanne de jadis : le porc constituait la base de l'alimentation carnée de la famille campagnarde (26) et un appoint commercial fort important.

Dans les fermes de grandeur moyenne, on réservait habituellement une ou deux truies à la reproduction.

Vers l'âge de cinq à six mois, les futures mères étaient présentées au vertrat que possédait un fermier du village.(27)

Chaque truie donnait, en moyenne, dix à quinze goretts, *cossets*, par portée et cela, deux fois par an. A la naissance, on coupait, avec une pince spéciale, les longues dents pointues à points noirs, *neürès brokes*, des porcelets pour éviter les morsures aux mamelles de la mère.

Le fermier gardait généralement deux porcelets pour sa consommation propre et le restant était destiné au commerce. (28)

Les goretts qui, jusqu'à l'âge de trois mois, portent le nom de nourraings, étaient sevrés vers l'âge de cinq à six semaines et à cette même époque, les mâles étaient castrés. La castration était généralement exécutée par le châtreur ambulancier ou les marchands de porcs, mais je châtrais moi-même aussi mes goretts. L'opération requérait la présence de deux personnes : un assistant tenait le porcelet tourné sur le dos ; il coinçait la tête de l'animal sous une aisselle et maintenait fermement, dans chaque main, une patte avant et une arrière ; le châtreur retirait les testicules des bourses par incision, ainsi que 5 à 6 cm de cordon ; la plaie était lavée à l'eau salée. Notons que, par précaution, on laissait à jeun les goretts à châtrer.

La majeure partie des nourraings est vendue. Le commerce porcin était, et cela jusqu'à une date assez récente, sujet à de fréquentes fluctuations qui s'étalaient généralement sur 18 mois pour les bonnes et les mauvaises périodes. On disait aussi que quand il y avait beaucoup de cochons gras sur le marché, l'orge était cher.

Avant 1914, les paysans conduisaient les goretts et les nourraings au marché de Durbuy qui avait lieu chaque quinzaine. Pour s'y rendre, les vendeurs, à pied, chassaient les animaux devant eux. Sur place, la Ville de Durbuy louait aux paysans des caisses carrées à claire-



Deux hommes s'affairent à la glandée (récolte des glands au moyen âge pour donner en nourriture aux cochons).



Durbuy - Marché aux bestiaux (avant 1914). (Anc. carte postale)

voie pour y parquer les porcs.

Les marchands qui achetaient directement à la ferme pouvaient procéder de la même manière. En fait, ils visitaient les exploitations dans le courant de la quinzaine et faisaient une tournée de ramassage avec une charrette à cheval d'un type particulier : les porcs étant délicats à transporter, le véhicule devait être assez long, planchéé, divisé en plusieurs compartiments (pour les petits cochons et les gros), bâché et comporter des côtés à claire-voie.

A Houmart, c'était Hubert Boclinville de Verlainne qui achetait les porcs et les revendait ensuite à un grossiste, Monsieur Delcour de Liège.

Il nous arrivait aussi de vendre des porcelets ou des nourains à engraisser à des gens de la contrée ou des porcs gras au boucher, Monsieur Raskin d'Ouffet.

2. Abattage du porc



On vient de tuer un cochon à Wéris.

Chaque ménage tuait un ou deux cochons par an (un au début et un au sortir de l'hiver).

La majeure partie du cochon était salée. Après la salaison, certains fumaient les jambons et parfois le lard. Les demi-têtes et les pieds étaient cuits, désossés pour fabriquer de la tête pressée.

La cervelle et le foie étaient consommés directement après l'abattage.

Les poumons, les reins, la rate et les déchets de découpe étaient cuits puis découpés (et plus tard hachés au hache-viande) pour en faire des pâtés que l'on consommait assez rapidement (ils étaient conservés à la cave).

La graisse du péritoine et la cage thoracique étaient séchés pendant un ou deux jours, puis fondus pour en faire du saindoux.

Notons encore qu'après l'abattage du porc et juste avant le brûlage, le tueur arrachait les longues soies, *seûs*, de la nuque avec un racloir. Ces soies étaient destinées à la cordonnerie et à la boucherie. Les artisans fabriquaient avec du fil de chanvre des ligneuls, *tchètès*, enduits de poix noire, *hârpêye*, et à chaque bout du ligneul, ils fixaient une soie de porc qui servait d'aiguille.

Le fumier de porc était très apprécié pour engraisser les pâtures.

B) LES MOUTONS ET LES CHEVRES

Les moutons et les chèvres n'étaient pas des animaux de première importance dans l'économie de la ferme. Cependant, la plupart des fermiers possédaient une ou deux brebis ou une chèvre, rarement les deux espèces ensemble. Dans les très grosses fermes, il y avait souvent une bergerie importante.



Tohogne - Lucienne Lafontaine rentre ses deux moutons.



Burnontige - François Mathieu, le chévrier, "mine sès gades".



La bergerie "Maubuissons", route d'Oppagne à Barvaux s/O. Construite en 1957, elle comporta jusqu'à 220 moutons.

Le mouton était intéressant surtout pour sa laine et sa peau. La viande des agneaux était très appréciée aux jours de fête. (29)

Le lait de brebis était consommé dans les petits ménages qui ne possédaient pas de vache. Pendant les périodes de guerre, on a même fait du beurre avec du lait de brebis.

Dans notre contrée, les chèvres étaient moins nombreuses que les brebis. La chair des chevreaux était appréciée.

Le lait de chèvre était indiqué pour les enfants faibles, de même la chèvre était utilisée comme mère nourricière pour le jeune poulain orphelin ou lorsque la lactation de la jument était déficiente ou insuffisante.

Souvent, dans les fermes d'une certaine importance, on élevait un bouc que l'on plaçait dans l'étable des vaches ; son odeur âcre avait la propriété de préserver le bétail de certaines maladies comme l'avortement épizootique.

N.B. - Bien que je n'aie pas connu l'époque des herdiers, *hèrdîs*, et des bergers, *bièrdjî*, j'en ai entendu parler ; subsistent ces mots dans notre dialecte à Houmart. La maison de ma grand-mère paternelle s'appelait " la bergerie ", *li bièdj'rèye*.

Quant aux porchers qui menaient les pourceaux pâturer en forêt (en automne pour les glands et les faînes), la tradition locale n'en fait pas mention.

(26) Avant 1914, on ne consommait de la viande bovine qu'aux grandes fêtes et aux réunions familiales. En plus du cochon, on mangeait également des poules, des coqs, des lapins élevés à la ferme et occasionnellement des lapins de garenne, des faisans et des perdrix (parfois braconnés).

(27) Après 1918, l'inscription des verrats au " Pig-book " devint obligatoire, du moins pour la monte publique.

(28) Dans les ménages ruraux, les cochons étaient élevés à l'ancienne méthode, grâce aux sous-produits (petit lait...), aux déchets ménagers et aux légumes et fruits avariés... Aujourd'hui, l'économie de la ferme est surtout basée sur le rapport de la vache laitière et de la bête de boucherie, au détriment de l'élevage porcin.

Nous connaissons depuis l'après seconde guerre mondiale des élevages exclusifs et intensifs de porcs qui fournissent actuellement la majorité de la viande porcine. Cette viande est cependant de qualité inférieure car l'engraissement est souvent artificiel.

Remarque : Les porcheries, *stâves di pourcês* ou *rans*, étaient généralement construites à l'extérieur de la ferme proprement dite ou accolées au bâtiment principal, afin d'éviter toute nuisance au reste du bétail. De plus, lorsqu'une truie allait mettre bas, *cosler*, elle était conduite dans une petite porcherie, prévue à cet effet, qui était attenante au four à pain et au fournil. La raison en était simple : pendant les premiers jours, les gorets ainsi que la mère sont fragiles au froid.

(29) Juste dans l'entre-deux-guerres, chaque village comptait souvent deux ou trois fileuses pour qui ce travail était un appoint aux ressources du ménage, surtout en hiver.

IV. La basse-cour

Chaque ferme et chaque ménage possédaient une basse-cour d'importance variable, productrice de viande et d'œufs dont l'excédent était vendu à un

messager qui passait régulièrement. Aux poules et aux coqs se joignaient des canards, des oies, des dindes, des pintades et parfois même, un paon.

L'élevage du lapin, facile et rémunérateur, était très répandu.

Les propriétaires d'un rucher de 2 à 10 ruches cousaient parfois eux-mêmes leurs chapeaux de paille, *tchètèûres*, en forme de cloche, à l'aide d'éclisses de coudriers, *hinons* ; le miel récolté, ils cédaient la cire aux ciriers.



Lierneux - Rucher constitué essentiellement de ruches en paille tressée ("tchètèûre"). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")

V. Le cheval de trait

1. RACES ET COMMERCE



Stoqueu - Cheval de trait ardennais. "L'Ardennais" moderne est un cheval court, trapu; sa tête est fine; son encolure puissante; sa poitrine ample; son rein musclé; ses membres solides. Taille: ± 1,55 m. Poids: 800 kg. Il est doux, sociable et confiant dans l'homme. (Photo Courtoy, Aywaille)

Le cheval, sur qui repose le travail agricole et les transports du matériel et des denrées, était l'objet des soins les plus attentifs.

Le cheptel chevalin de la région de Houmart était généralement composé de chevaux condruziens de constitution robuste, plus gros que les ardennais et plus petits que les brabançons. (30)

Le nombre de chevaux variait selon l'importance de la ferme et il pouvait atteindre la dizaine dans les grosses exploitations. Il est normal, dès lors, que le paysan qui possédait plusieurs chevaux en fasse un commerce. Celui-ci était très florissant entre les deux guerres.

Dans la plupart des cas, les chevaux, formés et dressés, spécialement les hongres, étaient vendus à des marchands vers l'âge de quatre à cinq ans. (31)

Déjà avant 1914 et aussi entre les deux guerres, les marchands de chevaux étaient spécialisés dans leur domaine. Généralement, le maquignon qui connaissait

bien sa clientèle, passait de ferme en ferme pour conclure ses marchés. (32)

Les fermiers vendeurs étaient tenus, en accord avec le marchand, de livrer, à une date fixée et à un point de rassemblement commun (Miécret, Havelange, Marche...), les chevaux achetés par le marchand.

Ce genre de transactions donnait l'occasion aux éleveurs de chevaux ou de bétail de visiter régulièrement les marchés locaux ou les grandes foires annuelles. Notons que ces dernières, comme la Saint-Eloi à Ciney (le 1^{er} décembre) et la Sainte-Catherine à Huy (le 25 novembre), sont tombés en désuétude.

C'était alors les marchands belges qui négociaient les chevaux achetés avec les maquignons belges et étrangers.

En effet, les produits de la race chevaline belge de trait étaient très appréciés et très recherchés pour l'exportation, que ces chevaux soient de race ardennaise, condruzienne ou brabançonne.

Les maquignons français préféraient les chevaux de robe grise tandis que les maquignons allemands préféraient les chevaux à robe rouge ou rousse (alezan).

2. REPRODUCTION ET POULINAGE

Le paysan qui possédait une ou plusieurs juments réservait une attention particulière à la reproduction car les jeunes chevaux représentent une source importante de revenus et une aide efficace lors des travaux.

Nous conduisions nos juments chez Monsieur Peeters à Tohogne qui possédait un étalon, *ronsin*.

Les étalons devaient également être inscrits et admis pour la monte publique.

La jument peut travailler normalement durant toute sa portée, sauf la dernière huitaine où elle effectue des ouvrages plus légers et de plus courte durée. Il est conseillé de faire travailler légèrement la jument jusqu'au poulina-ge pour faciliter celui-ci. Ordinairement, le poulina-ge est facile ; il est assez rapide et ne nécessite pas de traction (comme pour les veaux).

La présence du fermier est indispensable lors du poulina-ge. Ainsi, très souvent, nous veillions la jument lorsque l'événement s'annonçait. Contrairement aux vaches, la jument doit être détachée pour la mise bas. Elle était même défermée de derrière quelques jours avant pour éviter de blesser son poulain lors de la mise bas ainsi que le fermier qui assistait.

Quelques jours après la mise bas, la jument est présentée à l'étalon. L'étalonnier juge, d'après l'attitude de la jument si l'étalon peut faire la saillie. Trois semaines après, la jument est à nouveau présentée à l'étalon et souvent, elle admet la saillie. De nouveau trois semaines après environ, même opération, et alors, si la jument refuse l'étalon, il y a beaucoup de chance qu'elle

soit fécondée.

3. ELEVAGE DU POULAIN

Amputation de la queue - Les poulains sont l'objet de soins très attentifs et continus pendant les trois premières années, particulièrement importantes pour la formation d'un bon cheval de trait et de reproduction.

Aux environs de 3 à 4 mois, les poulains sont sevrés. Vers un an, on leur coupe la queue et la plupart des mâles sont castrés. Vers 18 mois, ils reçoivent leurs premières leçons de dressage ; aux environs de la troisième année, ils sont ferrés pour la première fois et les pouliches sont présentées à l'éta- lon. A l'âge de 4 ans, les jeunes chevaux sont prêts pour le commerce. (33)

Le coupage de la queue des poulains s'effectuait surtout pour des raisons pratiques de propreté et d'hygiène.

Généralement, c'étaient les fermiers eux-mêmes qui coupaient la queue de leurs poulains.

Pour préparer cette opération, on faisait un garrot très serrant à la queue de l'animal, à la fois pour endormir et éviter l'hémorragie.

L'amputation se faisait à la quatrième ou à la cinquième vertèbre. Un des fermiers tenait le poulain à l'avant à l'aide du torche-nez, *twèche-nez*, pendant que l'autre sectionnait la queue, *djoûw'tève*. Le second fermier maintenait sous la queue du poulain un petit bloc de bois et, à l'aide d'une serpette, *fièr mint*, coupait la queue d'un coup sec. Un troisième paysan brûlait la plaie avec un fer (brûle-queue) préalablement chauffé pour éviter l'infection et activer la cicatrisation. Ce procédé ancestral n'était pas toujours très précis : il arrivait qu'au lieu de couper entre deux vertèbres, on en sectionne une en plein milieu.

Mon beau-frère, marchand de chevaux, utilisait un procédé plus évolué : il possédait une pince coupe-queue qui avait pour avantage de sectionner entre les vertèbres.

La queue coupée des poulains était assez souvent récupérée pour divers usages : le cuir servait à faire des lacets pour la tenderie aux grives ; avec l'extrémité de la queue, on fabriquait une époussette, sorte de " brosse " que l'on utilisait à la manière d'un martinet pour achever le pansage du cheval (la toilette d'un cheval compte l'étrillage, le brossage et l'époussetage).

L'extrémité osseuse de la queue était recoupée pour n'en laisser qu'une quinzaine de centimètres que l'on desserrait ; la peau était traitée à l'alun et reclinée sur un manche en bois d'une longueur d'environ 25 cm.

Castration - Aux approches de leur première année, les jeunes étalons étaient castrés pour en faire des hongres. Cette opération était effectuée anciennement par le châtreur ambulancier et, par après, par le vétérinaire. Ce travail nécessitait un certain nombre d'assistants vu la force et la nervosité de l'animal.

Le poulain était amené sur le tas de fumier qui devait servir de coussin amortisseur lorsqu'on le ferait tomber. Ensuite, les pattes avant étaient liées ensemble et les pattes arrière ensemble par un jeu de nœuds coulants. Au signal du châtreur, trois hommes tiraient fortement à chaque corde pour basculer le jeune animal. Immédiatement, un des assistants se plaçait à genou sur la tête du poulain pour l'empêcher de se débattre.

Le châtreur incisait alors la bourse pour en retirer les testicules et les cordons, après quoi il nouait les plaquettes, *cayèts*, de bois pour arrêter l'hémorragie. Ces plaquettes, soigneusement polies sur leur face interne, avaient été préalablement imprégnées d'un produit désinfectant et cicatrisant (secret du châtreur). Puis, la plaie était lavée à l'eau salée. Au bout d'une quinzaine de jours, les plaquettes étaient enlevées si toutefois elles n'étaient pas tombées d'elles-mêmes.

Dressage - Vers l'âge de dix-huit mois ou deux ans, le fermier commençait le dressage du poulain.

La première séance de dressage avait souvent lieu lors d'un hersage parce que c'était un travail léger et non bruyant. Le poulain était simplement accouplé au collier de sa mère.

La lame et les palonniers étaient réglés de façon que la traction du poulain

soit presque nulle.

Les premiers exercices consistaient à apprendre au poulain à marcher droit et à répondre aux ordres criés et aux signaux du *gide*, la guide droite.

Les poulains travaillaient couplés jusqu'à l'âge de trois ans minimum.



Maréchal-ferrant ("marihâ") en plein exercice de son art. (Photo "Le Sillon Belge")

Ferrage - Au cours de la seconde année, l'éleveur lui-même ou le maréchal-ferrant du village (si l'animal était trop nerveux) pare régulièrement les pieds du poulain et surtout les pieds avant. Vers l'âge de trois ans, selon l'état d'usure du pied, on appliquait les premiers fers au cheval. Cela ne concernait généralement que les pattes avant.

(30) Dans la race chevaline belge, tout comme dans le cheptel bovin, il y a une évolution et une amélioration très marquée. Le petit cheval trapu ardennais de jadis a pratiquement disparu pour être remplacé progressivement par des chevaux de plus en plus puissants et plus grands.

Dans les grosses fermes, le propriétaire possédait souvent un cheval de selle qui servait à tirer une voiture pour les déplacements locaux. Ces voitures étaient dénommées des dog-carts (petites voitures découvertes à

deux roues). Certains fermiers avaient aussi des voitures à quatre roues. Ces véhicules possédaient généralement une capote repliable.

(31) Un cheval de quatre ans de taille moyenne, bien musclé, était très recherché comme cheval de fond pour les charbonnages.

(32) Le commerce du bétail et des chevaux exigeait à cette époque de longs déplacements à pied, alors qu'aujourd'hui le ramassage se fait par bétailière. Les premières bétailières automobiles sont apparues dans l'entre-deux-guerres.

(33) C'est à l'âge de quatre ans que, entre les deux guerres, ces jeunes chevaux atteignent leur côte maximum. La valeur vénale était, à partir de cinq ans, régressive. Actuellement, vu la rareté des chevaux, un bon animal conserve assez longtemps une haute valeur.

En Ardenne, dans les régions fort accidentées, quelques petites exploitations utilisent encore un ou deux chevaux.

Mais, le cheval de trait, qui n'est pas prêt à être détrôné, est le cheval de débardage qui reste indispensable pour traîner, *hîrtchî*, les arbres abattus dans les mises à blanc et les coupe-feu sur terrains accidentés.

Remarque : Anciennement, lorsque les chevaux faisaient ce qu'on appelait un coup de sang, le fermier ou le vétérinaire pratiquait la saignée au moyen d'une lancette. Ce couteau était d'un type assez particulier : il possédait deux ou trois lames (repliables) munies latéralement chacune d'une petite lame triangulaire très affûtée qui permettait de perforer légèrement une des veines du poitrail du cheval. Cet endroit est dénommé "ars". De là l'expression : saigner un cheval aux ars. Après avoir laissé s'écouler un à deux litres de sang, la veine était pincée.

Le cheval étant un animal extrêmement sensible et réagissant mal aux contrariétés, il est sujet aux attaques d'hypertension.

Notons que beaucoup plus rarement, il arrivait qu'on doive soigner un bovin. Actuellement, ce genre de traitement est périmé pour les bovins.



Herbet/Bomal - (± 1942) - Trois attelages constitués de trois chevaux chacun hersent de concert.



Huy - Concours de chevaux (1928). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")



Tohogne (± 1970) - Dernier cheval de trait du village conduit par Maria Coquay.



Scène de débardage en forêt ardennaise.



Char ("tchâr") ardennais, chargé de foin en vrac, tiré par un cheval bien de chez nous. (Photo "Le Luxembourgeois")



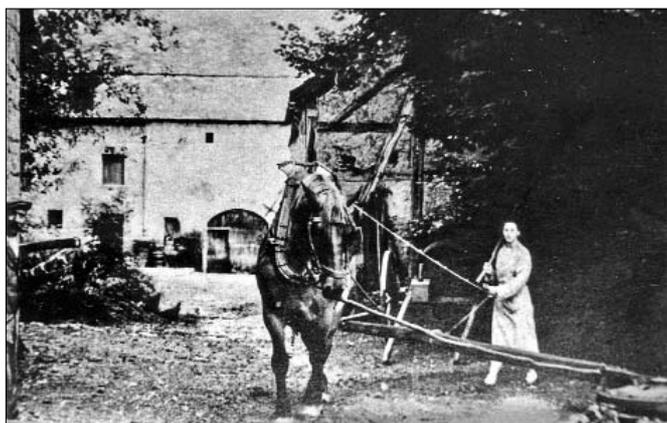
Deux jeunes poulains. A 5 mois, c'est-à-dire une fois sevré, un poulain se vendait (il y a 25 ans) entre 30.000 F et 35.000 F; une pouliche entre 5.000 et 10.000 F. (Photo Courtoy, Aywaille)



Morville (1946) - C'est la moisson; Emmanuel Quoibion rentre son char chargé de gerbes de blé.



Tohogne (± 1920) - Une famille se dirige vers Durbuy en voiture.



Logne-Vieuxville (1940) - Francine Ancia fait avancer le cheval qui actionne un manège qui, lui, fait fonctionner une batteuse.

Vergers et fruits

1. Le jardin

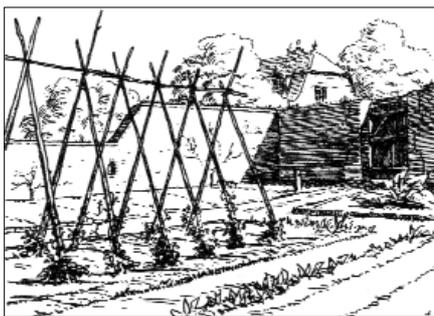
Chaque famille, qu'elle soit ou non composée d'agriculteurs, possédait, à proximité de son habitation ou immédiatement derrière celle-ci, un jardin potager, *on corti*.

La superficie du courtil, qui était souvent d'environ un are, pouvait doubler si la culture des pommes de terre était également pratiquée.

Au début du siècle, des légumes aux variétés beaucoup moins abondantes et spécialisées qu'aujourd'hui, diverses plantes-racines vivaces, dont la rubarbe qui se servait notamment en compote, quelques plantes aromatiques (la menthe franche, le thym...) et condimentaires, comme la ciboulette, le persil..., constituaient la production essentielle du jardin et ces ressources se destinaient toutes entières aux besoins du ménage.



Tohogne (± 1913) - Sophie Théate et Joseph Collin plantent des pommes de terre dans leur jardin.



Echalas ("àlon - àlê"), spécialement perche à haricots. (Dictionnaire Liégeois de J. Haust)

Le jardinier-cultivateur qui se bornait aux variétés de base (laitues, cerfeuil, haricots, pois, oignons, ail, poireaux, céleri, carottes, betteraves rouges...) ignorait complètement les produits exotiques. Il possédait quelques plantes de guimauve médicinale propre à soigner les inflammations et à traiter les plaies ou encore, dissimulée aux regards indiscrets, de la rue, *li rowe*, aux vertus abortives.

Des groseilliers des diverses variétés de fruits (rouges, verts, noirs) ou des framboisiers s'accompagnaient souvent d'arbustes ornementaux, de fleurs et d'arbres fruitiers à basses tiges, poiriers notamment, dont la plantation commençait à se répandre sur les vastes étendues des fermes-châteaux. On voyait parfois aussi des vignes en espaliers le long des façades.

Certains préparaient leurs semis de légumes et de fleurs dans une serre qui abritait également leur récolte de raisin de table.

Le jardin était toujours entouré d'une haie vive qui le protégeait des vents froids.

Dans les grosses bourgades, un jardinier professionnel approvisionnait les ménagères. Ce n'est qu'après la première guerre mondiale qu'un marchand de légumes de Hamoir a commencé à parcourir la région.

2. Le verger

Le verger constituait une part importante des revenus et de l'alimentation de la ferme.



Tohogne (± 1948) - Photo prise du clocher de l'église représentant en son centre les vergers existant, à l'époque, au lieu-dit "dizos l'vèye".

Mon père disait que le bénéfice de son verger (d'une contenance d'un hectare) était une seconde moisson.

En effet, une grande partie des fruits était vendue. Je me souviens d'avoir conduit, une fois, en gare de Hamoir 2.500 kilos de pommes; chargées sur wagon, elles étaient destinées à l'Angleterre. C'était un marchand de fruits, Monsieur Jules Pasquasy de Hamoir, qui faisait le commerce de fruits en gros. Un autre marchand, Monsieur Bartholomé d'Argenteau, venait chaque année (entre 1920 et 1935) acheter la récolte de cerises de notre verger de Houmart.

Il y avait différentes variétés de **cerises** que nous énumérerons selon leur temps de maturité.

Les plus précoces étaient, dans l'ordre : la cerise rouge appelée royale, la bigarreau, la cerise noire, très renommée, dite Edelfphine. Ces variétés étaient surtout consommées à table.

La griotte était plus tardive et presque exclusivement utilisée en pâtisserie.

Les cerises dites du Nord étaient les dernières cueillies (en août). Elles étaient aussi utilisées comme cerises de table ou on les mettait macérer dans l'alcool.

La royale était utilisée pour les confitures ; on en conservait aussi au vinaigre.

Les variétés de **prunes** étaient également nombreuses. Elles mûrissaient de fin juin à la mi-septembre.

Les *bilokes*, jaunes ou blanches, les plus précoces, étaient consommées comme fruits de table et utilisées en compotes.

Suivaient alors les reines-claude (juillet) ordinaires, et les "crottées" (les plus appréciées).

Début août, mûrissaient les petites prunes dites "d'août", fruits de table, de compote et surtout de confiture.

Dans le courant du même mois, les "Altesses" étaient cueillies. Elles servaient de fruits de table, pour la confiture, et on en faisait des "quetches" ou pruneaux sèches. (34)

Les dernières prunes à mûrir au début de septembre étaient les "doubles Altesses". Leur qualité les destinait surtout à la consommation comme fruit de table.



C'est la saison des fruits. Un arbre exhibe ses pommes vermeilles. Une grand-mère pose avec son petit-fils.



Tohogne - Façade d'une ancienne ferme ornée d'un poirier en espalier.

Parmi les **pommes**, on distinguait deux catégories :

– les pommes hâtives consommées en juillet comme pommes de table. Citons la "Belle de Juillet" ou "pomme de Saint-Jean", et la "transparente blanche" ;

– les autres variétés de pommes étaient cueillies en automne et on faisait des provisions avec la Belle-Fleur, la Reinette étoilée, la Reinette grise ou de France, la Bon pommier simple et double et la Grise Braibant. (35)

Parmi les **poires**, on en distingue de deux qualités : la Légipont qui se consomme à la fin de l'été ou en début d'automne comme fruit de table et les fruits de provision : les poires dites de "Pâques" et les poires "d'hiver".

Les **noyers**, et plus rarement les **châtaigniers** et les **francs noisetiers** dits de Lombardie, constituaient une source de revenus du verger. La récolte de noix était en grande partie vendue et le bois de noyer était employé en menuiserie ou en armurerie. (36)

(34) Après la cuisson du pain, le four étant encore bien chaud, on étendait les prunes sur des claies en bois, *dès cleûyes*, on enfournait pendant quatre à cinq heures ces claies chargées de prunes. Celles-ci ayant subi la dessiccation, se conservaient bien.

(35) Les pommes tombées ou blessées n'étaient ni jetées ni gaspillées. Les parties intactes étaient découpées en lamelles, enfilées, et pendues pour sécher autour de l'âtre. Les déchets, eux, étaient entassés. Après fermentation, on les pressait pour en faire du vinaigre.

N. B. - Pour obtenir du vinaigre de bon goût et de bonne qualité, on mélangeait aux pommes de verger des pommes sauvages des bois.

(36) Notons que les troncs des cerisiers, pommiers et poiriers ou bois de qualité spécialement fine et délicate (bois coloré avec de belles fleurs) étaient particulièrement prisés pour les menuiseries d'intérieur (portes, placards, escaliers) et la fabrication de meubles rustiques.

Produits des espaces sauvages : Utilisation de la forêt et de la campagne inculte

La forêt et les espaces incultes de la campagne fournissaient jadis des ressources variées : des fruits pour la nourriture de l'homme et du bétail, différentes essences de bois pour la menuiserie, le chauffage, la charronnerie, la saboterie, la fabrication des harnais; diverses plantes servant à liter les animaux ou à tresser des objets de vannerie.

1. Les fruits

Les myrtilles et les mûres, abondamment récoltées pour la fabrication domestique des confitures et la garniture des tartes faisaient aussi, jadis, l'objet d'un commerce.

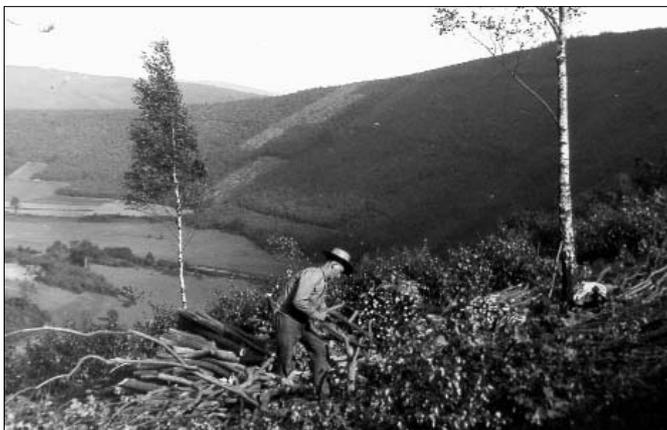
Les prunelles, *purnales*, fruits *dès neûrès spènes*, cueillies après les premières gelées, macéraient dans le *pèkèt*.

Les noisettes sauvages, bien conservées, se consumaient à Noël et au Nouvel An.

Avant 1900, un porcher du voisinage conduisait les cochons en forêt pour qu'ils se repaissent de faînes et de glands. En 1914-1918, les faînes ont épisodiquement servi à faire de l'huile alimentaire et en 1940-45, il m'est arrivé de ratisser les bois et de ramener une ample provision de ces fruits sauvages.

2. Le bois

Les principales essences sont : le chêne, le bouleau, le frêne, le sapin, le mélèze, le charme, le hêtre, le merisier, le peuplier.



Bohan (± 1900) - Un bûcheron ("bwèh'li") débite les plus gros morceaux de bois à la scie ("sôliète").
(Photo "Musée de la Vie Wallonne")

– Le chêne, *tchin.ne*: pour la construction et exclusivement pour les harnais. (37)

– Le bouleau, *bèyôle* : pour la saboterie, les quilles de bouleau, les battant de fléau ; avec les brindilles, on faisait des balais.

– Le frêne, *frin.ne*: pour l'ébénisterie (armoires, chaises et bancs), pour la vannerie et les manches d'outils. On fendait le frêne en fines languettes pour la fabrication des vans.

– Le sapin et le mélèze, *sapin, mèleuse* : pour la construction (chevrons de toiture, planches pour planchéier les chambres de l'habitation) et pour la fabrication du fond des harnais.

– La charmille, *tchârnale* : pour le tournage de quilles et boulets, pour la fabrication des battants de fléau et des

manches d'outils.

– Le hêtre, *hèsse* : pour l'ébénisterie (chaise surtout et tables), pour les manches d'outils, les attelles, *èstales*, de colliers pour chevaux et bœufs et éventuellement des parquets.



La Roche (1942) - Ecorçage des chênes à l'aide du "pèleû". (Photo "Musée de la Vie Wallonne")

– Le peuplier, *plope* : pour des planches de toitures sur lesquelles sont clouées ensuite les ardoises ; pour planchéier les chambres des habitations ; pour les fonds de harnais et les portes des dépendances de la ferme. Cette qualité de bois se dénommait le bois blanc, *blanc bwès*.

– Le merisier, *savadje cèlîhî*: même utilisation que le cerisier ordinaire. Le bois de l'espèce sauvage était cependant plus apprécié car il ne se fendillait pas et la teinte était plus recherchée parce que plus vive.

Ajoutons à ces essences forestières, le sorbier, *hâvurna*, très recherché pour la fabrication de manches car son bois est agréable au contact des mains et ne les abîme pas. D'autre part, ses fruits servaient comme appâts pour tendre aux grives, *tchampin.nes*; l'aulne ou aune, *ônê*, utilisé en bois de chauffage et également pour faire des perches pour couvrir les cinas, fenils.

Remarque: On coupe le bois dans l'état le plus dur entre la pleine et la nouvelle lune et surtout avant la montée de la sève. (*)

L'époque entre la nouvelle lune et la pleine lune s'appelle en wallon *li crèhant* et l'époque à partir de la pleine lune jusqu'à la nouvelle lune s'appelle *li tahant*. Pour la plantation des pommes de terre, les anciens préféraient planter pendant *li crèhant*. Il paraîtrait que la pousse des plantes serait plus rapide et plus féconde.

(*) Cela valait pour les bois en général, soit pour les toitures, pour les planchers, pour les harnais de ferme (colliers de cheval, chariots, les roues et tout le matériel roulant); de même pour les branches de bouleau, *rin.mes*, pour faire les balais, *ramons*.

3. La litière

La forêt fournissait encore la litière des animaux. Les familles humbles allaient en forêt ramasser les feuilles mortes. Dans d'autres régions, comme à Wéris, les fougères et les bruyères étaient récoltées pour le même usage.

4. Les essarts

Très anciennement, à Houmart, la forêt fournissait aussi des terres cultivables appelées essarts, *sârts*. Jadis, chaque ménage recevait de la commune une parcelle à exploiter qui portait le nom de *sârt*. Mon père, né en 1856, n'a jamais fait d'essarts ; cependant, certaines expressions wallonnes des vieux du village témoignent de cette pratique : *nos-îrans fé on djurnâ d'sârt*, nous irons "faire" un journal de sart ; *sèmer dè wassin à Houmârt*, semer du seigle à Houmart.

N.B.- Les essarts donnaient souvent trois récoltes : le seigle, la première; l'avoine, la seconde ; et après un an ou deux, l'épeautre.

La récolte de ces essarts se faisait à l'aide d'une faux spéciale dénommée *skèye* qui se tenait de la main droite et un assez grand crochet à la main gauche servait à faire

la javelle. Ce mode de fauchage s'appelait *pik'ter* ou *skèy'ter*.

5. Espaces de la campagne : pâture et vannerie

Parallèlement à la forêt, les espaces incultes de la campagne, les bords des chemins, les marécages fournissaient aux petites gens et aux artisans de substantielles ressources.

Les familles humbles qui possédaient peu de pâtures conduisaient leurs quelques bêtes dans ces endroits et le long des chemins.

Mon grand-père, né en 1823, vannier de profession, possédait à Houmart une oseraie de trente ares située en bordure d'un ruisseau. Un bief entourait l'oseraie. Au moyen d'une vanne, mon grand-père amenait l'eau du ruisseau voisin dans le bief de façon à inonder la plantation. (38)

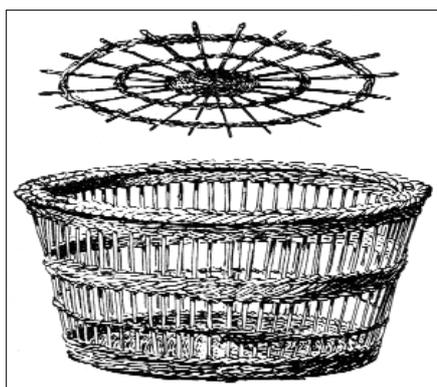
L'écorce des ronces était récoltée en automne pour faire des *hinons*, c'est-à-dire des lanières pour coudre la vannerie de paille (de seigle).

Notons qu'à cette époque, pas mal de fermiers fabriquaient eux-mêmes ce type de vanneries et tressaient des *boh'nètes* ou *hèlètes* à pain et des *banses di strin*, mannes de paille.

Remarquons que jadis, les longues journées d'hiver permettaient aux pay-



Orèye (1947) - Sape et croc de moissonneur ("skèye è grow'tè"). (Photo "Musée de la Vie Wallonne")



"Banse a trèye", avec sa "cleûse" (où l'on disposait des paniers de fraises). (Dictionnaire Liégeois de J. Haust)

sans d'exercer un petit artisanat. Les conceptions modernes de la vie paysanne et les nécessités sans cesse croissantes de la productivité ne permettent plus aujourd'hui aux paysans d'exercer un petit métier pendant la période hivernale.

6. Médecine populaire

Diverses plantes ou fleurs de la campagne soulageaient maux et affections : la reine des prés soignait les voies urinaires et l'ortie blanche, *blanke oûrtèye*, les pertes blanches, l'oseille sauvage purifiait le sang, la fleur de tilleul calmait les nerfs et procurait un bon sommeil, les baies de sureau, *peûs d' sawèri*, apaisait les rhumes.

(37) Il existe deux variétés de chênes : a) le chêne du pays, très résistant, que l'on préférait pour la construction des harnais; b) le chêne dit "d'Amérique" qui se distingue par ses feuilles plus larges que celles du chêne du pays, mais son bois est moins résistant et de ce fait, plus facile à travailler.

(38) On bordait également et habituellement les terrains humides avec des saules. Ces arbres servaient à la fois de limites de terrains et étaient utilisés pour leur bois : les branches servaient à la fabrication de manches d'outils et les troncs pour la scierie (planchéier les harnais) et planchers d'intérieur d'habitations.

Ainsi se termine le "cahier" de Jules Jadot. Sans doute a-t-il ravivé, chez certains de nos lecteurs, quelques souvenirs de la vie rurale d'autrefois et peut-être a-t-il informé aussi d'autres personnes. Nous espérons ardemment qu'il suscite des réflexions chez les amateurs de culture et de traditions populaires dans nos régions. Alors le souhait de Jules sera pleinement atteint !

