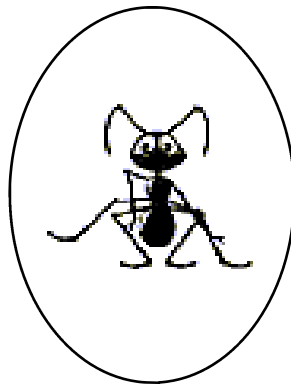




LES FOURMIS ENGINOISES

CHRONIQUES ENGINOISES



Année 2007 - numéro 4

CHRONIQUES ENGINOISES

Année 2007— numéro 4

Editorial

Sommaire :

- Editorial
- Les funérailles d'antan
- Un siècle d'agriculture
- Scions du bois
- Les ripailles



Ont participé à l'élaboration du n° 4 des Chroniques Enginoises :

Stéphane FALCO
Emmanuelle HUGUENIN
Martine LAURENT
Florence PESENTI



Directeur de la publication :
Emmanuelle HUGUENIN

Conception et mise en page :
- Emmanuelle HUGUENIN



Le Fil d'Engins
Siège social : Mairie
38360 ENGINS
☎ 04 76 94 49 13
E-mail :
assoc.lefildengins@laposte.net

Si fouiller dans le passé d'une personne peut paraître indécent, faire resurgir la mémoire collective d'un village est un pas dans la connaissance des coutumes de cette population.

En recherchant dans des documents anciens les traces du passé des habitants de notre commune cela nous permet de comprendre comment les villageois organisaient leurs activités.

Les familles beaucoup plus nombreuses regroupées dans des petits hameaux se sont établi autour des points d'eau et des fours.

Le déchiffrage de certaines données montre l'évolution de la population, des différents métiers, des commerces existants à cette époque.

Ce travail demande un très gros effort de recherche, de collectage d'informations, de recoupement d'indices et un zeste d'imagination dans le souci d'être au plus près de la réalité.

Le petit groupe des fourmis fait appel à la mémoire des anciens pour nous aider dans ce travail passionnant.

Le groupe se réunit environ une fois par mois et sera très heureux d'accueillir de nouvelles volontés.

Stéphane FALCO

Photo n° 1



Les funérailles d'antan

En novembre 1920 le conseil municipal d'Engins vote un budget de 3900 francs pour l'acquisition d'un corbillard.

Cet achat se fait auprès de l'atelier de carrosserie mécanique Bottu Aîné de Saint Marcellin.

Le devis donne les précisions suivantes :

- caisse à brancard droit de 400 kilogrammes tirée par un ou deux chevaux,
- caparaçons de chevaux,
- quatre panaches de plumes de cygne.

Pour abriter ce véhicule hippomobile un crédit de 3000 francs est voté en 1921 en vue de la construction d'une remise.

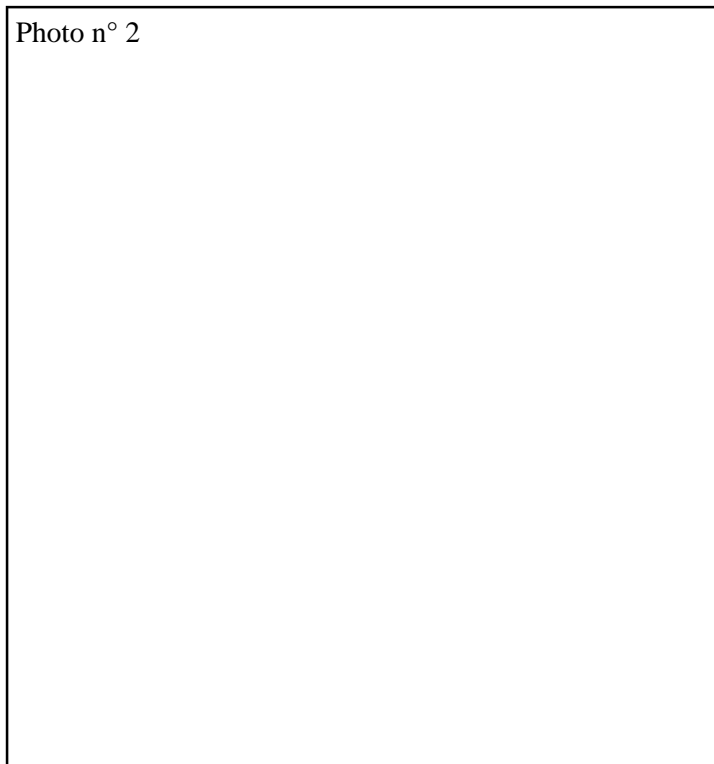
D'où vient ce nom de corbillard ?

Au moyen âge, Paris dépendait pour son ravitaillement en céréales, vins, bois et autres matériaux du port de Corbeil Essonnes.

Le transport s'effectuait dans des bateaux à fond plat, tirés par des chevaux sur des chemins de halage, nommés de par leur provenance « corbeillards ».

Durant l'épidémie de peste ces bateaux serviront à évacuer les morts de la capitale leurs noms furent déformés par les Parisiens en « corbillard ».

Photo n° 2



Collection privée — Famille PERRET

Ensuite ce nom fût donné à certains grands carrosses dont se servaient les princes pour transporter les gens de leur suite.

Aujourd'hui il s'agit du véhicule dans lequel les cercueils sont acheminés vers le lieu de leurs sépultures.

Mais comme nous disait Georges Brassens :

« Où sont les funérailles d'antan ?

Les petits corbillards, corbillards, corbillards de nos grands-pères qui suivaient la route en cahotant..... »

Ce corbillard va servir dans la commune jusqu'aux environs des années 1960.

Le corbillard de notre village était tracté par un mulet blanc appartenant à un habitant de la commune et lorsque l'animal fut vendu il fallut se résoudre à abandonner cet équipage.

Lors d'un enterrement en plein hiver la neige et le sol glissant mirent en échec notre animal et les hommes du cortège funéraire durent pousser l'attelage jusqu'au cimetière !

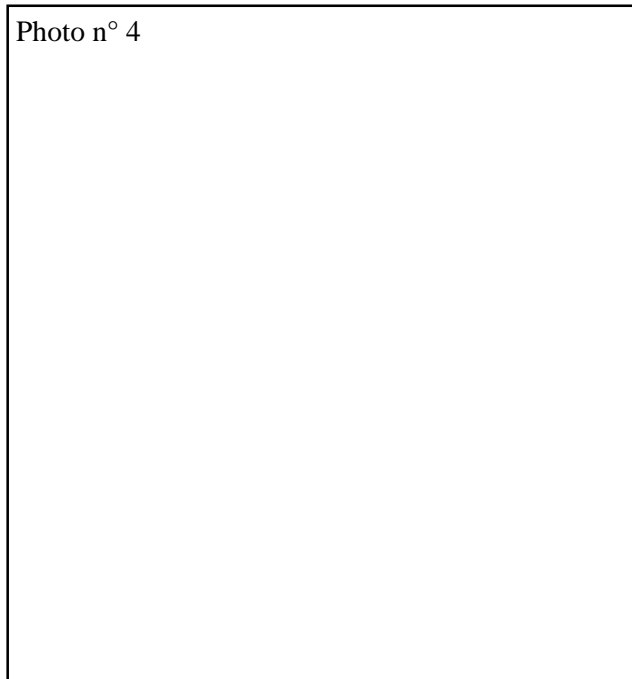
Ne pouvant plus être utilisé le corbillard se trouvât remisé dans la cour de l'école à la grande joie des petits écoliers qui se servent de ce véhicule comme manège pour leurs jeux !

Le corps enseignant trouvant cette aire de jeu bien encombrante demanda au maire de l'époque de déménager le corbillard de l'enceinte de l'école.

Il fut donc vendu par l'intermédiaire d'un habitant de Villard de Lans pour finir probablement dans un musée.

Il existe encore dans le Tarn et Garonne un musée des corbillards hippomobiles comprenant plus de 100 corbillards.

Photo n° 4



Stéphane FALCO

Photo n° 3



Un siècle d'agriculture

L'agriculture c'est l'art de cultiver la terre et d'en obtenir des produits utiles à l'alimentation de l'Homme, en s'appliquant à faire naître et à placer dans les conditions les plus favorables le développement des plantes et des animaux destinés à la satisfaction de ses besoins.

A Engins, au début du XX^{ème} siècle, les exploitations étaient de type familial, des familles composées très souvent de trois générations auxquelles venaient s'ajouter un ou plusieurs ouvriers agricoles.

Au moment des récoltes, la famille entière se mobilisait pour labourer, moissonner et rentrer les récoltes.

Dès que les enfants étaient en âge d'apporter leur contribution, ils aidaient aux travaux. Les jeunes mamans n'étaient pas exemptées et elles apportaient leur bébé aux champs.

Le tableau ci-contre indique l'importance des agriculteurs à Engins entre la fin du XIX^e et le début du XX^{ème} siècle.

Incontestablement, la fonction agricole animait et rythmait la vie à Engins.

1891 : 411 habitants, 103 cultivateurs 62 ménages d'agriculteurs sur 89
1901 : 407 habitants, 136 cultivateurs 44 ménages d'agriculteurs sur 75
1911 : 274 habitants, 133 cultivateurs 40 ménages d'agriculteurs sur 61
1921 : 221 habitants, 119 cultivateurs 33 ménages d'agriculteurs sur 61
1930 : 178 habitants, 72 cultivateurs 30 ménages d'agriculteurs sur 53

PHOTO N°5

Les labours à Engins vers 1950
Collection privée Famille FRANCOZ

1. La terre

Les labours

Les labours ont pour but de redonner vie à la terre qui naturellement devient dure et compacte ; il faut la remuer sans cesse pour la rendre plus productive. Les labours rendent les terres plus fertiles que ne fait le fumier, et sont bien moins dispendieux ; car la charrue ne divise pas seulement les mottes de la terre, elle les change de place et renverse le terrain ; la terre soulevée se laisse pénétrer par les rosées, les pluies et le soleil.

Commencés dès la fin de la récolte, les labours se poursuivaient tout au long de l'année, permettant d'enfouir les engrais, de recouvrir les semences, d'aérer le sol, de le rendre plus meuble et de détruire les plantes nuisibles.

Longue et pénible était la journée des laboureurs. Levés avant le chant du coq, ils s'occupaient d'abord des bêtes, puis gagnaient le champ, parfois très éloigné. Le travail commençait au point du jour, la charrue tirée par des vaches ou des mulets, auxquels on attachait parfois un joug.

Le travail était lent : il fallait guider la charrue sur le terrain en pente. En effet, rares sont les champs plats à Engins ! Une fois que la charrue avait terminé sa première raie et qu'elle effectuait le trajet en sens inverse, le versoir, qui se trouvait orienté vers la raie de terre soulevée par le premier passage, rejetait à nouveau la terre sur celui-ci.

On labourait ordinairement à l'automne avant les semailles des céréales d'hiver, et une autre fois au printemps.

Le labour d'automne avait pour but de faire écouler les eaux et de préparer les terres à être ameublées par les gelées de l'hiver.

Les enfants participaient au travail : ils aiguillaient les vaches, surveillaient la rectitude du sillon, ils encourageaient les animaux à l'effort.

Après avoir labouré (*laboura*)¹, on hersait pour effriter les mottes, puis il fallait semer (*semena*) et il fallait herser (*repeilla*) encore une fois.

Pour donner de bons labours aux terres, il était absolument nécessaire que les mottes soient bien rompues et réduites en petits fragments.

PHOTO N° 6



"Si tu laboures mal, tu moissonneras pis".

¹ Les expressions entre parenthèses sont empruntées au patois local.

Le pauvre laboureur

*(chanson populaire de plein air chantée dans
le Vercors)*

Du ciel j'entends une voix
Qui descend sur la terre
Pour calmer la douleur
Du pauvre laboureur.

Mangeant que du pain d'orge,
Pour vendre son froment,
Grand Dieu ! Qu'il est à plaindre,
Le pauvre laboureur !

PHOTO N° 7

Du jour de sa naissance,
L'est déjà malheureux.
Qu'il pleuv', qu'il tonn', qu'il vente,
Qu'il fasse mauvais temps,
L'on voit toujours sans cesse
Le laboureur aux champs.

Le pauvre laboureur
L'a deux petits enfants,
Les mène à la charrue,
N'ont pas encore quinze ans.
Qu'il pleuv', qu'il tonn', qu'il vente,
Qu'il fasse mauvais temps,
L'on voit toujours sans cesse
Le laboureur aux champs.

Le pauvre laboureur
Il n'est qu'un partisan.
Il est vêtu de toile
Comme un moulin à vent.
Il porte des arseleffes,
C'est l'état d'son métier,
Pour empêcher la terre
D'entrer dans ses souliers.

Le pauvre laboureur,
Il est toujours chantant
Quand l'est à la charrue,
Il est toujours content.
Il n'est ni roi, ni prince,
Ni ducque, ni seigneur,
Qui n'vive de la peine
Du pauvre laboureur !

(Vincent d'Indy et Julien Tiersot)

Les fenaisons

Le second objectif de l'agriculture était la production de foin (*lo fin*).

Durant plusieurs semaines aux environs de la St Jean, lorsque l'herbe était encore en fleurs, les faucheurs se levaient avec les premiers rayons du soleil et cessaient le travail au crépuscule.

Ils battaient la faux (*chaper*) sur une petite enclume pour lui redonner un tranchant de rasoir. Ils portaient avec eux un étui en bois ou en corne de bœuf rempli d'eau dans lequel était placée la pierre à aiguiser et que l'on pouvait, selon les besoins suspendre à la ceinture, soit ficher en terre.

Les faucheurs avançaient selon une ligne oblique, le plus habile et le plus fort -pas toujours le plus jeune- tenant la tête, en faisant des andains.

Toutes les 5 ou 10 minutes, il fallait s'arrêter pour aiguiser la faux.

Ensuite, dans la matinée, arrivaient les femmes, elles apportaient le déjeuner, car en cette période de foins, la journée de labeur durait d'un soleil à l'autre (du levant au couchant).

Femmes et enfants, armés de râteliers à faner (*fena*) et de fourches en bois tournaient et retournaient l'herbe pour activer son séchage.

Une fois sec, le foin était enroulé et chargé sur un char en bois tiré par deux vaches et porté dans les granges, ou fenils, pour assurer l'alimentation du bétail pendant l'hiver.

Le foin pouvait être aussi conservé dehors en meule, près de la ferme, ce que l'on nommait "fenier".

Photo N°8



Les foins à Engins vers 1950
Collection privée Famille FRANCOZ

Certaines fenaisons avaient lieu à Sornin, les foins étaient engrangés sur place. Ainsi, pendant l'hiver, les agriculteurs allaient le chercher avec des luges à foin ; la neige glissante permettait de descendre plus facilement les volumineux chargements au village.

Les moissons

Aussitôt après avoir rentré les derniers foins, dès que l'on jugeait le grain suffisamment mûr, venaient les moissons.

Les moissons se faisaient à la faucille et à la faux.

Les hommes se servaient du volant à large lame et à la courbure ouverte que l'on battait et aiguisait comme une faux et avec laquelle on attachait la paille.

Les femmes utilisaient une faucille à lame mince et dentée et à courbure prononcée et très fermée, elles passaient derrière et ramassaient les javelles, puis les liaient en gerbes.

Comme pour les fenaisons, il y avait les fourches et le marteau pour battre les volants et la pierre à aiguiser.

Pour faucher, on se groupait en ligne oblique, chacun s'occupant d'un sillon, et faisant des gerbes. Après avoir mis les andains en bottes et les avoir laissés à l'air quelques jours pour que les grains achement de mûrir, on les rentrait ou on les mettait en meule pour attendre le moment du battage.

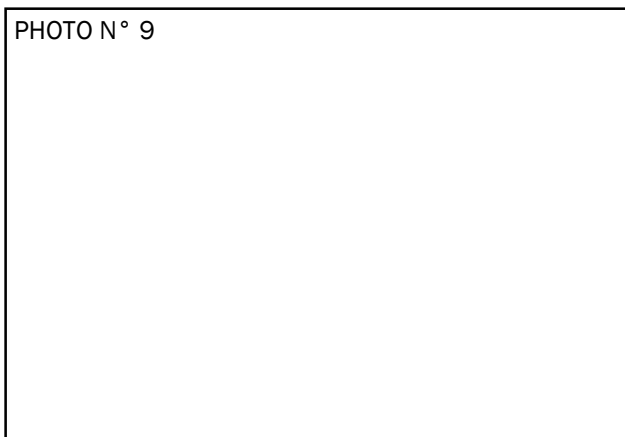
Les battages

Une équipe de batteurs comprenait environ 4 à 5 personnes : 3 ou 4 pour battre aux fléaux et une dernière pour relever et botter la paille. Le battage supposait une certaine dextérité, pour frapper à son tour sans heurter ses voisins.

Les femmes coupaient les liens et jetaient les gerbes qui, pleines d'épines coupaient, et griffaient les doigts ("*les chenevasses*"). L'assemblage des gerbes était différent suivant le type de céréales.

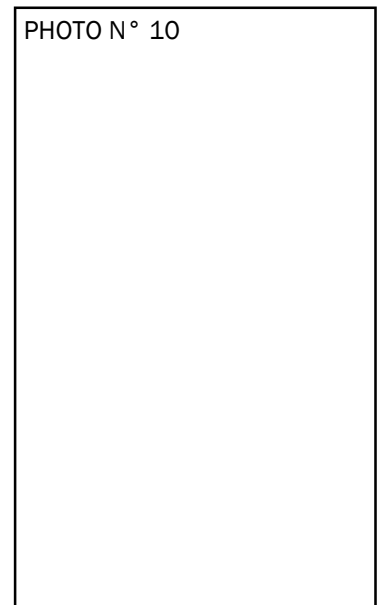
Il fallait ensuite vanner, avec le van (à l'extérieur, les jours de grand vent) ou dans la grange, avec le tarare, plusieurs fois de suite avec des grilles différentes, afin de dissocier les grains des enveloppes. Les grains étaient moulus en farine alors que les tiges devenaient de la paille utilisée comme litière pour les animaux.

PHOTO N° 9



Van ou tarare

PHOTO N° 10



Battage au fléau

Les semailles

Octobre était l'un des mois les plus importants dans le calendrier agricole d'autrefois, car c'était celui des semailles, qu'il fallait accomplir sans tarder.

Pour que le blé semé soit bon, il doit avoir germé avant la Toussaint, le champ est roulé en cette saison (tallage) pour faciliter l'enracinement. Chaque grain semé fera cinq tiges, donc cinq épis à la moisson, alors que si on sème au printemps chaque grain ne donnera qu'un seul épi.

On semait à la volée, selon une technique à la fois très simple et très difficile : on délimitait un espace (veuillon) qui faisait trois mètres de large et le long duquel le semeur se déplaçait en lançant une poignée de grains à chaque pas, sur toute la longueur du champ ; au retour, il accomplissait le même geste en sens inverse. Mais il ne fallait jeter ni trop, ni trop peu de grains à la fois : pour vérifier la bonne qualité du travail fourni, il suffisait de mettre la main à plat par terre ; l'idéal était de trouver cinq grains par main, un entre chaque doigt, preuve que le semeur avait été généreux mais sans excès.

A Engins, les cultures avaient essentiellement une vocation herbagère. Les champs se composaient surtout de prairies mais il existait aussi des pâturages.

Dès le début du XIXe siècle, les prairies artificielles étaient composées essentiellement d'une part de sainfoin et d'autre part de luzerne connue pour ses qualités de fourrage et l'abondance de sa production.

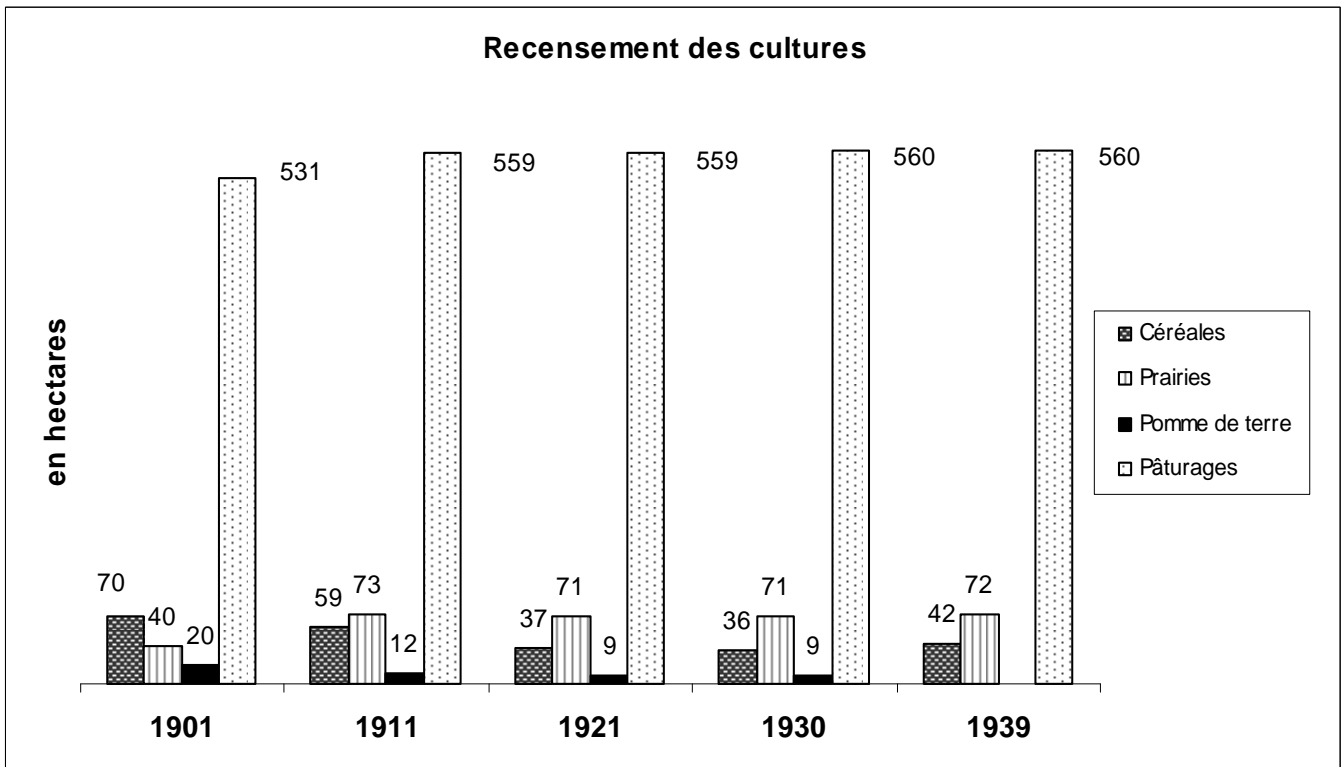
Le sainfoin, est une plante vivace précieuse pour les sols pierreux et calcaires, son foin convient surtout aux bovidés.

Il fournit un excellent pâturage et contribue à augmenter le rendement des prairies nouvelles durant la première année.

PHOTO N° 11



Collection privée—Famille BOCCON-GEBAUD



Les prairies artificielles gagnent peu à peu sur les prairies naturelles.

Les cultures de céréales sont composées quant à elles, de blé d'automne, de blé de printemps et de méteil (mélange de blé (2/3) et de seigle (1/3)) pour faire le pain.

Le blé est ensuite apporté au moulin, transformé en précieux sacs de farine, puis en pain, plus ou moins noir selon les céréales récoltées.

On trouvait aussi des cultures de betteraves fourragères qui étaient destinées à alimenter les bovins durant la période hivernale - et également de pommes de terre qui nourrissaient d'une part l'agriculteur et sa famille, d'autre part le cochon à engraisser.

Ces différentes cultures étaient semées selon le principe de l'assolement, qui consiste à alterner des cultures sur un même sol.

En effet les différentes plantes ne tirent pas les mêmes aliments du sol, celui-ci peut récupérer ses qualités originelles entre deux passages successifs d'une même plante, ce qui permet l'obtention d'un rendement maximal.

Entre deux semences de céréales on intercalait de la pomme de terre ou de la betterave qui purgeait le sol de toutes les mauvaises herbes parce qu'elles exigeaient des sarclages répétés.

Cette rotation des cultures s'effectuait comme suit :

- 1° année : blé ou seigle
- 2° année : orge ou avoine
- 3° année : prairie ensemencée

Puis peu à peu, les cultures de céréales disparurent au profit des pâturages. Ceci peut être le résultat de saisons trop courtes, et de sols trop pauvres, étant donné l'altitude.

Dans les années 1900, la plupart des tâches ont été simplifiées par les progrès techniques, batteuses et tarares notamment.

Par contre, on n'aura guère eu le temps d'apprécier les avantages des moissonneuses, apparues au moment où les céréales avaient presque entièrement disparu des semences enginoises.

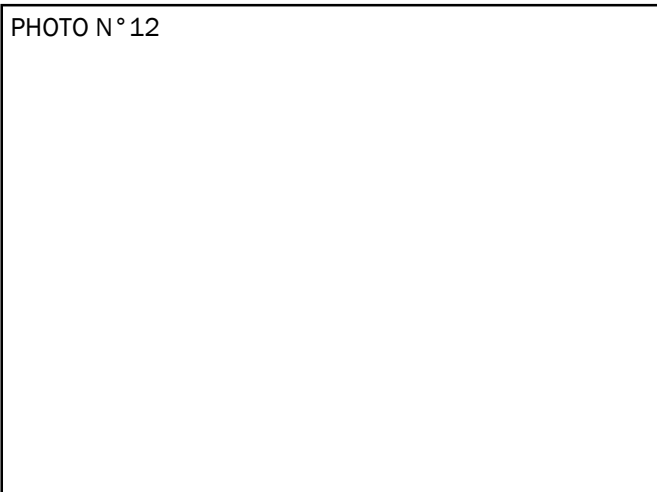
Tous ces travaux des champs s'étaient sur une période relativement brève, cette durée étant déterminée par la période d'enneigement relativement longue à cette époque.

Il ne faut pas oublier l'indispensable potager.

Situé habituellement à portée de l'habitation, il fournissait à la ménagère les légumes destinés à la nourriture des gens de la ferme.

Quelques arbres comme le prunier, le poirier ou le pommier venaient s'ajouter au jardin.

PHOTO N° 12



2 Le cheptel

Le cheptel quant à lui se composait de quelques vaches, les génisses qui naissaient sur l'exploitation étaient gardées pour assurer le renouvellement, d'autres étaient vendues lors des foires agricoles.

PHOTO N° 13



Type parfait de la vache en 1895

" Un animal bien conformé doit avoir une tête légère, portant un œil vif et des naseaux bien ouverts, un dos droit et large qui caractérise la force des reins ; une poitrine très ouverte et profonde, indice du développement des organes de la respiration et de la circulation ; un corps cylindrique donnant beaucoup de place aux organes de la digestion ; des jambes courtes, les articulations sèches, preuve de solidité ; une peau mince et souple, indice de l'aptitude à l'engraissement qui est le dernier terme de l'utilisation des animaux ".

Extrait du Petit questionnaire agricole de 1895

On trouvait aussi quelques poules, quelques lapins, un ou deux moutons, parfois une chèvre et un cochon.

Les animaux fournissaient à l'agriculteur une matière appropriée à ses besoins telle que la viande, la laine, les œufs, le lait, ces derniers étaient en partie vendus à la coopérative, l'autre partie transformée en beurre ou en fromage.

Les autres animaux servaient à entretenir la fertilité du sol en fournissant le fumier qui restitue à la terre les principes nutritifs enlevés par les récoltes de céréales, et ils aidaient aussi le cultivateur dans ses travaux par la force qu'ils mettaient à son service, soit pour remuer la terre, soit pour transporter les produits.


Voici la déclaration annuelle d'un agriculteur durant la première moitié du siècle à Engins :

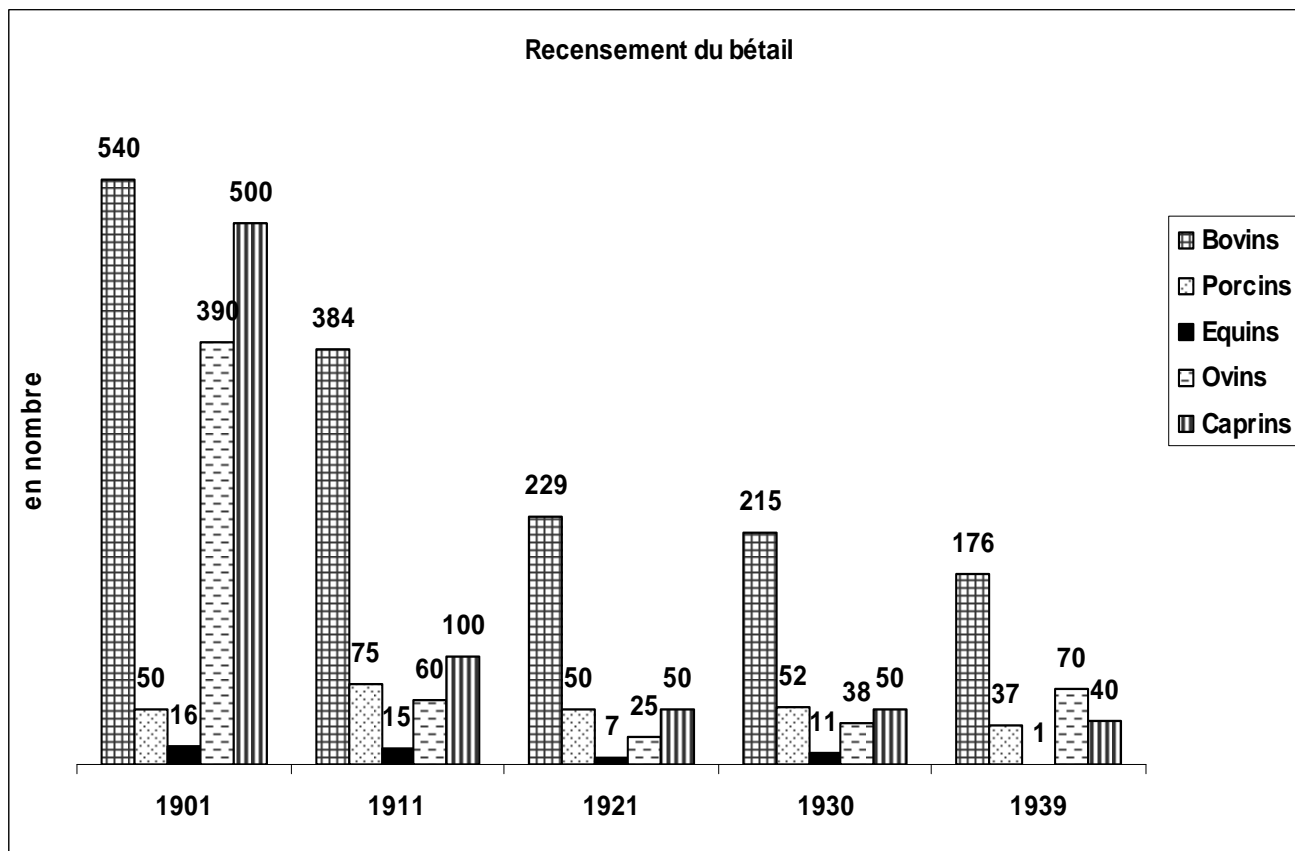
4 vaches de travail
1 vache de plus de un an
1 génisse (vache de moins de un an)
1 chèvre
1 porc
9 poules
6 poules pondeuses
4 lapins reproducteurs

Cette agriculture, on le voit, reste une agriculture de subsistance, dans un village où il n'y a ni commerce, ni industrie, c'est le principe de l'autarcie.

Il est ainsi aisé de comprendre qu'au tournant du siècle de telles duretés de vie aient entraîné un départ des jeunes.

PHOTO N° 14





L'histoire de l'agriculture s'est achevée avec la Grande Guerre.

Sans vouloir laisser entendre que sa disparition était inéluctable et que la guerre ne fut qu'une sorte de révélateur, il faut savoir que l'état de l'agriculture nationale était préoccupant à la veille de la guerre.

De fait, il ne faut pas oublier que beaucoup de jeunes hommes, après quatre ans de guerre qui leur avaient permis de comparer leur mode de vie avec celui des citadins et d'échanger leurs idées avec eux, avaient beaucoup évolué.

Désormais leur état d'esprit ne leur permettait plus du tout, et c'est bien normal, de vivre sous la coupe d'un chef de famille âgé mais peu enclin à passer la main.

Beaucoup choisirent donc de travailler en ville.

Un autre phénomène qui participa sûrement à l'affaiblissement de la paysannerie, après l'hécatombe de 14-18, fût une forte généralisation de la dénatalité.

Or nul ne l'ignore, seule une population jeune et dynamique est vraiment apte à faire évoluer une société.

Non seulement la population rurale prit de l'âge, mais l'exode, toujours actif, toucha surtout les plus jeunes paysans, les poussa vers les villes et les éloigna définitivement de la terre.

Au niveau national, un demi million d'agriculteurs quitta la terre entre 1921 et 1931. A Engins aussi, la population agricole passa de 119 à 72 personnes !

Mais le départ de ces migrants était irrémédiable, car beaucoup de ceux qui choisirent d'aller en ville ne pouvaient décentement plus vivre de la terre.

Soit pour les propriétaires, parce que les exploitations étaient trop petites et pauvres, soit pour les ouvriers agricoles, parce que la mécanisation toujours croissante les privait de leur gagne-pain (il y avait 19.147 faucheuses en 1882 et 1.388.695 en 1929 !).

Dans le Vercors la construction des routes qui le désenclave va aussi profondément modifier l'agriculture.

D'autre part, l'arrivée du tracteur sur le plateau dans les années 1950 renforcera encore ce clivage entre l'agriculture productive et l'agriculture de subsistance que connaissait la commune, seules quelques exploitations subsistèrent.

PHOTO N° 15



Collection privée - Famille MICHAUD

Mais n'oublions pas pour autant que les agriculteurs furent le pivot de la population enginoise durant de nombreuses années avec par exemple 62 ménages sur 89 en 1891 ! Actuellement, il ne reste que 3 fermes à Engins, l'une possède un troupeau de chèvres, les autres des troupeaux de vaches.

Les ressources naturelles et les paysages, les terroirs et le savoir-faire paysan doivent être entretenus et préservés pour les générations futures.

Un besoin de biens et services rendus par l'agriculture concerne le cadre de vie, le paysage, la gestion du territoire. Il s'agit d'une attente dans la vie quotidienne, pour les ruraux eux-mêmes, mais qui reste particulièrement aiguë pendant les périodes estivales et de vacances.

PHOTO N° 16



"On n'hérite pas la terre de nos parents, on l'emprunte à nos enfants"

Emmanuelle HUGUENIN

Article diffusé dans les Cahiers du Peuil N° 5

Scions du bois

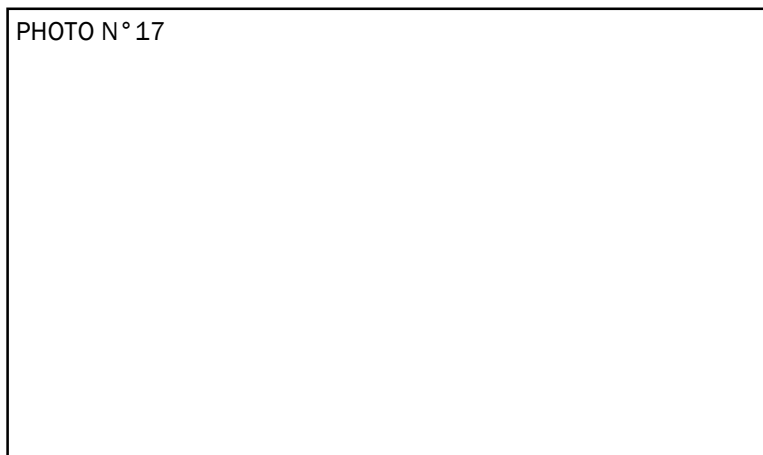
Lorsqu'on pense à la forêt, de nombreuses sensations s'imposent à nous : odeur de mousse, fraîcheur d'un sous-bois, chants d'oiseaux, merveilleuse harmonie des feuillages d'automne.

Où que l'on porte ses pas dans le Vercors, la forêt est présente. Presque les deux tiers de sa surface sont couverts de forêts. Le Vercors est l'une des régions les plus boisées de France. On se méprendrait en pensant que cette forêt est un domaine purement « naturel » ; elle est en très grande partie l'œuvre de l'homme.

Celui-ci va pratiquer l'essartage et transformer le paysage forestier au gré de ses besoins économiques, supprimant telle essence, favorisant ou même introduisant telle autre. Au XVIII^{ème} siècle, on favorisa le hêtre pour fournir du charbon de bois, plus tard le résineux sera préféré pour l'industrie du papier.

A Engins, au siècle dernier, les feuillus et les résineux se partagent le terrain :

PHOTO N° 17



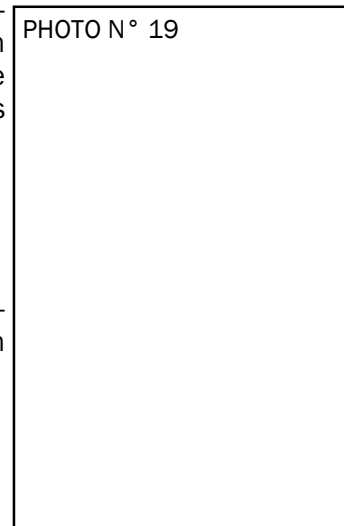
Le frêne : dont les paysans font sécher les branches garnies de feuilles pour les donner aux chèvres qui en sont très friandes.

PHOTO N° 18



Le « fayard » (hêtre) : Les enfants sont chargés à l'automne, de ramasser les feuilles tombées, afin de remplir les paillasses. Au début, chaudes et moelleuses, elles n'ont que le défaut de bruiser à chaque mouvement indiscret ! Mais à la fin de l'été ce ne sont plus que de minces couchettes monacales aussi dures que du bois.

PHOTO N° 19



Les épineux étaient essentiellement représentés par le sapin et l'épicéa.

Le bois fait vivre plusieurs corps de métiers au village : bûcherons, débardeurs, scieurs.

Le bûcheronnage a lieu le plus souvent en hiver, hors montée de sève. Lors de l'abattage, le bûcheron doit être vigilant : il ne faut pas que l'arbre se fende en tombant, qu'il reste accroché ou qu'il endommage un autre arbre.

Une fois abattu, l'arbre est ébranché. On obtient alors une grume en forme de cylindre. Les grosses branches sont débitées en rondins de même longueur. Le principal problème est le transport du bois jusqu'à son lieu d'utilisation.

Pour cela les Enginois utilisent le relief qui, malgré ses désavantages, sert quand même au glissement du bois à l'intérieur de jets, sorte de couloirs arrondis creusés dans des escarpements périphériques ou des goulets praticables. Le traînage du bois par bœufs complète le glissement et se fait sur des chemins muletiers parfois très longs, jusqu'à la scierie COYNEL. La scierie est en contrebas de la route, là où coule une rivière « le Furon ».


En amont il y a un barrage, le barrage du « père Coynel », qui sert à gonfler l'eau du Furon pour doper sa puissance et qu'il faut nettoyer les lendemains de crues, enlever la boue, les cailloux, les branches.

Le travail de scieur est très difficile, l'hiver est rude, le froid, le gel, les courants d'air, l'humidité, des journées de dix heures, des semaines de travail de six jours. On dit qu'aucun scieur n'ira en enfer car il le connaît sur terre.

La scierie fonctionne grâce à une turbine. La turbine est une sorte de roue qui tourne grâce à l'énergie hydraulique. L'avantage de l'énergie hydraulique réside dans la gratuité de l'eau et son oxygénation favorable aux truites. La turbine, entraînée par la force de l'eau fait tourner un arbre (axe en fer) auquel est attaché un volant. Sur ce volant, une bielle transforme le mouvement rotatif en un mouvement de va-et-vient vertical. La bielle fait monter et descendre la grosse lame de scie qui se déplace verticalement.

Le sciage peut alors commencer : le chariot avance à un rythme déterminé par les mécanismes qui l'entraînent vers la grande scie à dents, qui, au contact de la bille, émet un bruit très strident. A l'aide d'un bras de levier, le scieur ramène le tronc à l'épaisseur nécessaire pour obtenir soit une planche, un mardrier, des chevrons, des poutres.....

PHOTO N° 20



Le sciage achevé, les planches sont alors passées à la scie déligneuse puis à l'ébouteuse.

La première permet d'obtenir une pièce aux bords réguliers dans le sens de la longueur et la seconde de couper la planche à la longueur voulue (4 mètres le plus souvent).

Et pour l'affûtage ? c'est uniquement le domaine du « père Coynel ». C'est trois fois par jour, un travail très minutieux et complexe, au cœur de la scierie. C'est lui aussi qui est derrière la scie circulaire.

Le travail terminé, le bois est posé contre la paroi extérieure de la scierie, prêt à être chargé manuellement dans les camions.

Les sous-produits sont récupérés : la sciure, les agriculteurs s'en servent comme litière pour les animaux, les délignures sont ficelées en gros fagots qui deviendront de la pâte à papier.

Autrefois, il fallait un mois pour couper ce que l'on coupe actuellement en un jour !

Encore de nos jours, on a de la peine à comprendre comment ces hommes, avec seulement quelques années d'études primaires, ont réussi, avec autant d'ingéniosité, à entretenir tout ce complexe de poulies et de scies et faire fonctionner ces équipements pendant toutes ces années.

A Engins, comme partout ailleurs, l'électrification progressive de tous les équipements a complètement modifié le mode de fonctionnement de toutes ces anciennes scieries.

Elles deviennent de véritables monuments historiques dont l'intérêt de leur conservation n'est plus à démontrer, et il faut mettre tout en œuvre pour qu'elles ne tombent pas totalement en ruines puis dans l'oubli.

La conservation du patrimoine est un devoir à l'égard de nos enfants et participe à un enrichissement de nos connaissances.

PHOTO N°21



Florence PESENTI

Les ripailles

La Saint Jean

Le 24 juin, il y avait la St Jean, on ne travaillait pas ce jour-là, on faisait de pleines paillasses de bugnes.

La St Jean signe de solstice d'été. Les Enginois faisaient la fête autour du feu, la flamme purifiait, chassait les mauvais esprits, elle promettait de belles récoltes et des mariages fructueux.

Les garçons vaillants, de préférence un dénommé « Jean » comme il se doit, sautaient par-dessus le feu, et la sarabande pouvait durer jusqu'à l'aube. La nuit de la St Jean était la « nuit de l'été ».

Il y avait aussi la vogue à Engins ce jour-là, et à cette occasion un bal était organisé au hameau des Jaux, tout le monde dansait jusqu'à l'aube.

La poule au pot

Suivant les années, les Enginois commençaient à faner à la fin juin ou au début du mois de juillet. Toute la famille était présente.

On faisait tout à la main, faucher, faner, enrouler, charger et engrener.

Quand la dernière charrette de foin revenait triomphalement des prés, une "poule au pot" réunissait les faneuses et les faneurs.

Certains avaient un harmonica ou un accordéon, et on chantait et on dansait...

PHOTO N° 22



Le marché aux bestiaux

La foire aux bestiaux est une tradition vivante depuis le Moyen Âge.

Le marché se déroulait le 13 août au hameau de Pierrelat puis s'est installé sa place au hameau des Jaux.

Le spectacle débutait aux aurores. Sur le foirail enfiévré, bœufs, génisses, vaches et taureaux se succédaient.

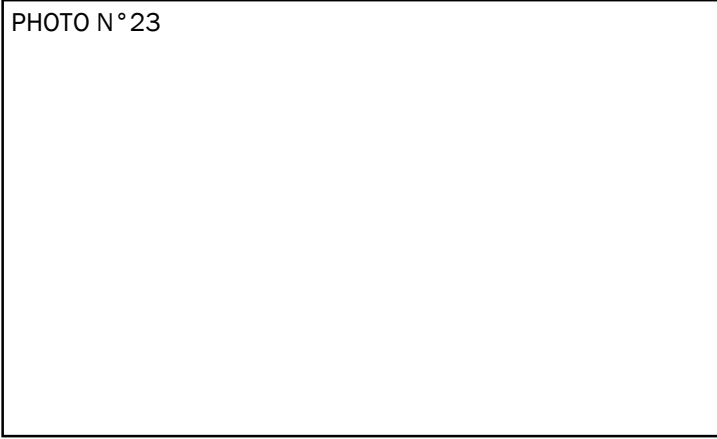
Un bon maquignon savait juger une bête ; du premier coup d'œil, il en voyait les défauts et les qualités.

Pour une vache, il lui voulait une belle encolure, les cornes fines, le poil soyeux ; la queue longue devait descendre en dessous du jarret. Il prenait son temps, il allait d'un lot à l'autre, les toiser, les palper et quand il en avait une qui l'intéressait plus que les autres, il s'accroupissait sous la vache pour faire jaillir une giclée de lait.

Il négociait le prix de la bête au plus bas, avant de l'emporter.

Le marché s'achevait devant un solide casse-croûte.

PHOTO N° 23



La fête des moissons

La "Revolla", était une fête que l'on célébrait en famille à l'automne lorsque les moissons étaient enfin terminées.

Toute la famille avait été réquisitionnée pour ce travail lent et pénible.

Une fois le vannage terminé, tous les Enginois présents étaient conviés à un grand repas, on avait encore la force de danser et chanter...

Le cochon

A Engins, à la fin du printemps, les paysans achetaient les cochons, un ou deux selon l'importance des bouches à nourrir. On les engraisait pendant quelques mois.

On tuait le porc gras au mois de novembre. Dans les maisons comptant beaucoup de bouches à nourrir, il fallait même en tuer deux par an : un en novembre et l'autre à Mardi-Gras.

Ce jour était tout à fait exceptionnel : toute la famille venait, c'était l'occasion de se retrouver avec les oncles, les tantes...

Pour cette "cérémonie" il fallait qu'il fasse froid, il fallait que la viande "caille" c'est à dire qu'elle fige pour bien se découper.

Donc on faisait ça en hiver, par bonne lune, la lune a son importance. Le porc n'était pas nourri de la veille. il avait très faim, et gueulait à pleine gorge.

L'heure arrivée du "sacrifice", il y avait de solides voisins, un cochon de 180 kilos, c'est costaud et ça se défend. on devait être au moins quatre pour l'attraper dans sa loge.

Pour le maintenir, chaque homme prenait une patte et un autre une oreille. On le traînait, jusqu'au milieu de la cour, ou était dressé un "bois de justice", c'était généralement une échelle posée à l'horizontale où l'on couchait le cochon dessus.

A ce moment arrivait le maître d'œuvre, celui que l'on nommait le « saigneur de cochon » avec son couteau bien affûté. Un homme dont l'habileté était connue, il devait avoir beaucoup de doigté, sinon on disait qu'il "assassinait" le cochon.

PHOTO N° 24



Si il allait trop près du cœur, le sang faisait une hémorragie interne ; alors le cochon s'étouffait et le sang restait à l'intérieur.

L'agonie du cochon durait cinq interminables minutes, pendant lesquelles la bête hurlait. Il se calmait.

Puis, dans un dernier spasme, il se crispait, le nez s'aplatissait : "*Il rechignait, il faisait une grimace, et c'était fini*".

Tout le monde s'y mettait, c'était un événement avec tout son rituel : on recueillait le sang pour le boudin, on découpait les oreilles, les pieds et la queue, on détachait le lard, on récupérait les entrailles, on dégageait les chairs et le gras qui composaient les charcuteries fraîches et séchées.

Pour le premier repas, on faisait cuire les "jailles" (le cou).

Une fois toute la tripe enlevée, il restait la viande. On fendait le cochon en deux à la hache de haut en bas après avoir lavé et séché l'intérieur. Il ne restait plus alors qu'à enlever le jambier et rentrer les deux moitiés dans la ferme pour le découpage.

Le lendemain, la chair étant suffisamment rassis, on commençait le découpage. On prélevait d'abord le lard avec la couenne adhérente que l'on taillait en gros quartiers ; ensuite, on mettait de côté la viande nécessaire pour la confection des pâtés (elle était prise dans la panne, sous les tétines), puis les filets et les côtes qui fourniraient les rôtis de la maison et ceux qu'il était de tradition de porter à la famille et aux amis ; enfin, on s'occupait de la graisse ou saindoux.

On enlevait le filet mignon et on fendait les côtes à la scie pour séparer le filet, dit longe.

Toujours à l'aide de la scie, on séparait la longe du jambon et on mettait de côté le filet et les côtes. Il fallait ensuite découper la couenne du ventre, dégarnir la poitrine et enlever la queue.

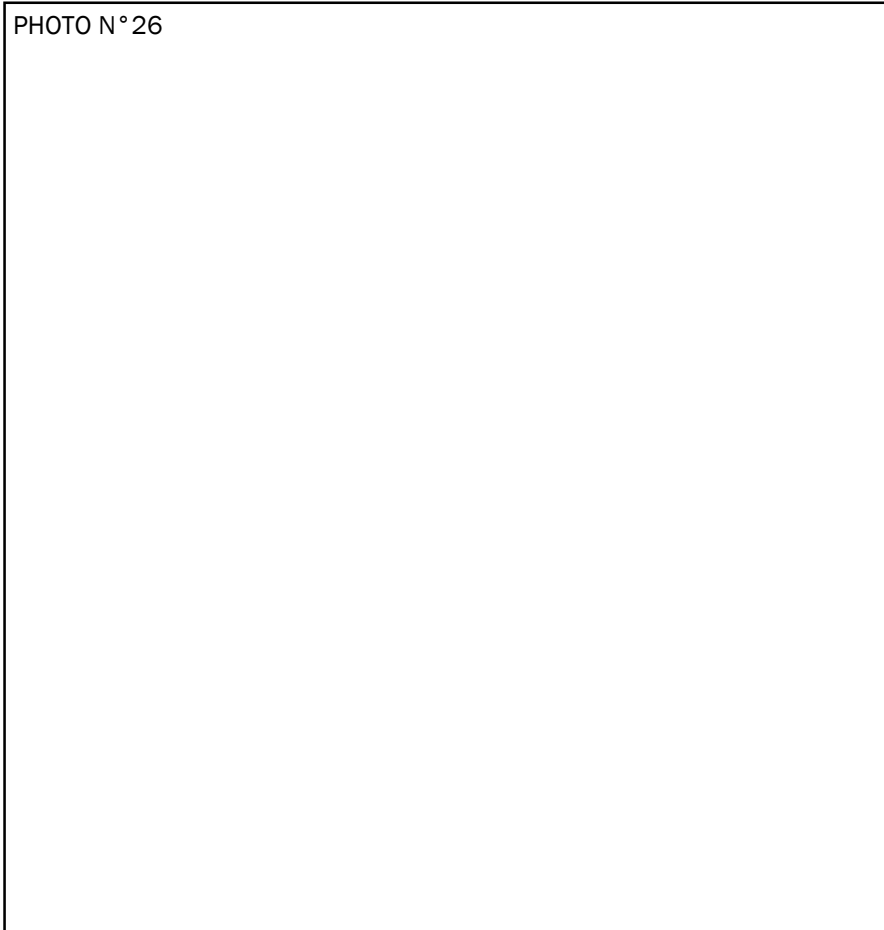
Le jambon ensuite séparé du reste était alors prêt à être mis au saloir. Après le jambon, on désossait l'épaule et on séparait le jarret dans la partie du haut au-dessous du genou. Ce morceau, mis dans un bocal, donnait le jambonneau.

PHOTO N°25



Enfin, le reste du porc était débité en morceaux de une à trois livres et mis au sel dans le saloir, grand pot de grés en forme de tonneau dont la place était au frais dans le cellier.

Lorsque tout ceci est achevé, il restait encore l'autre moitié qui était traitée de façon identique. Après on prenait la tête, on la fendait en quatre morceaux, on enlevait la cervelle, la langue, les bajoues, les oreilles et le museau, avec les couennes et le cœur.



Dans le cochon, rien n'était perdu.

Les jambons, saucisses, saucissons et autres "charcutailles", ainsi que la viande mise au saloir, constituaient l'essentiel de la nourriture pendant toute l'année.

Toutes les occasions de rencontre et de réjouissance, toutes les fêtes, qu'elles se rattachent à des pratiques religieuses ou à des pratiques plus anciennes ou aux deux intimement liées, rythmaient les saisons des Enginois.



Florence PESENTI