

LA VIE AGRICOLE à MEAULNE

dans les années 1950

Par Alain Aufort, Claude Bourel, M. et Mme Leblon, M. et Mme Malochet,
M. et Mme Rondreux et Paula Chaussonot



Attelage de boeufs de Gilbert Malochet à Meaulne octobre 1949

Sommaire

- **Liste des exploitations agricoles à Meaulne dans les années 50**
- **Les fermes à Meaulne - texte de Claude Bourel**
- **La ferme Malochet - texte de Albert Malochet**
- **La maréchalerie Aufort – texte de Alain Aufort**

Récapitulatif des propriétés agricoles ayant des chevaux, mulets, ânes pour la période 1950-1957 sur la commune de Meaulne

NB : cette liste résulte de concertations au sein du groupe de travail « Mémoire de Meaulne », elle ne peut que refléter la mémoire de témoins

Les propriétés agricoles pouvaient être exploitées par le propriétaire lui-même, avec ou sans régisseur, mais plus souvent dans notre région, elles étaient données par bail à un métayer (produit et charges à partager) ou parfois à un fermier (loyer fixe)

Locature : terme local désignant les très petites fermes (= petites parcelles de terre, souvent en location, avec ou sans bâtiment).

RUE DU MOULIN – locatures

Robert GEORGES

Félix GIRAUD – BERTHON (Moulin) : environ 5 ou 6 ha

Henri PETITJEAN : 2 ou 3 vaches

SECTEUR DU VERNET (et parcelles de vignes)

Georges SADRIN : grosse ferme + une deuxième ferme

Roger METENIER

René LINCONNU : environ 30 ha

Marcel RIBEAUDEAU

Louis VINCENT

François CHAMBENOIT

Lucien TRICOT (avant la Tuilerie)

Joseph LORCERY : porcherie (terres louées)

SECTEUR VALIGNY-LA CHAPELLE- BOIS BIDON-LES ROTARDS

Sylvain LAUBRY Sylvain : grosse ferme

Albert FOUCAT : grosse ferme (environ 50 ha)

Louis Robert LEPADALLEC : grosse ferme (environ 30 ha)

SECTEUR LA CHAPELLE

Angelbert François d'ALLOIS RENSON d'HERCULAIIS : grosse ferme moderne
(propriétaire industriel des Ardennes)

SECTEUR BOIS BIDON – LES ROTARDS

Louis FLOQUET

GARGOT : propriétaire grosse ferme – THEVENIN chef d'exploitation

SECTEUR LES BROSSES – LA CROIX JAMARD

Marcel MALOCHET : grosse ferme d'environ 35 ha (120 ha en 1995)

Léon Louis VELLAY dans le parc de Bellevue, et sa mère Léontine

Jean GUINDOLET

Alexis AUCLAIR : environ 20 ha

Robert GEORGES : environ 20 ha

Camille GIRY : environ 15 ha

Gustave DUCEAU : Locature

SECTEUR DU MOULIN MAS

Yves BERGERAT (propriétaires de famille)

Frédéric MATHIAUD (terres + parc du Paradis propriété de M. Jacques DESJEUX)

Michel CRETEAUD (+ terres à Jovinière et aux Aulmes)

Marie BARDARY : environ 10 ha (maintenant terres W. Tullio)

SECTEUR DAGOURET – LES GODIGNONS – LES BOUCHANTS

Albert LAFAYE : environ 15 ha (dont vignes)

SAVIGNAC : propriétaire Mme Marie Bognieux (chez R. Jomier), attelait des vaches

Guillaume BARDON

Gustave CABANE : 30 ha (adjoint au maire)

Georges BRANSAT (puis Roger BENOIST)

Pierre PUPILLE et Lucien BORDAT (son gendre) : Les Godignons 100 ha

ROUSSET puis LAMARQUE (Les Bouchants)

SECTEUR LES PLACES – LA BYE – BOURDINIÈRE (et parcelles de vignes)

Émile DUBOIS : grosse ferme

Émile JULIEN (grand-père maternel de Robert JOMIER) : environ 25 ha

Roger LAUGÈRE et son beau-père Louis GOZARD

SECTEUR LA GARNE – LES ALLIERS

Franck BILLAUD dit Narcisse

Félix COURTAUD : la Grande Garne 10 ha

Marien DUBOST : la Petite Garne 10 ha

Céline SIREYJOL : 10 à 15 ha parc du château des Alliers (+ vignes)

Jean-Louis DUPLAIX

Jean VINCENT : gros domaine (coin de la route des Seignes)

SECTEUR LE PLAIX – LES LIAUDAIS – LES MORTIERS

Abel AGUILLAUME : (oncle de R. RONDREUX, maintenant HALLÉ) environ 30 ha

GUIRIEC (chez les Buchy) famille nombreuse

BENA (à gauche de chez T. Martin) : grosse ferme environ 50 ha

Jules MEGNIEN : La Réserve (enceinte du château) (et Domaine les Montbrauds environ 30 ha)

DEVILLE – PINGUET – Les Liaudais : grosse ferme environ 50 ha

André COLLIN – Les Mortiers : environ 30 ha

SECTEUR LES SEIGNES sur Meaulne et Vallon

Louis DESSEIGNES

Georges VINDRINET

LE BOURG

Louis MEISSONNIER : environ 10 ha (vignes et prés éparpillés)

Raoul VENUAT : chevaux de transport et vaches

Louis DURIOR : chevaux pour scierie et vaches (champ = lotissement + gendre

Pierre René VIGNERIE + Jean MERY, grand père de son épouse)

Gérard VIGAND : le Cheval Blanc – environ 30 ha éparpillés

Père LÉBOURG : 2 vaches

SECTEUR DE MAGNOUX

Joseph BONNIEUX : grosse ferme environ 50 ha – prop. Mme de Fontenille

Auguste MAGNET (puis frère M. CHAMBENOIT) : environ 10 ha (anciennement maison M. Leblon)

Louis MATHIAUD (maintenant M. Lebas) - propriétaire Mme Durand-Gargot

Jules LORRAIN - propriétaire Mme de Fontenille

Mme Solange DELAPLANCHE de FONTENILLE : Domaine du bas avec métayer - environ 50 ha – régisseur M. CLIQUE, de Vallon.

SECTEUR LES CHARRONS

Marcel FAUCHERON (cousin du maréchal-ferrant d'Urçay) : environ 10 ha

François MATHONAT (garage LAPLAINE) : 3 vaches + 1 cheval - environ 8 ha

Pierre VILLATTE (maison M. Porcher) : 2 ou 3 vaches

Les fermes à Meaulne dans les années cinquante

Les exploitations agricoles à Meaulne comme partout en France dans les années 1950-1957 souffraient encore des stigmates de la guerre.

On en était encore à une production d'autosuffisance.

Les conditions de travail étaient très dures, notamment pour les femmes.

Rares étaient les fermes où il y avait l'eau courante, plus rares encore les installations sanitaires, le téléphone. Très peu de chemins étaient goudronnés.

Beaucoup de travaux pénibles se faisaient manuellement. La mécanisation était balbutiante. Certaines fermes utilisaient encore les bœufs, voire les vaches, comme moyen de traction.

Meaulne cependant possédait une CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole)¹ qui louait ses différentes machines aux agriculteurs, souvent avec un ouvrier pour conduire le matériel.

On pouvait classer les exploitations agricoles en quatre catégories :

1/ les fermes exploitées par le propriétaire,

2/ les fermes exploitées en fermage, moyennant une location au propriétaire. Là, un bail d'une durée variable était conclu entre les deux parties,

3/ les fermes en métayage, c'est-à-dire par moitié avec le propriétaire, sous la tutelle d'un régisseur qui avait droit de regard sur ce qui était semé et sur le bétail,

4/ les locatures, petites fermes exploitées fréquemment par des agriculteurs d'un certain âge, ce qui procurait un complément de revenu à leur faible retraite.

Dans certains cas, les gens avaient une autre activité à l'extérieur.

Néanmoins, il y avait quelques pionniers du modernisme :

- bâtiments confortables pour les personnels, aux normes de l'époque pour les animaux
- matériel moderne
- nouvelles techniques pour l'agriculture (sélection du bétail, utilisation de l'insémination artificielle pour éviter la consanguinité).

Tout cet ensemble donnait une émulation dans le bourg, les jours de marché, chez tous les artisans et commerçants liés à l'agriculture : maréchal, charron, bourrelier, hongreur, le marchand de grains², la coopérative agricole...

¹ La Coopérative était installée dans la cour de l'actuelle mairie, dans le bâtiment à grandes portes qui est devenu en novembre 2019 la nouvelle cantine

² Le marchand de grains était situé à l'angle, au bas du chemin de Dagouret

- **LA FERME de l'AGRICULTEUR PROPRIÉTAIRE**

Visitions en premier une ferme exploitée par un propriétaire qui était un pionnier en matière de modernisme. La ferme était commandée par un chef d'exploitation ; le propriétaire possédait également une centaine d'hectares dans le Cher pour les céréales et les vaches à viande.

Ce qui frappait quand vous arriviez, c'était cette grande propreté qui régnait partout, l'ordre aux abords, tout était classé.

La grande étable, pour les hollandaises, venait d'être reconstruite ; elle était claire, haute, de grandes rigoles facilitaient l'écoulement du purin. Il y avait des abreuvoirs automatiques, l'eau courante. Il y avait une machine à traire.

L'écurie des chevaux était aménagée avec des boxes et bien sûr l'eau courante.

A côté, l'étable dite des normandes était plus petite. Bien sûr, il y avait l'eau courante avec des abreuvoirs automatiques ; de larges rigoles facilitaient l'évacuation du purin et de la première eau de rinçage des matériels de la traite.

Dans un angle de cette étable, était aménagé un coin avec plafond pour éviter que des crasses tombent sur les bidons de lait et le moteur de la machine ; une table était adossée au mur, recouverte d'un genre de formica marron où l'on déposait les seaux pour la distribution. Le robinet était à proximité pour le lavage du matériel après chaque traite.

La buanderie était équipée : un grand lavoir avec eau chaude et froide pour la grande vaisselle de tout le matériel.

Cette ferme a eu comme récompense, pendant plusieurs années, le premier prix des étables les plus propres. Les médailles étaient fixées au-dessus de l'étable des normandes.

La cour était nickel, des caniveaux et des regards amenaient l'eau jusqu'au fossé loin dans le pré.



Lavoir (photo sur Paru Vendu)

Rajeunissez votre Appartement
... avec les panneaux

unis
perforés
quadrillés

lavable
décoratif
facile à poser

Panolac

12 teintes

le panneau de revêtement est livré compris émaillé au four

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES BOIS ET MATÉRIAUX PANOLAC
6, rue de la Trinité - Paris 8^e - Tél. 1 47. 57 81

Demandez la documentation et la liste des dépositaires

La pièce où était distribué le lait était d'une propreté méticuleuse. Les deux tables étaient recouvertes de Panolac imitant la faïence.

Les murs très blancs, les portes gris clair, les robinets astiqués au Miror, donnaient à l'endroit un aspect reluisant.

La tomette rouge du sol était lavée tous les jours à l'eau de javel.

Publicité pour Panolac datant de 1956



Plaque émaillée publicitaire pour Miror

- **LA MÉTAIRIE**

Maintenant, voyons une métairie. L'aspect était bien différent. Le souci majeur dans ce genre d'exploitation était la rentabilité ; le confort des personnes et des animaux n'était pas prioritaire.

Bien sûr, il n'y avait pas d'eau courante, juste le puits.

La cour, l'hiver, était boueuse : l'eau ruisselait des toits, le purin de la « pelote à fumier » se répandait et le passage quotidien des bêtes pour aller à l'abreuvoir lui donnait l'aspect d'un borbier. En plus, il y avait beaucoup de volailles qui grattaient.

Néanmoins, dans ces conditions difficiles, le métayer, aidé par son fils et parfois par un ouvrier, travaillait d'arrache-pied pour obtenir de belles récoltes.

Les jours de battage, la bascule était calée soigneusement, les sacs de blé pesés scrupuleusement ; il y avait deux tas : ceux qui partaient chez Vénuat (le marchand de grains), Raoul venait les chercher avec le U23,



Un camion Citroën U23, en location sur le site de rétroprestige

un camion avec plateau ; les autres, moins nombreux, restaient à la ferme.

Ce métayer élevait de gros châtrons³, donc il lui fallait beaucoup de farine.

Je me souviens qu'il me disait : « je les vends à 700 ou 800 kilos, à trois ans ».

Il y avait aussi la fabrication du beurre, et tous les restes de laitage et autres déchets étaient pour les porcs.

On tirait parti de tout.

Dans une métairie, chacun tirait les draps de son côté : il fallait savoir compter, et parfois ruser pour partager avec le propriétaire, voire avec le régisseur qui voulait des miettes.



*Arrière de bascule avec ses crochets à suspendre des petits sacs
photo du site patrimoines.laregion.fr*

³ Un châtron est un bœuf castré élevé pour la viande

- **LA LOCATURE**

Nous sommes maintenant dans une locature tenue par un agriculteur à la bonne soixantaine. Là aussi, le confort était spartiate.



On vivait presque en autarcie ; pas d'eau courante, le puits dans le jardin à 50 mètres.

Il y avait également la « sagière » dans le jardin, un garde-manger où séchaient les fromages dont la croûte devait être grattée régulièrement, et qui dégageaient une odeur assez forte.

*Garde-manger à suspendre (site [www.le bon coin.fr](http://www.leboncoin.fr))
La « sagière » était en général plus grande et sur pied*

La truie était embouchée avec des fils de fer qui lui sortaient du museau afin de ne pas abîmer la pâture.

Quant au cochon qui était destiné au saloir, on apportait tout le soin possible à son engraissement. La marmite des cochons où cuisaient pommes de terre et choux raves était garnie à une hauteur précise.

Le fouloir, toujours sorti le long d'un mur, servait à écraser les légumes.

C'était le régal des poules de picorer les restes de légumes écrasés sur les parois et autour de la vis.

Ce mélange de légumes, de laitage, de farine dégageait une odeur aigre pas très agréable.



Fouloir à main de l'école Renaud Séchan (Isère)

Les vendanges étaient sacrées, la récolte et le cuvage étaient surveillés de très près. Une fois la cuvée tirée, on mettait dans la cuve une certaine quantité d'eau et de sucre pour procéder à la fabrication de « la boisson » qui désaltérait tous les âges. Il fallait ne rien laisser perdre.

De même, afin d'économiser la paille, pour recouvrir le silo de betteraves, on utilisait de la fougère en grande quantité.

Les veillées étaient occupées à la fabrication de paniers et de virouets, petites plaques en osier tressé qui servaient à la finition du séchage des fromages.

Même l'été, la cuisinière devait fonctionner et l'habitation devenait extrêmement chaude, tellement chaude qu'on allait dormir dans la grange sur des matelas de fougères ; l'hiver, il fallait installer un poêle au milieu de la pièce à vivre pour avoir assez de chaleur.

La vie était assez rude mais personne ne se plaignait, après la terrible épreuve que la France venait de subir.

Claude Bourel

La Ferme Malochet à Meaulne dans les années cinquante



Attelage de boeufs de Gilbert Malochet à Meaulne octobre 1949

Située à La Croix Jamard, la ferme Malochet a une superficie de 36 hectares. Y vivent les propriétaires, la famille Malochet avec le grand-père Gilbert, les enfants et les petits-enfants.

Ils y font des cultures sur un peu plus de 12 hectares : un hectare en pomme de terre, un hectare en betterave fourragère, un demi-hectare en topine¹ ; pour les céréales : trois hectares de blé et trois hectares de blé plus avoine ; un hectare de seigle ; un hectare d'avoine pure ; deux hectares de grain de printemps.

Le reste est consacré au bétail : six hectares environ en herbe, plus huit hectares de prairies temporaires, le reste de la surface en sol pour les animaux.

Quant au bétail, il comprend un taureau, 10 vaches, 4 bœufs au dressage, le produit des vaches (deux à quatre veaux de boucherie et les autres aux champs avec les mères), deux chevaux, des porcs (trois mères et la production à vendre de 25 à 35 kilos, deux à trois à engraisser pour la consommation personnelle).

¹ Topine (de Hambourg) ou topinambour

Une journée dans la vie d'Albert

À l'époque, le petit-fils Albert, qui vient de finir l'école, travaille à la ferme.

Comment se passent ses journées à 14 ans ?



🚦 Une journée en hiver :

Le travail commence à 6 heures du matin : il faut s'occuper des bêtes. Les nourrir (fourrage, betteraves...) c'est le grand-père qui en est responsable, avec le père ; les deux petits-enfants doivent laver les fesses des bêtes et sortir le fumier de l'écurie.

Les bœufs de dressage étaient dressés par le grand-père qui était très doué pour les mettre au joug pour tous les travaux des champs. Ils étaient aussi attelés pour transporter le matériel. Leurs noms ? Clérant, Tambour, Charolais et Libertin ! imprimés à jamais dans la mémoire du jeune garçon.

Le travail des bêtes terminé vers 8 heures du matin, on casse la croûte : c'est la soupe de légumes avec du lard et des pommes de terre, un bout de fromage et un verre de vin.

Ensuite la matinée se passe à entretenir les haies (tailler et reboucher les trous avec de l'épine coupée) et faire du bois (ébrancher les chênes) et le mettre en fagot ; le plaisir était d'aller faire le bois en forêt car la ferme, riveraine de la forêt, avait le droit de « piquer » sur autorisation d'un garde.

Vers midi, venait le déjeuner, un repas « normal » avec un plat de viande comme du pot-au-feu, du fromage, parfois du dessert mais plutôt en été, et pas souvent de café.

Après le repas on retournait au chantier : l'activité du matin était continuée.

On revenait toujours à la maison avant la nuit pour éviter d'allumer les lumières dans les écuries et étables. Il fallait alors s'occuper des bêtes (donner à manger et à boire, un seau versé dans une bâche en toile pour chaque bête) et préparer la nourriture du lendemain : descendre le foin du fenil, préparer les betteraves.

Le retour à la maison se faisait vers 18h30-19h mais le repas ne venait pas immédiatement ; on réparait les paniers ou s'il n'y avait plus rien à faire, on jouait à la belote.

Le dîner, vers 19h30, comportait une soupe, très souvent une fromagée (fromage blanc sucré à la confiture et pommes de terre) ; c'était tout pour les enfants comme pour les adultes ; parfois s'ajoutaient des châtaignes. Ensuite on continuait l'activité commencée avant le dîner. Parfois on allait veiller chez les voisins ou les voisins venaient : c'était discussions, jeux de carte pour les hommes et tricot pour les femmes ; quant aux plus jeunes ils regardaient et écoutaient.

Le coucher, avec extinction des feux, avait lieu à 21 h, sauf en cas de veillées bien sûr ; dans ce cas, le retour à pied se faisait tard, parfois vers minuit.

🌱 Au printemps :

Les bêtes étaient alors aux champs mais le travail des vaches était le même : il fallait aller les chercher, les rentrer, les traire et faire téter les veaux, puis les remettre au pré.

L'activité principale d'une journée de printemps était le jardinage.

Par exemple la plantation des pommes de terre : le grand-père labourait avec sa paire de bœufs, le père faisait les trous avec une demoiselle² ; le rôle dévolu aux enfants était de mettre une pomme de terre dans chaque trou puis de boucher les trous en poussant la terre avec un bigot³.

Le travail était sensiblement le même pour les topinambours.



A. Malochet avec une demoiselle



A. Malochet avec un bigot

² La demoiselle est une sorte de tarière en bois sans vis qu'on enfonçait en tournant à l'aide d'anses transversales

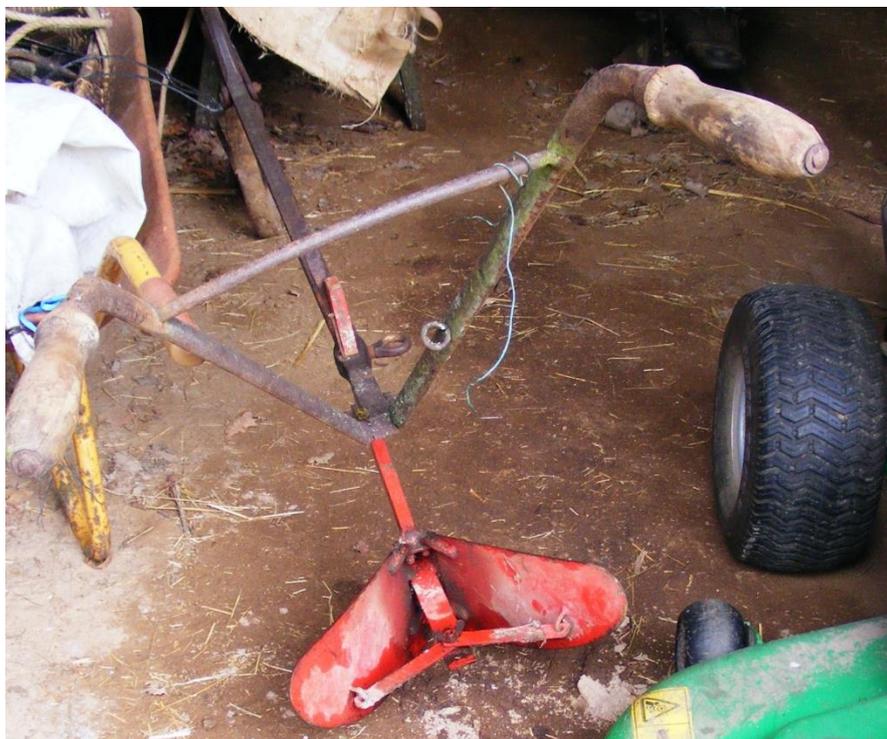
³ Le bigot est une fourche bêche à trois dents plates

Pour les betteraves, qui se semaient, les rangs étaient faits avec l'attelage de bœufs ou de chevaux qui tiraient un ariau⁴ puis on semait les graines à la main ou avec une machine.



Ariau (voir note en bas de page)

Le travail pour chaque légume prenait un ou deux jours ; ensuite il y avait le piochage, qui durait une dizaine de jours, à plusieurs personnes : le buttage pour les pommes de terre, le démarriage⁵ pour les betteraves.



Butoir

⁴ Ariau ou airiau en bourbonnais, araire, outil plus léger que le soc de charrue, comportant deux lattes en guise de versoirs, pour jeter la terre de deux côtés

⁵ Démarier les betteraves, c'est arracher certains plants pour éclaircir les rangs

Puis venait la période des foins, alors que parfois les légumes n'étaient pas terminés, ce qui faisait beaucoup de travail en une journée !

On commençait les foins par le fauchage avec un attelage de chevaux, il fallait ensuite le faner⁶, puis l'andainer⁷ avec une râteleuse (grand râteau tiré par un cheval).



Râteau à faner, à côté d'une demoiselle

Le soir même de l'andainage, le foin était rentré en vrac dans une grande voiture tirée par l'attelage de bœufs. Minutieuse et cruciale était la tâche de celui qui, perché en haut de la voiture, rangeait le foin que les autres lui lançaient ; sinon, le chargement versait avant d'arriver à la ferme ! Et ce n'était pas au plus fort qu'incombait la tâche mais au plus apte à apprécier le volume et l'équilibre des forces, parfois, c'était le plus jeune !

Le Chargement du foin par Julien Dupré 1897



⁶ Faner le foin, c'est-à-dire le retourner pour l'aérer avant de le faire sécher

⁷ Andainer le foin, le disposer en rangées ou andains pour le faire sécher

Une journée d'été

Le travail de l'été, c'était la moisson.

Avant de moissonner, il fallait « faire le chemin », c'est-à-dire faucher une bande tout au long des bordures ; on perdait un peu de grain, mais c'était bien plus pratique pour les animaux.

On moissonnait avec une faucheuse-lieuse, les javelles⁸ étaient rassemblées en gerbes qu'on disposait en gerbiers (gros monticules de gerbes) avec l'aide des voisins.



Début d'un gerbier - Photo de Michel Ginisty, site www.occitan-aveyron.fr

Après, venait le battage, très demandeur en personnel ; là encore, les voisins venaient aider. La dernière batteuse à chaudière a fonctionné à la ferme jusqu'en 1949, remplacée ensuite par un tracteur.

Enfin, le grain partait en sac à la coopérative agricole.



*Batteuse à chaudière
www.lesamisdecoligny.fr*

⁸ Une javelle est une brassée de tiges qu'on vient de couper et qu'on laisse reposer sur la terre avant d'en rassembler plusieurs en gerbe

Avant les moissonneuses-batteuses mécanisées, la période des moissons durait jusqu'à l'automne car il fallait « rendre » à chaque voisin.

Une journée en automne

Jusqu'à fin octobre et même au début de l'hiver, on arrachait les pommes de terre, puis on passait aux semailles : il fallait labourer, puis semer à la main et passer la herse après. Ensuite avait lieu l'arrachage des betteraves avant les gelées.

Les activités de la ferme variaient suivant les saisons ; les foins et la moisson étaient ce qui plaisait le plus au jeune garçon. S'occuper des bêtes était un travail journalier et le garçon n'appréciait guère la tâche de curage du fumier qui lui était dévolue !

Mais quel soulagement quand, au mois de novembre, le vin, les pommes de terre, tout était rentré, on allait pouvoir manger tout l'hiver.

Albert Malochet

Les AUFORT, MARÉCHAUX- FORGERONS À MEAULNE



Alain Aafort et un apprenti ferrant un cheval

LA MARECHALERIE ET L'AGRICULTURE, une complicité intemporelle jusque dans les années 1950-1960

La maréchalerie était le fait de mettre des fers sous les pieds des chevaux pour une question d'usure du sabot.

Les traités de maréchalerie estiment que les premières protections de pieds des chevaux étaient ce que l'on appelait des hipposandales. Elles étaient tenues sur les pieds au moyen de tiges de fer entre autres, puis vers les grandes conquêtes arabes et romaines apparaît la ferrure à clous qui ne cessera de s'améliorer au fil des siècles.

Autre grande époque de la progression de la ferrure : l'époque napoléonienne. L'empereur étant un grand conquérant, il fallait pouvoir compter sur les chevaux : ils devaient se déplacer avec un maximum de confort.

Pour tromper l'ennemi, on a même imaginé poser les fers à l'envers pour entraîner l'ennemi sur une fausse piste. Depuis, cette ferrure inversée a été utilisée pour des chevaux qui souffrent de l'avant du pied (fourbure).

Pendant toutes ces périodes de conquêtes, le confort des chevaux était très important, d'où le proverbe : *Pas de pied, pas de cheval/« no foot, no horse »*.



La maréchalerie et l'agriculture

L'appellation « maréchal-ferrant » a une explication professionnelle. Outre le fait de ferrer les chevaux, le terme « ferrant » évoque aussi le travail de la forge en tout genre.

Précision : les bandes de portes, de volets ou les verrous étaient « forgés », alors que l'action de pose de ces éléments métalliques sur le bois se disait « ferrer » les volets ou les portes.

LA MARÉCHALERIE AUFORT - HISTORIQUE

Mon père François créa la maréchalerie AUFORT en 1928 route de Saint-Amand à l'endroit où sera implantée plus tard la cafétéria créée et tenue par Christiane BERNARD-DELACHASSE.

Il y avait à l'époque trois maréchaux à Meaulne :

- M. BERGERAT en face du Cheval Blanc ;
- M. DAFFIX, rue des Dames où se situera l'ancien magasin NEVEU ;
- François AUFORT en lieu et place de M. COLLINET.

Vers 1930, M. BERGERAT sera remplacé par M. GAUME, lui-même remplacé par M. Louis AUCLAIR en 1944.



À gauche François Aufort fondateur de la maréchalerie

Jusqu'en 1936, mon père restera route de St Amand, puis en 1937, il achètera à M. VIGAND Louis, père de Gérard VIGAND, la propriété route de Vitray actuellement occupée par mon fils François, petit-fils du créateur de l'entreprise.

LES DIFFÉRENTES ACTIVITÉS DE NOTRE FORGE

Dans les années 1930, la clientèle était partagée en plusieurs secteurs.

- 1. L'activité principale concernait l'agriculture** qui utilisait du matériel aratoire, puis des faucheuses et les moissonneuses-lieuses tirées par des bœufs et des chevaux.
- 2. Pour les ouvriers du bois :** bûcherons, fendeurs, dont les outils étaient composés de cognées, de haches, avec, pour les ébrancheurs qui travaillaient perchés dans les arbres des outils adaptés : cognées légèrement cintrées et plus légères pour le travail en hauteur et des griffes spécialement forgées car il fallait qu'elles soient déportées de la jambe pour passer sous la plante du pied.



3. Les outils à main du bâtiment

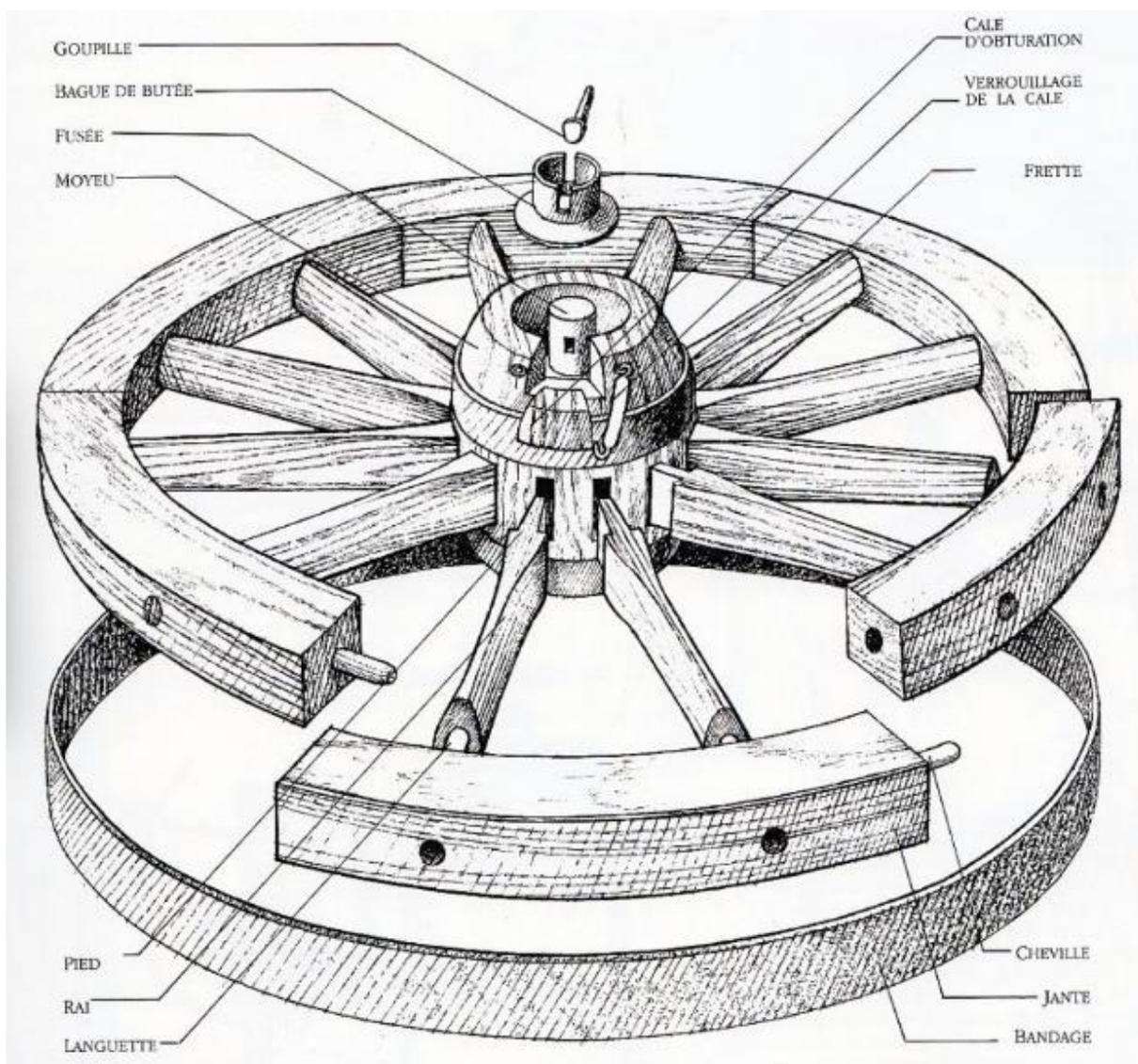
Pour les maçons ou les entreprises d'électricité-chauffage-sanitaire : les burins et pointerolles avec trempe¹ particulière.

4. Le travail de forge lié au charonnage

La fabrication de bandes de portes ou de volets, grands crochets de volets mais aussi accessoires concernant les voitures à chevaux et à bœufs.

Jusque dans les années 1946-1950 où le tracteur² se généralise dans les fermes, le travail du **charron** portait sur le bois et sur le fer.

Le travail du bois était la fabrique de la roue qui comprenait le moyeu avec, à l'intérieur, une partie fonte avec crans de fixation.



¹ La trempe : action de durcir le métal en le trempant dans un liquide (voir activité n°6

² Tracteurs provenant souvent de surplus américains, démarrant à l'essence puis roulant au pétrole

Partant du moyeu, des rayons en bois rejoignaient le grand cercle en bois sur lequel devait être posé un « bandage » de fer. C'est là qu'intervenait le **forgeron**. Le cercle de fer faisait environ 7 à 8 cm de largeur et 2 à 3 cm d'épaisseur.

Le diamètre du cercle de fer était adapté au diamètre de la roue. Le cercle de fer (chauffé dans un gros tas de charbon de bois) était posé sur la roue.

Ce travail nécessitait l'aide de plusieurs hommes :

- pour ajuster le fer au bout de pinces spécifiques sur la roue posée à l'horizontale,
- puis soulever le tout rapidement et le jeter dans l'Aumance pour refroidissement et rétraction du fer sans brûler le bois. Le bois en gonflant dans l'eau s'ajustait au fer. C'était « ferrer les roues ».

Cette opération particulière se déroulait toujours au bord de l'Aumance. Tous ces efforts étaient accompagnés de maintes chopines...

Ces pratiques disparurent en même temps que la bourrellerie (fabrication de harnais sur mesure pour les chevaux).

5. Une autre activité de la forge : la serrurerie-ferronnerie

Elle concernait la fabrique de portails métalliques, de rampes d'escaliers ou de balcons. Elle ne fut pas très importante dans notre maréchalerie.

6. Activité liée à la forge de l'outillage en général

- L'outillage à terre : pioches, tridents appelés aussi bigots (pour l'arrachage de pommes de terre ou de « topines³»), raclettes...
- L'outillage à bois : cognées de différents types, à « blancboter⁴ », à abattre ou à ébrancher pour les bucherons.
- Pour les agriculteurs ce sera les croissants, les cognées (sans spécificité) et les serpes...

La fin de cette activité se situe dans les années 1963-1964.

Cette activité de la forge s'appelait la **taillanderie**.

Il y avait certains maréchaux qui s'étaient spécialisés dans ce travail (les taillandiers), tels MM. LATTE à Sancoins et LASSET à Hérisson.

³ Les topinambours sont appelés topines dans le Bourbonnais

⁴ Blancboter ou blanc-botter : enlever l'aubier de la base d'un tronc, en particulier en cas de racines remontantes, pour le mettre à blanc

Cette spécialité nécessitait de savoir « tremper », en fait durcir. Avec mon père, j'avais appris à le faire. Il trempait à l'eau de savon et moi je trempais à l'huile car, à l'eau, je trempais trop dur !

Durcir l'acier par la trempe demandait beaucoup de précision ; pas assez dur - l'outil se tordait ; trop dur – il cassait.

- Pour la dernière partie de l'outillage, c'est-à-dire les burins et pointerolles, la trempe était aussi de première importance.

7. Activités liées à la maréchalerie dans l'agriculture

C'était l'activité principale de la forge mais il faut considérer deux périodes distinctes : jusqu'à la guerre de 1939, il existait toujours des bœufs de travail bien qu'assez rares dans les fermes.

Ils allaient rarement sur les routes et n'étaient pas souvent ferrés - sauf exception.

En revanche, l'utilisation des chevaux était très importante.

Ils circulaient sur les routes : c'était le principal moyen de transport, essentiel pour les fermes, et ils nécessitaient des ferrures fréquentes.

Parallèlement aux chevaux, la machine agricole était concernée elle aussi par la maréchalerie.

À cette époque, pendant la saison de chasse de septembre à mars, mon père ferrait les chevaux d'un équipage de chasse à courre dont les Maîtres Associés étaient MM. Henri ALADANE, de PARAIZE, et Robert VERNY. Le chenil était situé au Plaix.

Les travaux agricoles étant ralentis à cette période de l'année, c'était une excellente compensation.

Arrivèrent dans les années 1950 encore plus de tracteurs et les bœufs disparurent : il en restera une paire chez les MEGNIEN au Plaix, et 4 ou 5 paires à Champfort chez REGRAIN où j'ai pu voir labourer avec 2 paires de bœufs et 2 chevaux devant : la terre y étant argileuse, très compacte et dure à travailler.

8 -Autre activité de l'époque : les batteuses

Ces années-là, il y avait aussi des travaux agricoles très conviviaux.

Les jours de battage, les gerbes fauchées à la moissonneuse-lieuse, il fallait ensuite une vingtaine de personnes pour assurer le battage.

Jusqu'en 1939, la batteuse tournait de ferme en ferme à l'aide d'une machine à vapeur. On déplaçait le matériel avec les bœufs et les chevaux. Dans les années 45-46, les tracteurs ont remplacé la machine à vapeur assurant le mouvement et le déplacement de la batteuse, jusqu'à l'apparition des moissonneuses-batteuses.

Nous y faisons de la maintenance, en particulier sur les aiguilles de presse et les lieurs.

Les gens des fermes allaient les uns chez les autres pour s'entraider et celui qui recevait offrait dès le matin à 6 heures « café et gniolle » ; à 8 heures : le casse-croûte ; le midi : un repas : c'était « faire le repas de la batteuse » et encore le soir, le diner suivi de chansons, histoires et autres...

Le lendemain, cela recommençait dans une autre ferme.

On appelait cette période « la saison des battages ».

Au Domaine de Chamfort, la batteuse restait la semaine entière et le dernier jour au repas du soir, c'était la fête.

C'était un peu le même processus pendant les vendanges mais sur une journée seulement, et plus rarement, car les vignes n'étaient pas présentes dans toutes les fermes.

Instants de travail bien sûr, mais dans une grande convivialité entre tous les gens des fermes et les quelques habitants du bourg qui venaient leur donner des coups de mains. C'étaient des jours exceptionnels.

9- La vigne

Contrairement à certaines autres dans la région, notre commune bénéficiait de conditions favorables (ensoleillement et gelées de printemps) permettant à certaines exploitations agricoles d'avoir « un carré de vigne » en plus de leur activité principale.

Cela permettait de ne pas acheter le vin pour la consommation de l'ensemble de la ferme car, comme déjà souligné, les gens des fermes vivaient beaucoup en circuit fermé.

En effet, on essayait de dépenser le moins possible : volailles, beurre, lait, fromages et aussi le vin, tous produits à la ferme, permettaient de bien vivre.

- **Le travail de la vigne**

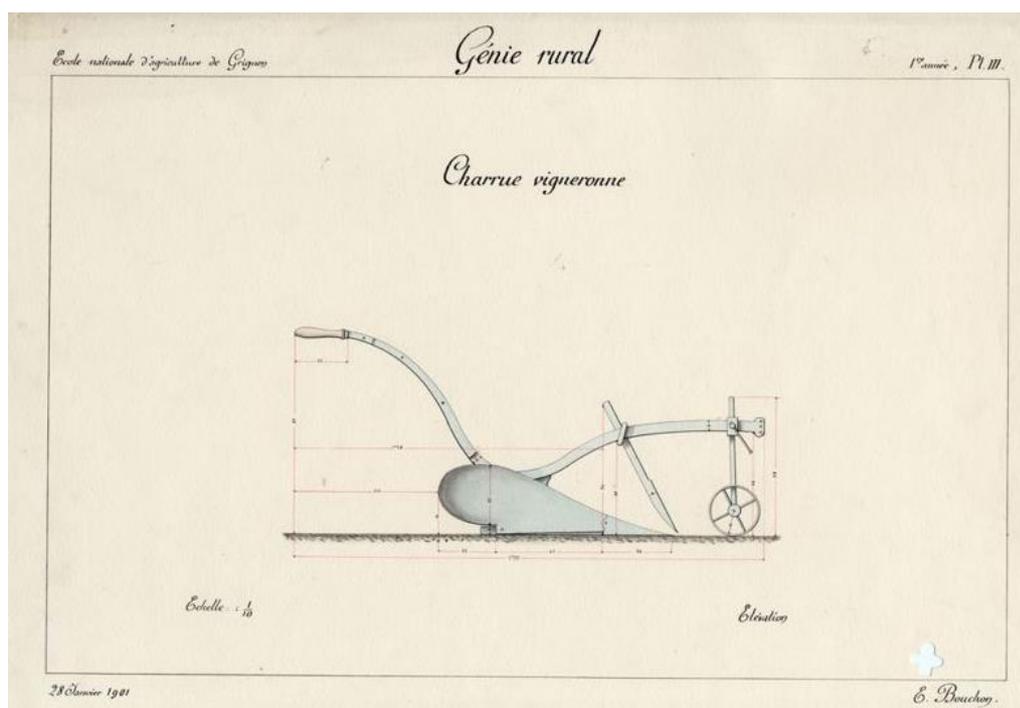
La maréchalerie avait sa place dans ce contexte car l'entretien de la vigne nécessitait un matériel particulier.

Dans l'agriculture, le travail de la vigne a ses particularités. Il est aussi tributaire du temps, ce qui pouvait créer à certaines périodes des problèmes de choix face à d'autres travaux.

Des traitements contre les maladies (mildiou) et les parasites (pucerons) étaient appliqués au cours du printemps et en été.

- **Labourer la vigne avec un cheval ou âne**

Après les vendanges, il fallait labourer la vigne avec une charrue très particulière :



la pièce maîtresse, la « poitrine » de la charrue ainsi que ses bras tenus par le laboureur étaient déportés afin que le soc puisse passer au plus près des pieds de vigne. Ce système s'appliquait également à la traction par cheval, âne ou mulet.

Au printemps, il fallait « délabourer » la vigne de la même façon, mais cette fois à l'envers, pour renverser et éloigner la terre qui avait été retournée vers les pieds pour l'hiver.

- **Tailler**

Autre moment très important : la taille.

En effet, de la taille pouvait dépendre la récolte de raisin et donc le rendement en vin.

- « Épointer » les branches afin que la sève ne se disperse pas dans les pointes des branches trop longues, ce qui gênerait le grossissement des grappes de raisins.

- « Accoler », c'est à dire accrocher les branches de vigne après les fils de fer afin qu'elles restent horizontales et ne cassent pas sous le poids des raisins.

- **Préparer la futaille**

La qualité du vin dépendant aussi de la qualité des tonneaux, le nettoyage était un travail minutieux.

Les tonneaux étaient rincés à l'eau tiède et à l'aide d'une bonde en bois reliée à une chaîne à maillons de la grosseur d'un trait⁵ environ et de 80 cm à 1 m de long⁶. La chaîne introduite à l'intérieur, la bonde en bois enfoncée à la place du bouchon habituel, le tonneau était secoué énergiquement et la chaîne à l'intérieur faisait tomber les résidus.

Après avoir été rincé, le tonneau débouché devait sécher avant qu'on y fasse brûler un petit morceau de mèche soufrée pour l'assainir. Le tonneau étant propre, il était prêt à recevoir le vin.

- **Vendanger**

Pendant la vendange, le travail consistait à couper le raisin destiné à la fabrication du vin. *C'était toujours une journée conviviale placée sous le signe de l'amitié et de la joie.*

Le raisin vendangé, entreposé dans les cuves, allait « bouillir ⁷ » quelques jours et devenir « le vin rouge ». Pour le « vin gris » autrement dit « rosé », le jus était retiré de la grappe avant que ne commence le fait de « bouillir ».

J'ai souligné plus haut l'importance de la futaille et de sa qualité.

Notre région avec la Forêt de Tronçais à proximité avait une importance capitale car la futaie créée par le grand Colbert avait été choisie pour la qualité de son terroir et la variété de ses chênes destinés à la marine.

⁵ Trait : fil de métal très fin normalement destiné à la passementerie

⁶ L'opération s'appelait « chaîner les tonneaux ».

⁷ Le vin « bouillait » ou chauffait par fermentation naturelle

Les qualités de finesse de grain et de tanin des chênes de Tronçais se retrouvent dans la fabrication de tonneaux. Elles donnent au vin ou à l'eau de vie, ainsi qu'au Cognac ou Armagnac qui y séjournent et y macèrent, la couleur dorée et un goût particulier.

10-Fendeurs et merrandiers

Dans les années 1950-1960, il y avait dans la région des « fendeurs » qui débitaient le bois en merrains pour fabriquer des « douelles »⁸.

Parmi eux, dans les années 50 sur Meaulne et Vitray, il y avait :

- Aux Brosses : Michel PESCE ;
- Aux Arpents : les MAGNARD, puis les frères MAURICE ainsi que Jean DAFFIX et maintenant Laurent GUINDOLET qui perpétue la tradition.

Pour la fabrication des douelles, on part d'un billot d'environ 1m de long et 80 cm de diamètre.

Le maréchal intervenait dans l'entretien et la réparation des outils dont, par ordre d'utilisation, :

- les **coins et la masse** pour fendre les billots en quatre afin d'obtenir les « quartelots »
- le **départoir** pour les premiers passages sur les quartelots ;



Départoir- Copyright © 2017-2019 Karine Halbert & Jacques de Mazancourt

⁸ Petites planches cintrées servant à fabriquer les tonneaux.

- le **coutre de fendeur** (ci-contre) : outil de forme légèrement incurvé qui dégrossissait et donnait sa forme particulière à la petite planche ;



- la **plane** (ci-dessous, avec un départoir) que l'on passait en dernier sur les douelles qu'il fallait façonner à l'identique ;



- ensuite, ce sera le travail du tonnelier : les douelles seront assemblées et formeront un tonneau.

Là encore, les maréchaux avaient en charge l'entretien des différents outils où la trempe et la forme données avait une importance capitale, surtout concernant la plane qui demandait une très grande précision des manches et du taillant⁹.

⁹ Partie coupante

MES DÉBUTS

Alain Aufort ajustant un fer à la courbure du sabot du cheval



J'ai commencé à travailler avec mon père en 1954 ou 55 à faire des petits « boulots ».

J'aidais à ferrer les ânes et les mulets qui pour la plupart étaient gentils et quand je rentrai en apprentissage le 15 juillet 1956, je savais déjà faire pas mal de choses.

À cette époque les chevaux servaient encore au débardage forestier.

Les fermes possédaient encore beaucoup de chevaux :

- 6 ou 7 chez JUDET à Grandfond ;
- 6 ou 7 chez MEGNIEN au Plaix ;
- également 2 à 3 chevaux dans des fermes moins importantes.

Dans les années 1950, les étalons de trait privés étaient menés par des palefreniers de ferme en ferme pour saillir les juments : ils furent remplacés par ceux des Haras Nationaux transportés en camion.

Restait aussi Jean GILARDET qui débardait toujours du bois en forêt de Tronçais avec 3 ou 4 chevaux. A partir des années 60 avec 2 chevaux, jusqu'à ce qu'ils soient trop âgés. Ainsi s'arrêta le débardage avec les chevaux.



La Montagne 28-10-2017-colloque Histrator organisé par l'ONF en forêt de Tronçais

Je serai le dernier maréchal à avoir ferré des chevaux débardant en Forêt de Tronçais.

Je suis parti travailler à Paris en 1959 jusqu'en août 1960.

À mon retour, les choses avaient bien changé.

Les tronçonneuses étaient arrivées : fini le travail sur les outils du bois.

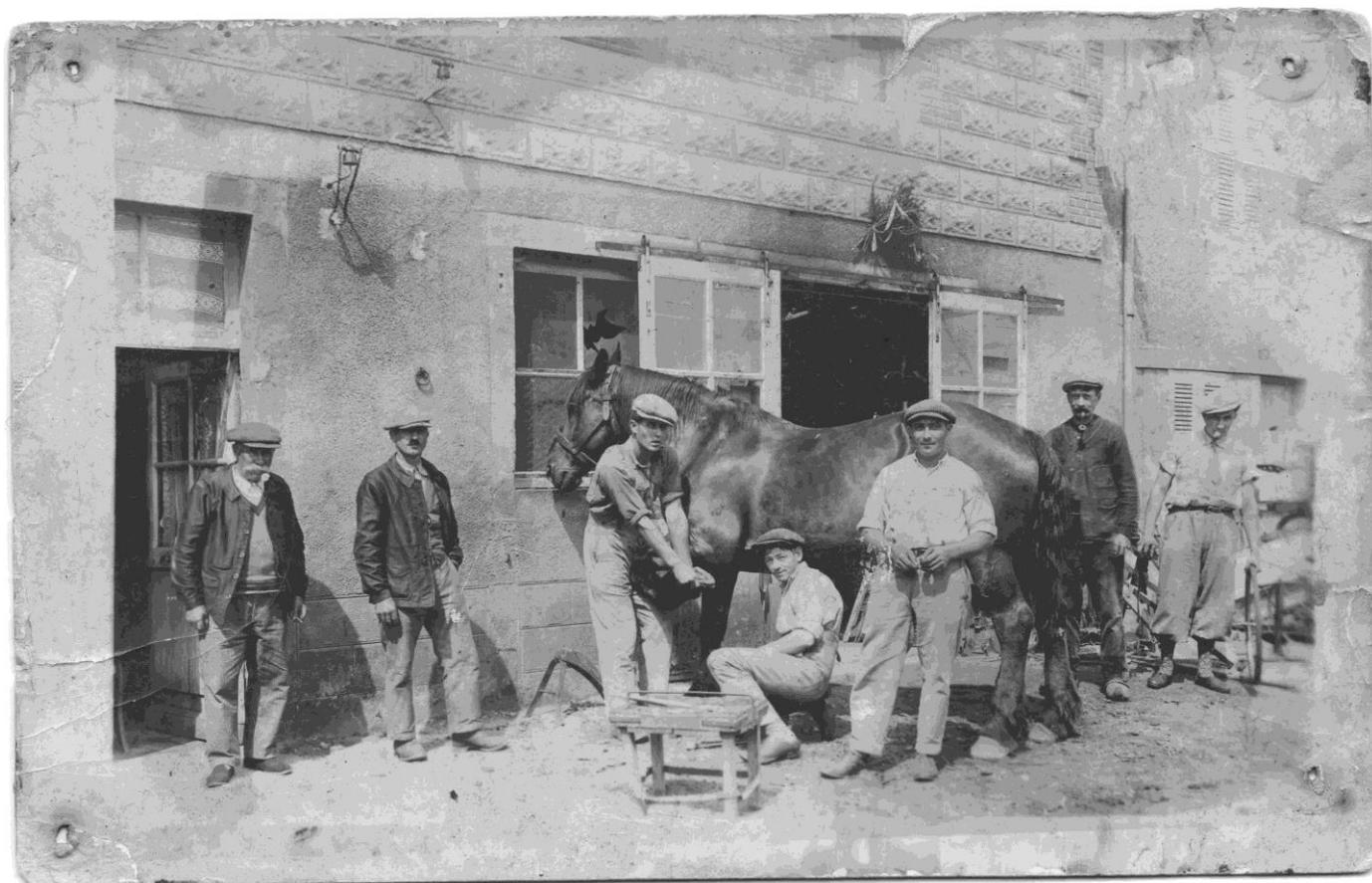
LES MARÉCHALERIES : LIEUX DE RENCONTRES

Situées dans les bourgs, elles étaient proches des bistrots.

Chez « La Rose » pour la nôtre ; le Cheval Blanc ou « La Camille » pour le confrère du bas.

Certains jours de pluie, « les bounhoumes ¹⁰ », ne pouvant pas travailler dehors, apportaient des outils à réparer.

Les longues stations dans ces lieux permettaient discussions, histoires politiques, faits divers... en fin de journée beaucoup de sujets étaient traités en chantant et parlant très fort. « *On y buvait sec et on y chantait fort* » ...



Maréchalerie Aulnay-sur-Meuse, avant le déménagement route de Vitray

¹⁰ Terme désignant les paysans dans le Bourbonnais

AU MILIEU DES ANNÉES 60, LES CHOSES CHANGENT

Beaucoup de fermiers et de métayers atteints par la limite d'âge ne renouvelaient pas leurs baux quand le fils ou le gendre ne reprenait pas l'activité.

Les propriétés étaient souvent vendues et les agriculteurs se regroupaient en créant des exploitations beaucoup plus grandes permettant l'achat de tracteurs pour toutes les activités de la ferme.

Reprenant la forge familiale le 1^{er} juillet 1966, je ne pouvais plus compter sur le travail lié au bois ou à l'agriculture et il ne restait plus que quelques chevaux de trait à ferrer.

C'est à cette époque que M. Gérard VIGAND, maître d'équipage, s'installe au chenil du Grand Breuilly à Vitray. Au décès de mon père, il me demande de venir le voir pour discuter.



*Rallye L'Aumance-1961- Le premier piqueux Pierre Magnoux dit La Broussaille à cheval
et son fils Yves Magnoux dit La Bruyère*

Il m'explique que dans la région parisienne, les choses ont évolué et que ce sont les maréchaux qui s'équipent de matériels transportables et se déplacent dans les écuries des clients.

Il souhaite que je vienne ferrer les chevaux au chenil.

Après réflexion, je m'équipai du matériel nécessaire et désormais ne ferai plus que le ferrage des chevaux : très peu de chevaux de trait mais des chevaux de selle, de concours (C. S. O.), de dressage, de complet ainsi que des chevaux de courses.

Dans ce domaine, mon premier client fut M. POUYAU-LABORDE entraîneur de trotteur à Reigny (18).



Ferrage à la française dans la cour de la maréchalerie route de Vitray à la fin des années soixante

J'avais été recommandé par M. VEYGNAT d'Urcay, lui-même propriétaire et éleveur de trotteurs.

Je continuerai dans cette voie tandis que d'autres maréchaux s'orienteront dans d'autres activités (serrurerie, installation d'étables, etc.).

À partir de ce moment nous sommes devenus itinérants.

Pour notre établissement, la façon traditionnelle de travailler dans notre maréchalerie se termine dès l'année 1967.

Il n'y eut plus de forge au village depuis....

Alain AUFORT

Meaulne-Vitray, avril 2019