



Au début du siècle dernier, une grande partie des habitants de Saint-Péran travaillait la terre. Du petit lopin qui permettait de subvenir aux besoins de la famille aux plus grandes fermes qui multipliaient les productions, le quotidien était pour tous tourné vers ce qui permettait de nourrir chacun.

La commune comptait dans les années 1950 une vingtaine d'exploitants agricoles. Parmi les fermes importantes, nous pouvons citer les familles Bouetard, Berhault, Clouet, Brulard, Hervault, Regnault, Thomas, Ferron et d'autres sans aucun doute.

Mr Ferron, propriétaire d'une partie de la forêt, agriculteur, maire de la commune puis conseiller général au niveau du canton a pour la première fois fait venir le COMICE dans notre commune en 1959. Cet événement était nommé "exposition agricole auparavant. Rappelons qu'un COMICE agricole est un rassemblement des cultivateurs d'une région pour le développement de l'agriculture et que le prochain aura lieu en 2025 sur notre commune, celui de 2023 ayant été annulé pour cause de COVID.

Jusque dans les années 60, lorsque sont arrivés les premiers tracteurs, les paysans utilisaient principalement des chevaux pour les travaux des champs. Le père Edouard Thommot, cultivateur aux Plesses, utilisait pour sa part des boeufs, ce qui constituait une exception. L'homme provenait de la région de Comblessac (35) qui était réputée pour le travail avec cet animal.



Les boeufs étaient liés par un joug, ce morceau de bois entre eux qui reposait sur le poitrail ou le front pour tracter les outils et machines agricoles.

Le cultivateur utilisait un aiguillon, une sorte de bâton de 2m50 de long surmonté d'une pique en fer pour les faire avancer.

On note à l'époque de nombreuses cultures de blé noir (ou sarrazin), récolté en septembre pour confectionner les galettes. Le blé ordinaire était récolté plus tôt, au cours du mois d'août.

Mairie Saint Péran
2 rue de la Mairie
35380 Saint Péran

Tel: 02.99.06.86.91 /

Mail:

mairie-saint-peran@wanadoo.fr

Imprimé par nos soins

Mémoires de St Péran : Agriculteurs et Paysans

Une publication du Comité Patrimoine



Il semble que beaucoup de cultivateurs de céréales et notamment de blé noir avait leur propre moulin pour transformer le grain, ainsi qu'un tarare (ou van, vannoir) pour extraire le grain de la plante.



Si le Moulin du Trecoët est aujourd'hui encore présent et visible sur les contre-hauts de l'étang, il semble que d'autres ont disparu tel qu'un Moulin proche des Landes D'Ahaut.

Mr Bouetard possédait une batteuse ainsi que Mr CLOUET. Mr Bouetard allait d'une ferme à l'autre pour que chacun puisse l'utiliser.

Dans le champ de blé, les gerbes étaient liées avec une Hare (mot patois définissant le lien végétal qui rassemblait les brins entre eux) puis par la suite avec une ficelle de lieuse. C'était un travail souvent assumé par les femmes, les hommes passaient ensuite avec les faux ou les faucilles pour moissonner.

Puis est arrivée la lieuse qui permettait de lier et de couper en même temps.

Les javelots étaient ensuite dressés en kintelle pour une quinzaine de jours afin que le blé sèche correctement.



Le tout était ensuite passé dans la batteuse pour séparer le blé de la paille. Le grain était ensuite mené dans les greniers dans des sacs et à dos d'homme, un sacré travail !

La paille était entreposée en "mulon" ou meule, avec un mat au milieu pour maintenir le tout. Souvent, on trouvait dessous des couleuvres, souris et autres vipères.

Au moment des moissons régnait un esprit collectif d'entraide (en Gallo : "Soète"). Les cultivateurs s'aidaient entre eux, travaillant un temps chez l'un, un temps chez l'autre. Ils commençaient de bonne heure puis faisaient des pauses régulières pour reprendre des forces. Le matin on servait du lard chaud avec des pommes de terre. Régulièrement, on faisait passer "la pinte" (un pichet de cidre) pour rafraîchir les troupes. Le midi on mangeait du biquet, de la poule au pot, du pot au feu avec une bolée de cidre dans des tablées qui accueillaient parfois 25 à 30 personnes.



Mairie Saint Péran
2 rue de la Mairie
35380 Saint Péran

Tel: 02.99.06.86.91 /

Mail:

mairie-saint-peran@wanadoo.fr

Imprimé par nos soins



Les différentes productions

Chaque ferme avait une production très vaste et diversifiée, on dit des cultivateurs qu'ils savaient tout faire". On trouvait dans chaque ferme des légumes bien sûr mais aussi des lapins, des poules, des cochons, du lait, des céréales, paille, foin, des oeufs, des citrouilles, du miel, des huiles, chèvres, bricolins (choux fourrager), vignes, raisins, cidre...

Aussi de quoi nourrir le bétail : la navette puis le colza (qui rendait le lait tout jaune) et aussi la betterave. Coupée en petites lamelles grâce à un outil nommé le "coupe-racine", elle était très prisée des fermiers pour nourrir les bêtes l'hiver. La betterave a l'avantage de pouvoir être récoltée tardivement (avant les gels, vers novembre) et d'avoir une conservation longue (presque 6 mois). L'avoine était utilisée pour nourrir les chevaux et engraisser les cochons.

Tous les 8 ou 15 jours, un des paysans tuait un cochon. Il faisait alors venir le boucher de campagne pour tuer la bête et la transformer en charcuterie, rôtis, lard, boudins, saucisses, grillons... avec l'aide de la femme de la maison. Une fois le travail effectué et les pâtés refroidis, les enfants étaient missionnés pour porter aux fermes voisines "la fricassée", une sorte de grand plat contenant la viande et charcuteries nécessaires à l'alimentation de chaque famille avoisinante. Ceux qui avaient prêté main forte avaient aussi leur part. Puis la fois suivante c'est une autre ferme qui faisait ce travail ce qui permettait à tous d'avoir de la viande préparée en quantité suffisante pour couvrir les besoins.

L'ensemble des aliments était conservé dans des gardes mangers. A l'époque où les réfrigérateurs n'existaient pas, la saucisse était pendue dans les cheminées sur un manche à balai. Le lard était conservé quand à lui dans le sel.



Mairie Saint Péran
2 rue de la Mairie
35380 Saint Péran

Tel: 02.99.06.86.91 /

Mail:

mairie-saint-peran@wanadoo.fr

Imprimé par nos soins

Anecdote de Jean-Claude JUBLAN

En arrivant de l'école, si on était malade, la grand mère mettait un jaune d'oeuf, du lait chaud de la ferme et une pierre de sucre dans le fond d'une tasse. Le plein de vitamines ! Ca aidait à passer le mal.



Témoignage de Marie-Thérèse ORESVE, épouse BRULARD :

“ Dans le temps, il y avait des petits champs, beaucoup, car comme les gens avaient plusieurs enfants chacun prenait sa petite part. Mais après tout s'est transformé en grandes parcelles. Seulement maintenant les bêtes qui sont dans ces champs là ne peuvent plus se mettre à l'ombre ! Ils ont abattu trop d'arbres et de talus, il aurait fallu garder des champs plus petits. L'autre jour mon fils a vu dans un champs un tracteur qui marchait tout seul ! Vous imaginez !

Il tourne tout seul dans le bout ! Alors que mon mari menait ses chevaux à travers le champs... C'est quand même fou ! Et le purin arrive directement dans le champ par des tuyaux.

On avait rien autrefois alors que maintenant on a tout et on se plaint encore. Les gens ne sont contactent plus les uns les autres. On voit les voisins et puis c'est tout. Les gens ne sont plus sociables : maintenant, il n'y a plus d'entraide. Si on est content sur le moment des nouveaux progrès de la technologie, après on se dit que c'est pas si bien et que finalement chacun est isolé. Devant sa télé on ne croise personne.

”

Quelques photographies du magnifique ouvrage de Pascal GLAIS,
"Aux Rues d'en Haut", Ed. Apogée, 1997

Les cultivateurs photographiés exploitaient la terre à Paimpont



**A suivre dans le
prochain numéro :**
Les outils et machines
agricoles d'antan



Mairie Saint Péran
2 rue de la Mairie
35380 Saint Péran

Tel: 02.99.06.86.91 /

Mail:

mairie-saint-peran@wanadoo.fr

Imprimé par nos soins