

Paul MELLET

INNIMOND

DE LA REVOLUTION

A L'aube du 20^{ème} siècle

SOMMAIRE

INNIMOND ou INNIMONT ?	1
I - LES VOIES ET LES MOYENS DE COMMUNICATIONS	2
I.1 - les chemins	3
I.2 - les sentiers	4
I.3 - les modes de déplacement	4
II - L'HABITAT	6
III - LE TRAVAIL	10
III.1 - Les travaux des champs	10
III.2 - L'étable	13
III.3 - La surveillance des troupeaux	14
III.4 - La coupe de bois	14
III.5 - Intermède...	15
III.6 - Les travaux d'hiver	15
III.7 - Les travaux ménagers	16
IV - L'ARTISANAT & LE BRICOLAGE	19
IV.1 - Règles de fonctionnement de l'époque	19
IV.2 - Le maréchal ferrant	19
IV.3 - Le cordonnier	19
IV.4 - Le tisserand	20
IV.5 - Les cardeurs	20
IV.6 - Le garde champêtre	20
IV.7 - La tailleuse	20
IV.8 - Le bricolage	21
IV.9 - La fromagerie	21
V- LE COMMERCE	23
VI - LA RELIGION	24
VII - L'ECOLE	27

VIII - FETES & DISTRACTIONS	29
VIII.1 - Les vogue	29
VIII.2 - La saint cochon	30
VIII.3 - La noce	33
IX - LA FAMILLE	35
X - LES ENFANTS	39
XI - VIE PUBLIQUE	44
XII - LA SANTE	48
XIII - LA MORT	49
XIV - EPILOGUE	52
Proverbes et dictons d'Innimond d'après Charles Talon	54

INNIMONT OU INNIMOND

C'est seulement au cours du XIX^{ème} siècle que l'orthographe d'Innimond fut adoptée définitivement, et c'est celle qui est actuellement en vigueur auprès de l'administration. L'INSEE ne connaissant la commune que sous cette dénomination. Jusqu'au siècle dernier, l'illettrisme avait pour conséquence première de ne voir écrit le nom de la commune que sur les actes officiels, soit par le clergé, soit par les notaires et les tribunaux.

L'Histoire des communes de l'Ain (Horwath 1984) nous donne quelques graphies anciennes:

- Mons qui Inimons
- Mons Inimontis (vers 1105)
- Domus Hinimontis
- Territorium Hynimontis (1212)
- de Ynomonte (1339)
- Prior Ynimontis
- Hynimons
- Ynimont (1580)
- Ennemond (1734)
- Inimond (an X)
- Innimond (1703, 1850, 1876).

A ces différentes graphies, on peut en ajouter quelques autres, relevées aux archives départementales de l'Ain:

INNIMOND:

- sur la déclaration des biens des communautés de l'intendant Bouchu (1666)
- sur un acte de dénombrement des biens du prieuré (1670)
- acte d'emprunt de la fabrique auprès d'un notaire (1686)
- acte demandant la réfection d'un bâtiment appartenant à des religieuses de Belley (1703)
- Compte des revenus de la communauté (1775/1787)
- Lettre du ministère de l'agriculture au maire de la commune (1852)
- Lettre des Eaux et Forêts au maire de la commune (1864)

INNIMONT:

- Article du journal courrier de l'Ain (1851)
- Géographie de l'Ain - Fascicule 5 (1892)

INNIMOND

DE LA REVOLUTION A L'AUBE DU VINGTIEME SIECLE

On a l'habitude de dire que nos campagnes retirées vivaient en autarcie depuis la nuit des temps. Cette affirmation n'est qu'à moitié vraie, en effet si pour l'essentiel des subsistances on ne comptait que sur soi-même, les besoins d'échanges se faisaient sentir tant pour l'approvisionnement en matières premières d'un artisanat assez développé que pour vendre à l'extérieur, les produits de la terre qui n'étaient pas tous consommés sur place.

Innimond, blotti au pied de son prieuré, sur le plateau du bas Bugey situé entre le Rhône et l'Albarine, à une altitude de 870 mètres n'échappe pas à cette règle.

Nous ne connaissons rien de l'origine de ce village, mais en 1103, lorsque le comte de Savoie le cède à l'abbaye de Cluny, la vie communautaire y est bien organisée. L'abbaye, au faîte de sa puissance, y construisit un prieuré qui assura les fonctions seigneuriales auprès des paysans du bourg. Pendant huit siècles la vie moyenâgeuse a dû se poursuivre en subissant les aléas de l'histoire, tels que conflits entre seigneurs ou ordres ecclésiastiques, chasse aux sorcières, famines ou incidents climatiques.

D'une superficie d'environ 1300 hectares, le village doit faire vivre au lendemain de la révolution une population d'environ 400 habitants (438 en 1808), le climat est rude et la terre ingrate.

Jusqu'à sa fin, en 1789, le prieuré administrait les meilleures terres, et lors de la vente des biens du clergé, les Irmondiaux n'ont pu, malgré leurs bas prix, s'en procurer faute de moyens. A l'exception de Clapot Claude dit bouclet, ce sont les riches propriétaires de Lhuis et St Germain des Paroisses qui les ont acquises.

La révolution n'a pas apporté beaucoup d'amélioration à nos paysans, la misère règne sur le village. Les années 1816,1817 sont marquées par une famine terrible, les conséquences sont tragiques puisque 33 personnes sont mortes en 1817, et parmi elles beaucoup d'enfants. Pour avoir une idée du dénuement du village à cette époque, il suffit de lire la description faite en 1867, par le Baron Raverat dans son livre "les vallées du Bugey".

"Quiconque n'a pas vu le village d'Inimont, ne peut se faire une idée de l'apparence misérable qu'il présente. Les maisons sont des cahutes basses, ramassées, bâties en mauvais matériaux, couvertes de paille et toutes déjetées, les ruelles sont de véritables cloaques, de vrais réceptacles d'immondices, où l'on voit se vautrer à l'envi enfants et pourceaux." Cette dernière affirmation n'est peut-être pas fondée car les porcs au pays n'ont jamais couru les chemins.

Cette première moitié de siècle est marquée par une succession de mauvaises récoltes, après 1812, 1816, 1817 citées plus haut, les années 1820 à 1830 puis 1846 à 1848 mèneront la vie dure à nos ancêtres. Rien n'a changé avec les siècles précédents, la faim reste encore le premier souci de la population qui est trop nombreuse pour se nourrir des produits de la terre. Si les usines attirent quelques enfants du pays qui espèrent une vie meilleure, il faudra attendre le début du 20ème siècle pour voir la population du village diminuer.

Enfin, les moyens de communications de l'époque sont si réduits que l'échange des marchandises se fait avec d'énormes difficultés.

Il y a deux raisons à ceci: les paysans n'ont pas les attelages correspondant à leurs besoins, et surtout les routes dignes de ce nom n'existent pas.

LES VOIES ET LES MOYENS DE COMMUNICATIONS

Au XIXème siècle il n'existe pas de routes , les meilleurs chemins sont empierrés sur quelques centaines de mètres à la sortie du village, ensuite ils se transforment en d'affreuses fondrières, gavées d'eau pendant les trois quarts de l'année et ils deviennent vite impraticables.

I.1 - Les chemins

En mars 1853, une délibération du Conseil municipal laisse entrevoir ces déficiences. Il est notamment indiqué que la commune ne possède aucun chemin pour rejoindre les communes voisines: le chemin d'Ordonnaz n'est pas tracé, alors que celui de St Germain est toujours en attente. Pour remédier à ces lacunes, le conseil propose d'affecter une somme de six cent francs, payées en journées de travail fournies par les Irmondiaux.

Sur la carte d'état-major dressée vers 1850, figurent quatre chemins, il s'agit bien de chemins et non de routes:

- un chemin en direction de Lhuis, qui sur la commune d'Innimond suit sensiblement la route actuelle jusqu'au lieu-dit "la forêt", la pente est très raide. Il rejoint la commune de Marchamp au "planchon" puis, aux abords de la carrière de Cerin, il se sépare en trois branches : une dessert Cerin, puis prend la direction de Lhuis, la seconde conduit à Marchamp, enfin la dernière se faufile à travers bois jusqu'au "pré Riondet" ou elle rejoint la route de Lhuis à Belley, environ 1 km avant le lac d'Ambléon.

- un chemin en direction d'Ordonnaz, qui grimpe par "La perrière", puis après avoir atteint "le plan de l'Ain", il suit la bordure basse de "l'épineuse" pour déboucher à Ordonnaz sur le chemin qui conduit aujourd'hui à la piste de ski.

- un chemin en direction de Lompnas par "Chanaux", son tracé ne semble pas avoir été modifié au cours des temps jusqu'aux Terreaux, ensuite il divague à travers la plaine pour rejoindre le chemin de Lompnas à Ordonnaz par "la cula".

- un chemin en direction de la croix de la roche qui s'arrête aux abords de la falaise après avoir desservi les dernières propriétés du village. Il se termine par un sentier escarpé en direction de St Germain les Paroisses. La falaise était depuis 1580, la frontière entre les terres du comte de Groslié et celles des seigneurs de Meyrieu. Une borne de pierre, portant les armes de ces deux seigneurs est encore là pour nous le rappeler.

Le manque de chemin jusqu'à St Germain des Paroisses constitue un handicap majeur pour nos concitoyens qui doivent aller à Belley, qui est le centre

administratif et commercial le plus proche. En effet il y a le tribunal, l'évêché, les écoles, et tous les commerces indispensables. De plus, de grandes foires mensuelles permettent de vendre les bestiaux et quelques produits de la terre, source de revenus essentiels des familles. En retour, nos villageois achètent tissus, semences, chaussures, quincaillerie accessoires et ustensiles indispensables à la vie de tous les jours.

C'est toujours en 1853, que le conseil municipal essaie d'obtenir un "vrai chemin" jusqu'à St Germain. La population du village se plaint du sentier qui conduit à St Germain, puis à Belley, il passe entre rochers et précipice et il est responsable de pertes considérables en bestiaux et en denrées. Plusieurs personnes même ont même failli perdre la vie, à cause des chutes de pierres et de glace qui se détachent très souvent des rochers qui dominent le chemin. Il est urgent pour la sûreté publique d'aménager cette voie de communication. Dix ans plus tard se réalise cette liaison qui améliore sensiblement les relations avec Belley. Le tracé est correct pour rejoindre le hameau d'Appregnin, cependant ce chemin restera un vulgaire chemin pour chars et ne sera pas empierré.

I.2 - les sentiers

Des sentiers complètent les communications avec les communes voisines, leurs tracés sont courts et souvent difficiles. Nous pouvons citer:

- le sentier de Lompnas et Marchamp par Loidieu. Commun jusqu'à la fontaine de Naichin, puis se partage d'un côté vers Groin et Lompnas, et de l'autre sur Marchamp.

- le sentier d' Ambléon et Appregnin qui descend à travers bois en prenant naissance à proximité immédiate du mollard rond.

- le sentier de Préveysieu qui passe par le mollard de Don.

- le sentier de Cerin et Lhuis par très plein, combe à louve, planchon, la carrière, la croix de Velisse.

Tous ces sentiers se raccordent à ceux des communes voisines et permettent ainsi d'accéder à tous les villages environnants sans trop de difficulté. Ainsi, aujourd'hui encore on peut aller à Benonces, Serrières de Briord, Lhuis, Tenay, Contrevoz sans prendre la route.

I.3 - les modes de déplacement

La marche à pied reste le moyen le plus sûr pour se déplacer en tout temps. Nos anciens sont d'inlassables marcheurs, non seulement ils marchent, mais ils portent sur leurs épaules des charges de l'ordre de 30 kg pendant des heures. Lorsque l'hiver est rigoureux, que les chemins sont envahis par les neiges, ils préfèrent se rendre au moulin de Cerin à pied avec 30 kg de grains et revenir avec leur farine plutôt que de tenter l'aventure avec un attelage. Lorsqu'ils déplacent des bêtes, pour les vendre ou les échanger, c'est à la corde que ces derniers sont conduits parfois sur de très longues distances; il était courant de vendre ses boeufs à la foire de Pont d'Ain, et d'acheter les

porcelets à celle de Serrières.

Lorsque les charges sont plus importantes, on utilise un âne ou un mulet. Ces bêtes robustes, dont le pied est bien adapté aux sentiers difficiles de nos montagnes, sont capables de supporter des lourds fardeaux sur de longs parcours. Aussi sont-ils préférés souvent à la traction d'une charrette par des chemins défoncés.

Enfin, pour les transports importants, de matériaux lourds, on utilise soit la voiture à cheval, soit le char suivant l'encombrement du produit. Ces déplacements ne se font que lorsque la saison le permet, notamment en dehors des intempéries.

La voiture à cheval reste le privilège des gens aisés, (l'épicier, le maire par exemple). Seules trois ou quatre familles du village peuvent se permettre le luxe d'un tel engin, qui de surcroît nécessite l'entretien de l'animal, pour en assurer la traction.

Par contre, le char est souvent le seul véhicule des petites gens, parfois un tombereau vient s'ajouter à ce dernier. Le char par conception est un engin remarquable, entièrement adaptable à son utilisation, il peut se démonter pour permettre la libre circulation dans la grange et laisser la place pour descendre le fourrage, donner à manger au bétail ou battre le grain au fléau. Dès les premiers beaux jours, il est alors remonté pour emmener le fumier dans les champs, c'est alors quatre grandes planches qui constituent sa superstructure, deux qui servent de fond, deux qui font fonction de ridelles. Cet équipement est également utilisé pour les transports de pierres, gravier, terre; voire de pommes de terre ou de betteraves. Si le paysan a besoin de rentrer son bois, il place tout simplement quatre ranchers qui lui permettent de transporter les branches d'une longueur de quatre à cinq mètres, après les avoir arrimées avec des chaînes. Enfin dès que les fenaisons s'approchent c'est la herse qui est mise en place sur le char. Elle est complétée par deux échelettes placées respectivement à l'avant et à l'arrière du véhicule. Ainsi équipé, pendant tout l'été, il permet la récolte des fourrages et des moissons. Cet engin qui couvre tous les besoins de transport du paysan présente aussi l'avantage d'être construit au village par les artisans qui utilisent les bois du pays, le frêne en particulier que nos maréchaux ferrants savent travailler à merveille. Seules les parties métalliques seront importées (bandages des roues, moyeux, système de freinage).

La traction du char est en principe réservée aux boeufs, ceci pour deux raisons, les chevaux sont chers donc hors de portée de la bourse de nos anciens, Parfois ils peuvent acquérir un cheval réformé de l'armée ou de l'administration, souvent borgne ou aveugle, à un prix convenable. Les boeufs représentent un investissement important surtout si l'on doit les acheter lorsqu'ils sont dressés et en pleine puissance, mais lorsque le paysan peut garder deux veaux de son élevage, il pourra au bout de trois ans profiter d'un paire de bêtes capables d'assurer son travail, il les vendra deux ans après avec un

bénéfice non négligeable.

II - L'HABITAT

Les points d'eau, sur le plateau d'Innimond, sont assez rares. Les premiers habitants se sont regroupés autour des sources les plus abondantes. Celles du Renon, de la Bouquine, du buisson de l'eau et du Bugnon constituent le quadrilatère de départ qui a permis leur installation. Plus tard, autour du puits du Verna, le petit hameau de Mézelière se forme, mais son éloignement par rapport au reste du village, le condamne à disparaître au cours du 19^{ème} siècle; la distance et les fortes chutes de neige rendant insupportables les trajets indispensables avec l'école et la fromagerie notamment.

Ainsi, en dehors de ces quelques maisons de Mézelière, le village s'est construit de façon très groupée, toujours sur les arêtes rocheuses de manière à préserver les terres cultivables concentrées dans les creux, les ressources en eau sont par la suite, complétées par des puits.

Bien que le village soit situé sur un immense plateau calcaire, les pierres à bâtir de qualité sont peu nombreuses. Seule une carrière de valeur quelconque est située à la "forêt". Nos paysans utilisent souvent pour la construction les pierres ramassées dans les champs au cours des labours.

Ces pierres sont assemblées au moyen d'une terre grasse tirée à la "grangette", à laquelle on ajoute un peu de chaux, fabriquée sur place, en pleine nature, dans un creux appelé "rafour".

En dehors des encadrements de portes et de fenêtres pour lesquelles on achète des pierres d'angle taillées, les murs sont dressés avec les matériaux cités ci-dessus. Au sommet des murs, pour assurer la protection aux intempéries, des lauzes sont mises en place, ces dernières sont posées à plat sur le mur forment un escalier qui est coiffé en son sommet par le "charveron" (pierre en forme de pomme de pin). Les murs sont toujours plus hauts que la couverture de chaume, de façon à servir de coupe-feu en cas d'incendie. De plus, le pignon en mantelures de lauzes permet un accès beaucoup plus facile pour l'entretien de la toiture et le ramonage.

Bien entendu, c'est souvent le besoin qui pousse nos gens à construire, mais comme ils ne possèdent peu d'argent, ils réaliseront eux-mêmes le travail dont ils ignorent l'essentiel. En premier lieu, ils vont chercher à s'appuyer sur un mur mitoyen avec un voisin; ce qui leur économisera largement un tiers du volume à maçonner. C'est aussi une des raisons du regroupement du village, petit à petit au gré des constructions, des rues plus ou moins rectilignes se sont formées .

L'extraction de la pierre est un travail long et pénible, les transports rendus difficiles par les mauvais chemins, le manque de moyens a pour conséquence de limiter la maison d'habitation à un seul niveau. Au demeurant, les murs mal construits

n'auraient pas pu supporter un étage. Seuls quelques privilégiés qui peuvent s'offrir le luxe d'embaucher un maçon font élever des bâtiments dignes de ce nom.

La matrice cadastrale de 1840, est assez édifiante à ce sujet puisque sur 97 bâtiments soumis à la taxe mobilière, sept sont de classe 1, douze de classe 2 et douze de classe 3, ce qui signifie que les soixante six autres maisons des classes 4 et 5 sont de véritables taudis.

Dans ces dernières, le corps du logis est constitué d'une seule pièce; la partie donnant sur la rue constitue la cuisine et le séjour, elle est éclairée par une modeste fenêtre, avec des carreaux qui sont bien souvent remplacés par du papier huilé. La cheminée, toujours assez large, occupe un des murs de la pièce. Le sol est en terre battue ou parfois recouvert de dalles de pierre disjointes. Dans le fond de la maison au delà d'un rideau, un réduit sans lumière ni aération, constitue la chambre de toute la famille. Ils s'y entassent d'immondes paillasses posées sur des bas flancs, et bien souvent les parents occupent le seul lit disponible, hérité depuis des générations et qui n'a jamais quitté le coin de la pièce. Les murs sont blanchis à la chaux, et parfois badigeonnés dans une teinte dont seul le maçon a le secret.

Chez les gens plus aisés, le rez de chaussée constitue la cuisine, et une pièce voisine fait office de salle à manger, pour les grandes occasions, ou tout simplement pour assurer un meilleur confort, la cuisine étant trop exposée aux courants d'air, la porte d'entrée donnant directement dans celle-ci. Une montée d'escaliers conduit à l'étage, une ou deux chambres où sont disposés plusieurs lits qui assurent le repos de toute la maisonnée. Un coin est réservé au stockage de la farine, car cette dernière ne doit être ni à l'humidité, ni exposée aux rongeurs. Les planchers sont assez grossiers, toutes les planches débitées sont utilisées, formant des surfaces irrégulières, noueuses, et mal rabotées qui laissent des fissures importantes où le froid s'engouffre facilement. Souvent pour colmater ces fentes, on étend à même le plancher dans la partie haute de la maison "le galetas", de la terre grasse qui bouche au mieux ces interstices.

Les charpentes sont tirées dans les bois à feuilles caduques de la région, en principe les chênes mais aussi les trembles voire les frênes. A l'époque peu de résineux sont disponibles, ce ne sont pas des essences locales, Les résineux seront introduits à partir de 1860, sous la direction de l'administration des Eaux et Forêts. Les arbres n'étant pas très droits et malgré l'adresse des charpentiers les toits prendront des formes plus ou moins bosselées. Au XIX ème siècle, la couverture est uniquement composée de chaumes. Chaque année, le paysan met de côté la paille qui lui semble la mieux appropriée à cette utilisation. Puis avant l'hiver, il repassera son toit, en remplaçant les chaumes les plus abîmés. En 1855, pour combattre les risques d'incendie, un arrêté préfectoral interdit la couverture en chaume. Les villageois qui quatre ans plus tôt ont vu le tiers de leurs chaumières partir en fumée sont bien conscients des risques encourus, mais devant le manque de ressources et des difficultés de transport, le maire

fait une demande de dispense d'application de cet arrêté. Malgré tout, petit à petit et au fur et à mesure de leurs possibilités, les habitants commenceront à passer à la couverture en tuiles, et au début du 20ème siècle, seuls quelques bâtiments agricoles seront encore couverts en paille.

Dans les maisons, le mobilier est réduit à sa plus simple expression. La cuisine qui est la pièce principale, concentre l'essentiel du mobilier. On y trouve le pétrin, qui fait fonction de table et de réserve de pain, dans l'attente de la prochaine fournée. De part et d'autre de celui-ci, un ou deux bancs de bois bricolés par les maîtres de céans servent de sièges. Parfois quelques chaises sont réservées à la réalisation des travaux délicats de la maison, on est plus à l'aise sur une chaise pour filer, tresser des cordes, monter un panier, qu'assis sur un banc, serré entre d'autres personnes. Une étagère pendue au mur reçoit toute la vaisselle disponible, les familles plus aisées ont à leur disposition un bahut à trois ou quatre portes surmonté d'un vaisselier. Placé immédiatement sous cette étagère, quelques seaux d'eau sont posés sur un banc, ils constituent la réserve à la disposition du ménage. A proximité immédiate, une louche en bois permet à toute la maisonnée de boire; chacun puise l'eau dans le seau et reprend la louche après s'être désaltéré. Dans la cheminée, la crémaillère supporte la marmite pour la cuisson des aliments. Mais au cours de ce siècle; l'utilisation de la cheminée est peu à peu abandonnée au profit du poêle en fonte, à deux, trois ou quatre trous. Ce dernier présente des avantages indéniables. Tout d'abord, la qualité du chauffage est nettement meilleure car le rendement énergétique est supérieur, la conduite du feu plus docile, il permet en outre de chauffer plusieurs récipients à la fois et met un four à la disposition de la maîtresse de maison. En outre l'utilisation du gaufrier en est améliorée.

Sous la fenêtre, le cendrier emmagasine les cendres de bois qui permettront deux fois l'an, de lessiver tout le linge de la maison.

Sur la cheminée, sont entreposées, en général, une boîte à sel, les allumettes, la lampe à huile qui est la seule source de lumière de la maison dans la plupart des cas, le pétrole étant réservé aux riches, ainsi qu'une lanterne garnie d'une bougie permettant de se rendre à l'étable ou à la cave dès que la nuit est tombée.

Dans les chambres, les plus pauvres se contenteront de leurs lits ou bat-flanc recouverts de paille, mais suivant les possibilités des ménages on peut trouver quelques armoires et tables de nuit qui complètent les lits équipés de matelas de laine. Par contre, aucun moyen de chauffage n'y est installé, tout au mieux les lits seront tempérés à l'aide de bassinoires, bouillottes ou de briques préalablement chauffées au four. Durant les hivers rigoureux, le givre ne quitte ni les murs, ni les plafonds pendant de longs mois.

Dans la cuisine, seule pièce chauffée, il ne fait guère meilleur, en effet la porte qui donne sur l'extérieur n'a pas d'encadrement, elle est tenue par deux gonds grossiers et bat directement sur le cadre de pierre, ce qui laisse apparaître des

interstices importants. En plus, pour laisser passer le chat, animal indispensable pour se défendre contre les rongeurs, la porte est munie d'une chatière qui laisse passer la bise. Enfin les gens entrent et sortent en permanence, pour effectuer leur travail, les corvées à l'extérieur sont nombreuses, il y a lieu d'apporter le bois, l'eau, les légumes, de se rendre à l'étable pour la traite, les soins aux bestiaux et à la basse-cour.

Voilà en quelques mots, résumé le cadre de vie de la ferme montagnarde. Quelques soient les activités artisanales ou commerciales pratiquées par certains des villageois, ceux-ci resteront paysans, et auront toujours une activité agricole en complément de leur métier. C'est pourquoi, accolées au logis, il y a toujours la grange et l'étable, dont les murs et le toit sont construits à l'image de ceux de la maison. Comme dans tout le Bugey, la grange est fermée par une grande porte à double battant permettant le passage d'un char; en son milieu s'articule une porte plus petite permettant le passage d'une personne. Cette petite porte, est constituée de deux parties distinctes, une basse permettant d'arrêter la volaille lorsqu'elle est fermée et une haute laissant entrer la lumière du jour lorsqu'elle est ouverte, pour travailler à l'intérieur. Cette commodité est indispensable pour battre au fléau, ou scier le bois dans la grange pendant les courtes journées d'hiver, puisque aucune autre source lumineuse n'est disponible.

Dans la cour, ou accolé aux murs de la grange, on trouve un petit bâtiment qui permet de mettre dans une partie le porc et dans une autre la volaille. Parfois ce poulailler est suffisamment haut pour contenir quelques fagots de bois qui nécessaires pour éclairer le feu, mais également pour chauffer le four ou la chaudière de la fromagerie.

III - LE TRAVAIL

Comme mentionné précédemment, tous les artisans et commerçants conservent une activité agricole en complément de leur métier. Ceci pour deux raisons: tout d'abord il est fort rare que par succession ils n'aient pas hérité de quelques parcelles de terrain, ensuite parce que leur métier ne leur permet pas d'avoir une occupation continue. Donc, l'agriculture et l'élevage resteront la base de survie de toute la population, même le curé n'échappera pas à cette règle, puisqu'il élèvera une vache et une ou plusieurs chèvres, le sous-sol de la cure étant alors aménagé en étable alors que le fourrage rentré par ses ouailles sera entassé dans le grenier.

III.1 - Les travaux des champs

Deux activités agricoles dominent: la première c'est la culture des céréales, puisque le pain et la farine constituent la base de la nourriture et la seconde c'est l'élevage qui est plus ou moins importante suivant la surface de la propriété, la grandeur des bâtiments, et le courage et l'acharnement des exploitants. Au cours des temps, on peut voir de beaux domaines se dilapider pendant la durée d'une génération, alors que certains survivront sans aucune propriété, en exploitant seulement les communaux mis gracieusement à leur disposition.

Toujours en se référant à la matrice cadastrale de 1840, cette dernière recense cent soixante dix neuf propriétaires, les surfaces varient entre quelques ares (1,20 are) et une vingtaine d'hectares (28ha50a). Quatre hobereaux ont plus de 20 hectares mais seulement soixante personnes en possèdent plus de quatre, et quatre vingt treize plus d'un; ce qui laisse entrevoir la misère dans laquelle vit notre population.

L'exploitation agricole est orientée essentiellement vers deux récoltes:

- les céréales qui assurent le pain de la maison, et, en complément la subsistance des volailles et de quelques bestiaux,
- le fourrage indispensable pour la nourriture des bovins et autres bêtes de trait.

En plus, il faut rentrer le bois, seul moyen de se chauffer, mais aussi pour assurer la cuisson des aliments. Sauf en ce qui concerne les artisans, tous les autres travaux fait par les hommes ont plus un caractère de bricolage que d'activités en tant que telle.

Pour les hommes et les femmes non tenues en permanence à la maison pour les besoins du ménage, l'occupation varie au rythme des saisons. Dès les premiers rayons du soleil, commence le nettoyage des prés. Armés de râtaux, de serpes et de croissants, ils parcourent leurs propriétés pour enlever les pierres, les branches cassées

tombées des arbres, afin de ne pas risquer d'abîmer le fil de la faux lorsque les fenaisons seront venues. Ils profiteront de leur passage pour réparer les clôtures en garnissant au mieux les trous que le bétail aura laissé dans les haies. Parfois, si ces dernières ont pris un peu d'ampleur, ils les taillent et composent quelques fagots, forts utiles pour le chauffage.

Puis viennent les semailles de printemps. Elles occuperont la maisonnée pendant quinze jours au moins. Il faut d'abord transporter le fumier dans les champs, labourer les terres ou seront ensemencées l'orge et l'avoine, et après un hersage, le maître de maison étend les grains sur la terre fraîchement préparée. Puis vient la préparation du jardin, il s'agit ici d'une terre bien fumée dont on affine le sol, en principe pas trop éloignée de la maison où sont plantés, pommes de terre, betteraves, haricots, courges, carottes et choux. Ce jardin n'a rien de commun avec celui qui se trouve à proximité immédiate de la maison, domaine réservé de la patronne, et qu'on appelle ici "courtil". Si petit soit-il, il est indispensable; malheur à ceux qui n'en possèdent pas; il est cultivé avec amour. Elle fait pousser, outre les petits légumes (salades, radis, échalotes, aulx, poireaux, carottes, etc.) tous les semis nécessaires au jardin tels que les choux, blettes et oignons, ainsi que les quelques fruits et baies qui supportent le rude climat du village (fraises, framboises, groseilles, cassis). Seule, la maîtresse de maison aura accès au "courtil", après avoir reçu parfois un peu d'aide au moment du bêchage; elle en règle l'arrangement, décide des semis et repiquages qu'elle effectue elle-même. Elle ramasse les légumes, c'est son univers, qu'elle ne veut pour rien au monde céder à quiconque.

Puis vient le temps des fenaisons. Le fauchage commence par les prés qui sont près de la ferme, et notamment ceux qui sont humides, l'eau ayant fait pousser l'herbe plus rapidement. Comme elle repoussera plus vite par la suite, le troupeau pourra y paître sans attendre l'automne.

Le premier souci du faucheur, c'est l'état de sa faux. Un outil bien aiguisé rend le travail plus facile, et évite beaucoup de fatigue. Avant le fauchage, son premier travail consiste à marteler la faux. Pour cela le rituel ne change guère, assis sur un sac de jute, il enfonce, au marteau dans la terre, une enclume adaptée à cet ouvrage; puis il façonne le fil de la faux, rendant celle-ci aussi coupante qu'un rasoir. En tenant la faux par l'arête, la tranche posée sur l'enclume; le marteau en main, il frappe à petits coups afin d'étirer le métal sans jamais le rompre. Sa progression est lente et il répète cette action jusqu'à ce que le fil soit parfait. La séance dure longtemps. Si plusieurs faux doivent être battues, celui qui est le plus qualifié se charge de ce travail.

La fauche débute à la pointe du jour, au moment où l'herbe est fortement trempée par la rosée. Après avoir bu le café, les hommes gagnent les champs, avec un casse-croûte, une boisson et l'indispensable meule à aiguiser enfouie dans une corne de boeuf remplie d'eau et pendue à la ceinture de chaque faucheur. L'un d'eux

apporte le marteau et l'enclume afin de redonner le fil à la faux, si celle-ci rencontre, malencontreusement, une pierre ou un fil de fer.

Le premier faucheur; en principe le plus habile pour entraîner l'équipe, prend la tête. Légèrement courbé, la faux repose bien à plat, il balance régulièrement cette dernière de droite à gauche, sans pénétrer profondément dans l'herbe pour ne pas trop la charger. Les tiges se couchent et forment un "andin" touffu noyé dans la rosée du matin. Après avoir parcouru quelques mètres, un second faucheur se met à l'ouvrage, puis un troisième jusqu'à ce que toute la troupe s'engage dans le pré. Vers les huit heures du matin, l'équipe s'arrête et prend un casse-croûte bien mérité. Si le pré n'est pas trop éloigné de la maison, un enfant apporte à chacun, un bidon de soupe qui réchauffe ces hommes qui piétinent dans la rosée depuis l'aube. Puis le travail reprend, chaque fois que la faux ne coupe plus, elle est aiguisée, et l'on peut entendre le tintement de la meule qui se répercute de pré en pré et anime la campagne. Quelquefois, le fil devient mauvais et il faut battre à nouveau la faux. Le bruit du marteau se mêle à celui des meules et un joyeux tintamarre exprime l'activité débordante du moment.

Après le repas de midi, il faut retourner aux champs. Les gros andins du matin sont dispersés pour permettre à l'herbe de sécher. Tous les bras disponibles sont utilisés pour ce travail. Lorsque le soleil chauffe à son maximum, alors on se rend dans les prés fauchés de la veille afin de préparer la récolte. Lorsque le foin est sec, avec un râteau et des fourches, les femmes et les enfants le rassemblent en tas pour faciliter son chargement. Les hommes revenus à la maison préparent le char, lient les boeufs et conduisent l'attelage à la prairie. Puis vient le chargement. Un homme de chaque côté du char soulève de grosses fourchées de foin, un enfant l'égalise et le tasse. Après le chargement, les femmes et les enfants ramassent minutieusement ce que les hommes n'ont pu récupérer avec leur fourche, et avec leur râteau elles donnent aux chargeurs, les dernières brindilles qui restent. Quand tout le fourrage est sur le char, un homme coupe dans la haie voisine quelques branches de noisetier qui sont placées en travers, au sommet du chargement afin de le maintenir solidement. Deux cordes sont passées longitudinalement au dessus des branches et tendues à l'aide du treuil arrière fixé aux longerons de la herse. Le convoi s'élance et regagne la ferme. Après une légère collation, les hommes vont à la grange et déposent le foin. Le fenil est situé au dessus de l'étable. Lorsqu'il commence à être bien bourré, sa hauteur demande des efforts importants à ceux qui doivent monter le fourrage. La poussière et la chaleur ne facilitent pas la besogne. Lorsque le travail est accompli, ils doivent se contenter d'une cuvette d'eau pour se rafraîchir avant de manger la soupe et se glisser sous leur vache, dans l'air étouffant de l'étable, pour la traite du soir.

Sitôt les foins rentrés, les moissons que j'ai contées dans "le pain de campagne", attendent à leur tour de gagner la grange. Pendant trois à quatre semaines le travail ne va pas manquer. Plus les conditions météorologiques seront mauvaises, plus

la marchandise en souffrira et plus là tâche sera malaisée.

Avec les premières pluies d'automne, les labours et les semailles suivent. Là encore, il n'y a peu de répit entre les travaux qui se succèdent à vive allure. Si les ensemencements ne sont pas faits dans les délais, la levée du blé risque d'être compromise. Mise à part le charroi du fumier qui occupe tout le personnel, les labours et les semis ne demandent que deux personnes; un homme et un enfant ou une femme, ce qui libère des personnes qui pourront aller glaner quelque argent au moment des vendanges dans les coteaux de Montagnieu, de Lhuis ou Groslée. Avant l'hiver, il reste la corvée des jardins. Outre l'arrachage des pommes de terre, il faut dès que le temps le permet, récolter betteraves, carottes, haricots secs, choux qui assureront l'essentiel de l'alimentation jusqu'au printemps prochain.

III.2 - L'Etable

La culture est une occupation saisonnière, tandis que l'élevage et la production de lait obligent les paysans à une besogne quotidienne. Dès la pointe du jour, c'est l'étable qui demande leur attention, avant la traite des laitières, un nettoyage sommaire de la litière s'impose, le chef de famille ou le domestique, lorsque la maison en comporte, enlève rapidement les bouses puis étend de la paille propre pour permettre aux trayeurs de s'approcher. Suivant l'importance du cheptel une ou plusieurs personnes faiblement éclairées par une lanterne équipée d'une bougie, recherchent leur tabouret à trois pieds et s'engouffrent sous leur vache avec le seau dans lequel elles ont mis un peu d'eau pour laver les pis. Après un décrassage sommaire, elles procèdent à la traite.

Ensuite, le lait mis à la disposition de la maîtresse de maison est filtré puis stocké pour une fabrication ultérieure de tomme (fromage). Il faudra attendre 1835 pour voir s'établir la première fruitière, ce qui permettra une utilisation plus rationnelle du lait. Après le déjeuner, c'est le retour à la grange pour donner à manger aux bestiaux, finir le nettoyage, faire téter les veaux, et conduire tout le bétail à l'abreuvoir. Jusque en 1864, date de la création du premier réseau d'eau, les fontaines sont très éloignées pour certains quartiers, aussi la corvée n'est pas simple, car après avoir traversé la moitié du village, les bêtes risquent de se confronter avec d'autres venues pour la même raison. L'hiver, lorsque les chemins sont recouverts d'une épaisse couche de glace, le danger est encore plus important, outre la menace d'une éventuelle bataille entre les différents troupeaux, on redoute une glissade entraînant la fracture ou la luxation d'un membre d'une bête. Aussi, pour éviter ce genre d'ennuis, les paysans préfèrent assurer la corvée d'eau, en apportant à l'étable la quantité d'eau nécessaire. La fermière, pendant ce temps s'occupe de la basse-cour.

III.3 - la surveillance des troupeaux

. Dès les premiers beaux jours, un enfant ou un vieillard assure la fonction de berger et conduit le troupeau à la pâture. Lorsqu'on ne peut pas se payer le luxe d'avoir un chien de berger, c'est un travail assez harassant que de garder ce bétail, car les pâturages sur les terrains communaux sont éloignés et accessibles par de mauvais chemins rocailleux, appelés "fiara", quant aux prés et terres entourés par ceux des voisins, ils demandent une surveillance de tous les instants. La pâture dure des premiers beaux jours jusqu'aux premières chutes de neige, ce qui permet certaines années d'en profiter jusqu'au début décembre. Les bergers qui piétinent pendant des heures dans l'herbe mouillée, n'apprécient guère les automnes brumeux, humides et froids. Ce travail devient plus difficile sur la fin de saison, les journées étant courtes le troupeau ne rentre pas à midi, et le pâtre se contente souvent d'une tranche de pain accompagnée d'un morceau de tomme et d'une pomme pour son dîner. (Ici on soupe à la tombée de la nuit, après avoir déjeuné le matin et dîné à midi). et au retour du troupeau, c'est à nouveau la traite, puis un dernier coup d'oeil sur l'étable avant de rentrer au foyer. Pendant l'hiver, période de vèlage, le maître y retournera plusieurs fois avant d'aller au lit, pour s'assurer que tout est en ordre. Parfois l'annonce d'une naissance, va entraîner un va et vient régulier entre la cuisine et l'étable jusqu'au moment décisif, où la bête aura besoin des hommes pour se délivrer du veau. Ces nuits sont longues pour le veilleur, qui, faute d'occupation et dans l'obscurité pour économiser la chandelle, maintiendra le feu, tout en faisant un somme, appuyé sur le dossier d'une chaise ou sur le coin de la table. Parfois, il regagne son lit, mais le souci retarde son sommeil, et au petit jour, dans un sursaut il retourne dans l'écurie et découvre le veau derrière sa mère.

III.4 - La coupe du bois

En attendant les fenaisons, les hommes ont diverses occupations, la plupart d'entre eux vont faire le bois, rude tâche que celle qui consiste à frapper la cognée à deux mains pour abattre les arbres qui permettent d'assurer le chauffage de l'hiver prochain. L'abattage fait, il faut ébrancher, puis transporter les branches près du chemin pour pouvoir les voiturer. Enfin rien ne se perd, les ramées sont assemblées en fagots. . Quelquefois, un arbre plus gros nécessite l'utilisation du passe-partout (scie à grosse denture et à quatre mains !). En premier, il est nécessaire d'entailler le tronc à la hache pour donner la direction dans laquelle on veut orienter la chute, ensuite, deux hommes assis de part et d'autre du tronc actionnent le passe-partout; une sciure épaisse se répand de chaque côté de l'entaille et le trait de scie arrive au centre. Soudain un craquement sinistre se fait entendre, l'arbre fouette l'air dans un grand sifflement

et tombe. L'ébranchage demande par la suite encore beaucoup d'efforts aux deux bûcherons. Les branches maîtresses sont importantes, alors il faut procéder au billonnage pour que les morceaux soient maniables et transportables. Le bois préparé et entassé en forêt reste souvent jusqu'à l'automne, pour sécher et perdre du poids, ce qui en facilitera la manutention.

III.5 - Intermèdes....

En attendant le temps des foins qui ne commence que très rarement avant fin juin, les hommes qui ont une propriété réduite, offrent leurs services aux cultivateurs et vigneron de la plaine. Ils quittent le village pour quelques temps pour se faire quelque argent. Nous les retrouvons à Lhuis, Groslée ou Montagnieu pour piocher les vignes, mais également à St Germain, Ambléon, Contrevoz ou St Martin de Bavel pour la fauchaison. Les propriétaires exploitent leurs talents de faucheur et bien souvent ceux des adolescents qui payés à demi solde doivent suivre les anciens. La méthode est simple; entre deux vieux briscards on place un jeune qui pour montrer son savoir faire met un point d'honneur à ne pas retarder ce travail. Le soir venu, en attendant le souper, les jeunes sont sollicités pour rendre quelques services ou effectuer de petites corvées, comme porter le lait à la fromagerie, poster quelque lettre au bourg voisin. Les quelques francs gagnés seront les bien venus pour l'ensemble de la famille.

III.6 - Les travaux d'hiver

Au premier froid, les occupations du printemps reprennent, ce sont essentiellement la coupe du bois et son charroi ; jusqu'à l'arrivée des premières pluies abondantes et des chutes de neige qui ouvriront le temps du bricolage. L'activité diminue rapidement. Les travaux quotidiens se maintiennent avec les corvées habituelles telles que le bois, l'eau, la cuisson du pain, les soins au bétail. Les hommes retrouvent alors une certaine liberté qu'ils mettent à profit pour réviser le matériel, fabriquer quelques bannes appelées ici "benons ou paillats", et remplacer paniers et corbeilles qui ont souffert au cours de la saison. Cette activité peut devenir lucrative pour les plus adroits, ils passent une journée à couper les bâtons de noisetier qui serviront à réaliser cette vannerie; puis pendant les temps morts laissés par l'activité de la ferme, ils s'évertuent à lever les fines lamelles de bois qu'on nomme ici "côtiers" et qui seront tressées au travers de l'ossature du panier. Enfin, ils montent la structure et pendant une soirée ou deux, ils entrelacent les "côtiers" afin de terminer leur ouvrage.

Lorsqu'une dizaine de paniers sont faits, ils attendent un dimanche ensoleillé pour aller les vendre en Dauphiné. Ils font un énorme ballot en passant une corde dans les anses, et après l'avoir chargé sur l'épaule, ils partent à pied effectuer leur

ournée. Les uns se rendent à Morestel ou dans les environs; les autres gagnent les Avenières, parfois la tournée se prolonge car les acheteurs sont indécis, ou profitent du fait qu'ils arrivent en fin de journée pour faire baisser les prix, sachant qu'ils ne remonteront pas à Innimond avec des invendus. Suivant la bonne fortune récoltée, le retour sera triste ou joyeux, il est vrai qu'il ne faut pas manquer de courage pour se lancer à l'aventure sans avoir une clientèle précise et parcourir plus de quarante kilomètres dans la journée, puis retrouver les corvées du soir en arrivant au bercail.

Pour les anciens, la recette améliore quelque peu l'ordinaire, pour les jeunes elle constitue le seul argent de poche de l'année.

III.7 - Les travaux ménagers

Comme on vient de le voir, les femmes interviennent dans le travail des champs dès que le besoin de main d'oeuvre se fait sentir, parfois elles assurent le remplacement du berger qui est occupé à d'autres tâches. Si les hommes suffisent à la besogne, elles ne manquent pas d'occupation à la maison, où tout ce fait à la main. D'abord, la préparation des repas est souvent longue et fastidieuse car le nombre de bouches à nourrir est important et l'appétit féroce lorsque les travaux sont harassants.

Comme la viande ne figure pas au menu quotidien, les légumes, qui se retrouvent dans la plupart des plats ainsi que dans la soupe du matin et du soir, nécessitent une préparation interminable d'autant plus laborieuse que l'eau nécessaire à leur nettoyage et leur cuisson ne coule pas au robinet et que son transport est une corvée de tous les instants. C'est pour cette raison que les enfants, dès leur plus jeune âge participent aux travaux ménagers, notamment pour les lavages et épluchages. La cuisson mérite une attention permanente, car elle se fait au feu de bois, difficile à maîtriser, surtout du temps où la marmite était directement pendue à la crémaillère dans la cheminée. Le feu, aussi est capricieux, le tirage de la cheminée varie suivant les vents dominants, l'état du conduit, la qualité du bois, et le mener à sa guise tient un peu de la magie. Pendant le temps de cuisson, la ménagère ne s'éloigne de son foyer que si une grand-mère est présente et peut l'assister dans la surveillance de son repas.

Parmi les gros travaux de la maîtresse de maison, figurent la préparation du pain et la lessive. Pétrir est un dur labeur, il ne faut pas moins d'une heure pour brasser une fournée de pains; à cela il faut ajouter la préparation des tartes et galettes ainsi que leur transport jusqu'au four. (Voir le pain de campagne)

La grande lessive, qui ne se fait que deux fois par an; est une rude corvée qui va nécessiter l'aide des voisines à qui il faudra rendre la journée le moment venu. C'est d'abord la préparation, la veille il faut trier le linge à laver, essentiellement les draps, les chemises et les caleçons qu'on mettra tremper afin de faciliter le dégrassage. Puis au petit matin, on prépare la lessive au moyen des cendres de bois

tamisées qui sont conservées précieusement tout au long de l'année dans le cendrier placé sous la fenêtre. Les cendres enfermées dans un sac de toile sont posées sur le linge à laver dans un grand cuvier, équipé d'une évacuation. Le travail consiste à verser sur le haut du cuvier, de l'eau tiède qui traverse la masse de linge, puis est récupérée et réchauffée dans une chaudière voisine. L'opération est recommencée plusieurs fois de manière à augmenter la température jusqu'à ce qu'elle soit bouillante, mais sans ne jamais cuire la crasse sur les draps. Après ce lessivage, le linge est sorti du cuvier, et conduit au lavoir le plus proche pour y être frotté et rincé. Enfin il est serré, et étendu au pré.

A tous ces travaux s'ajoutent l'entretien du jardin, la cueillette des légumes et des fruits, la fabrication des confitures, la surveillance de la basse-cour, surtout des jeunes poussins que leur mère conduit parfois un peu à l'écart, le ramassage des oeufs, l'abattage des poulets ou des lapins, la préparation de la pâtée au cochon, la tétée des jeunes veaux, enfin nous pouvons dire que pas une seule bête de la ferme n'échappe aux bons soins de la maîtresse de maison.

Enfin, il reste une tâche parfois difficile à accomplir. Ce sont les soins à apporter aux parents qui arrivant au terme de leur vie n'ont d'autre soutien que celui de leurs enfants. Dans un habitat médiocre, restreint et mal commode; leur incapacité physique peu soulagée par la médecine souvent trop chère et peu efficace entraîne un surcroît de travail et une abnégation parfois à la limite du supportable.

Dès que la mauvaise saison fait son apparition, les travaux extérieurs se ralentissent et sont compensés par les activités d'hiver. D'abord il faut remettre en état le linge qu'on a laissé de côté, pendant l'été, il s'agit essentiellement de remettre des pièces aux pantalons pour leur permettre de durer encore un peu. Ces dernières sont récupérées dans des vêtements mis au rebuts mais présentant encore quelques morceaux pas trop élimés, les pantalons ainsi réparés forment un patchwork multicolore.

Dans les quelques maisons où les moutons sont élevés, la laine produite est très appréciée, mais de la tonte de printemps au fil à tricoter les chaussettes, la ménagère aura bien à faire, en effet il faut dégraisser la laine brute en la lavant après l'avoir fait trempée. Puis après séchage, la peigner avec les cardes. L'ouvrière prend alors une mèche de laine brute qu'elle étant sur une cardes tenue fermement dans une main, alors qu'avec l'autre elle étrille les fibres de manière à en faire tomber les impuretés et gonfler la laine en un léger coussinet. Lorsque ce travail est terminé, on peut la filer, c'est bien souvent la grand-mère qui se charge de cet ouvrage. Le dos tourné vers le poêle ou vers la cheminée, elle oriente son rouet de manière à être éclairé par la fenêtre, ou à tombée de nuit par la seule lampe de la maison; puis après avoir amorcé la bobine avec un morceau de fil, et graisser les différents rouages, elle se met à pédaler, tenant son coussinet de laine sur les genoux, elle étire rapidement le fil entre ses doigts fatigués. Parfois lorsque la lassitude se fait sentir, la grand-mère sollicite un

enfant pour l'aider; ce dernier soulage l'effort de rotation du volant en accompagnant de la main, le mouvement circulaire de la bielle. Lorsque la bobine est pleine, une pelote de laine est confectionnée. Plus tard, cette laine sera tricotée soit en chandail soit en chaussettes, car pour supporter les hivers rigoureux une bonne protection s'impose. Ainsi, pratiquement sans bruit si ce n'est le léger frémissement du rouet, les pelotes de laine se forment les unes après les autres et s'entassent dans une corbeille attendant les mains adroites qui les utiliseront.

Le tricotage reste une bonne occupation des soirées d'hiver, toutes les mains féminines s'y adonnent, de la plus jeune fille qui s'exerce, à la grand-mère experte en la matière qui travaille sans même regarder son ouvrage. Il est vrai qu'avec l'éclairage sommaire dont dispose la maisonnée, il est préférable de travailler par habitude plutôt que de s'user les yeux sur sa besogne.

IV - L'ARTISANAT & LE BRICOLAGE

IV.1-Règles de fonctionnement de l'époque

Les communautés qui vivent éloignées des grands centres se doivent de couvrir le maximum de leurs besoins en utilisant les moyens disponibles sur place. C'est ainsi que notre village d'Innimond il y a quelques personnes entreprenantes qui cherchent à assurer leur subsistance par un travail complémentaire à celui de la terre. La plupart du temps, ils n'ont pas de formation ni à l'école, ni chez un maître artisan mais uniquement un apprentissage avec un parent qui souvent leur aura transmis le goût du métier. Nous retrouvons parmi eux, des maçons, des charpentiers qui complètent leur occupation pendant l'hiver en faisant de la menuiserie, des maréchaux ferrants ayant pour activités secondaires des travaux de forgeron et de charron; des tisserands qui travaillent le chanvre cultivé sur place, des couturières, des cordonniers et sabotiers et bien entendu à partir du milieu du XIXème siècle un fruitier chargé de la fromagerie.

L'artisan de l'époque n'est pas rémunéré comme celui d'aujourd'hui. Il est nourri par les gens qui l'occupent, le travail se paye à la journée. Mais comme l'argent manque souvent, le troc reste le moyen le plus coutumier; ainsi pour quelques journées de travail, l'artisan démuné d'attelage demande à celui qui l'utilise d'effectuer quelques heures de labour ou de transport. Lorsque les travaux sont peu importants et répétitifs par exemple, le maréchal ferrant tient un cahier où tout est noté (ferrage d'un animal, rétamage d'une casserole, réparation d'une timonerie de frein d'un char, etc.) et la note n'est présentée que lorsque le client est en mesure de la payer, en principe lorsque les sociétaires recouvrent leur part des ventes de la fromagerie. En dehors de quelques exceptions, à cette époque on n'a pas l'habitude de mettre le couteau sous la gorge de ses compatriotes.

IV.2 - Le maréchal ferrant

Parmi ces artisans, les maréchaux ferrants sont les plus actifs, car leurs travaux couvrent une large part des besoins des villageois; de la goutte d'étain à placer sur un fond de casserole au ferrage d'un cheval en passant par la confection totale d'un char ou la réparation d'une charrue; ils restent rarement sans travail. Il emploient fréquemment un aide, ne serait-ce que pour débiter les arbres leur permettant de construire les pièces de charronnage ou le cerclage des roues nécessitant trois à quatre personnes.

IV.3 - Le cordonnier

Le cordonnier qu'on nomme "le bouif" assure la réparation des chaussures. Les ressemelages représentent sa tâche essentielle, à l'époque on a l'habitude

de faire durer le plus longtemps possible les souliers si coûteux. Lorsque les semelles n'en peuvent plus, il est encore possible de réaliser une paire de galoches en montant les tiges sur des semelles de bois, ouvrage qu'il réalise sans difficulté. Il est également capable lorsque l'occasion s'en présente de fabriquer une paire de brodequins sur mesures, mais les clients pour ce type de travail ne sont pas légion.

IV.4 - Le tisserand

Le tisserand travaille à domicile le chanvre que les particuliers lui apportent; il en tire des toiles permettant la confection de draps ou de chemises. Mais avant d'en arriver au tissage, le chanvre, cultivé en général près des maisons pour profiter du fumier dont il est gourmand, aura subi une longue préparation. Après la récolte, il est roui, puis broyé et enfin teillé pour obtenir la filasse qui sera enfin tissée. Les deux premières opérations se font généralement à Cerin où il y a un ruisseau pour le rouissage. Et un moulin pour briser la tige afin de détacher la filasse de la chènevotte. Cette dernière étant ensuite utilisée comme bois d'allumage. Elle peut également servir d'allumettes après en avoir souffré les extrémités. On tire l'huile des chènevis (graines de chanvre) pour l'éclairage voire en cas de disette pour la consommer.

IV.5 - Les Cardeurs

Aux environs de 1850, deux à trois cardeurs de soie figurent parmi les habitants du village, mais je n'ai pu savoir en quoi consistait leur travail. Agissaient-ils pour le compte des usines de Tenay, Argis ou St Rambert où quelques jeunes du pays étaient allés travailler, ou pour des tisseurs de soie installés à Lyon? La question est pour le moment sans réponse.

IV.6 - Le garde champêtre

De son côté la commune entretient un garde champêtre pour la surveillance des cultures et comme homme de peine pour les petits travaux communaux. A partir de 1860, cette personne assure en plus la charge de garde forestier.

IV.7- La tailleuse

Chez les femmes, la tailleuse est de loin la plus occupée. En effet l'achat de vêtements est bien trop coûteux pour nos paysans. Ces derniers se contentent de toiles achetées sur les foires, dans lesquelles seront taillés pantalons, robes et tabliers. La machine à coudre n'existe pas, la couturière reste parfois plusieurs semaines à domicile pour habiller toute la maisonnée. Il est vrai qu'en dehors de sa nourriture, son

salaire reste peu élevé, et pour un coût modique la famille pourra sortir sans avoir l'air trop misérable. Mais pour la couturière, ce peu d'argent gagné avec beaucoup de peine aidera sa famille dans les moments difficiles.

IV.8 - Le bricolage

En dehors de cet artisanat traditionnel réalisé par des gens ayant plus ou moins appris le métier, nos paysans réalisent notamment pendant l'hiver, une multitude de petits travaux: remise en état du matériel de la ferme, on remplace les planches de la herse du char, on répare les ridelles, on fabrique les cages à lapins, les nichoirs, les fléaux, les râteaux et les fourches. Pour ces dernières, la finesse de l'outil dépend du coup d'oeil de l'ouvrier, qui au cours de l'été aura repéré les plus belles branches de noisetiers cachées dans les taillis. Les plus hardis réalisent quelques meubles bien sommaires, tels que bancs, tables, vaisseliers, parfois même ils réaliseront lit ou berceau pour l'enfant qui va naître. Pour ceux que ces travaux rebutent, il leur reste comme occupation la confection de paniers, corbeilles et bannetons ou bien le rempaillage des chaises.

IV.9 - La fromagerie

En dehors de ce bricolage et de l'artisanat décrit ci-dessus, le dix-neuvième siècle voit apparaître une nouvelle activité; il s'agit de la fromagerie. Dans les années 1830, le curé Ganneval surpris par la pauvreté de sa paroisse décide ses ouailles à réaliser une fromagerie pour tirer un bien meilleur profit de la production de lait. Jusqu'alors chacun l'utilisait à sa façon, mais avait beaucoup de peine à en tirer quelque argent. En effet, soit la production était trop abondante pour être utilisée par une seule famille et il était difficile de vendre les tommes à l'extérieur, soit au contraire elle était trop faible et en dehors de son utilisation pour la cuisine et les repas aucun revenu ne pouvait en être dégagé. C'est ainsi qu'avec des moyens de fortune la première fruitière s'est établie dans une cave. Le bon curé se chargeant de la comptabilité, nos paysans ne s'inquiétèrent pas des subtilités de cette partie du travail, si bien que le jour où il quitta Innimond pour une paroisse de la Bresse, ces derniers se trouvèrent confondus devant la complexité de cette tâche. Pour résoudre leur problème, ils décidèrent de le reprendre avec lui, pour qu'il explique comment payer le fruitier après la vente des fromages et répartir l'argent restant suivant le volume de lait produit par chacun. La fromagerie apporta ainsi un peu d'argent frais dans chaque maison, mais par contre, elle entraîna quelques contraintes. Tout d'abord, chaque producteur devait apporter matin et soir la collecte de la traite, ce qui n'était pas toujours facile étant donné l'éloignement de

certaines maisons. Le transport d'un ou deux seaux de lait sur plusieurs centaines de mètres par mauvais temps demandait bien des efforts aux jeunes gens chargés de cette corvée. Pour faciliter ce charroi, on utilisait un cercle de bois d'un mètre de diamètre environ, sur lequel étaient appuyées les manettes des seaux, le porteur se tenant à l'intérieur du cercle, ainsi malgré la charge les deux récipients ne heurtaient pas ses jambes.

La seconde contrainte consistait à fournir de l'aide au fruitier; chaque soir, celui-ci désignait le producteur chargé de fournir le bois de chauffage et d'assurer quelques corvées le lendemain. Pour que cette charge soit correctement répartie, elle était attribuée à celui qui avait cumulé la plus grande quantité de lait, ainsi les plus gros fournisseurs qui en fin d'année touchaient le plus d'argent, assuraient le plus fréquemment, ces tâches. La fromagerie apportait en outre quelques avantages. Comme on produisait du gruyère, le lait était écrémé avant la cuisson, ce qui permettait la fabrication de beurre. La production de la semaine en était répartie entre les différents paysans ayant assuré les corvées. Après la mise en moule du pain de gruyère, le petit lait tiré de la chaudière était distribué gratuitement, permettant ainsi l'élevage de quelque cochon. En attendant la coulée, c'était l'occasion pour les jeunes de se retrouver autour de ce bac, pour échanger les dernières nouvelles et plaisanter en chahutant.

Le travail de fruitier représente une occupation à temps plein, depuis la coulée du matin jusqu'à la mise en forme du fromage, il ne dispose d'aucun temps libre; l'après-midi, au moins deux fois par semaine, il se rend à la cave pour affiner les fromages. Le travail consiste à descendre les meules des rayons, les frotter au sel et les remettre en place après les avoir retournées. Le soir enfin, la coulée l'occupe encore pendant une bonne heure, car beaucoup de personne ne respectent pas l'horaire prévu et oblige notre homme à attendre les retardataires. Néanmoins, malgré la longueur de la journée et le travail sans interruption pendant les trois quarts de l'année (on fabrique le fromage tous les jours, y compris les samedis et dimanches, sauf pendant les deux mois d'hiver où le lait se fait rare au moment des vêlages). Ce dernier complète son activité principale par un peu de culture et de coupe de bois. Le métier est dur et malsain car la fruitière reste un lieu humide et frais en permanence, aussi le fruitier est souvent un homme perclus de rhumatismes.

V - LE COMMERCE

Le commerce au village n'est pas des plus florissant. Néanmoins son existence est permanente grâce à l'épicerie et aux deux ou trois débits de boissons. Ces derniers ont une activité limitée, bien souvent ce n'est que le dimanche qu'ils sont fréquentés, malgré tout, parmi eux, il y en a toujours un qui assure la restauration à la demande, la cuisinière sachant mettre les petits plats dans les grands lorsque une personnalité est en déplacement dans la commune; ou pour assurer un banquet digne de ce nom pour nos pompiers à l'occasion de la Sainte Barbe. Le reste du temps, seuls quelques joueurs de cartes consomment leur pot de vin rouge pendant les après-midi du dimanche. A l'issue de leurs parties, et s'ils en ont les moyens, ils ne quitteront le café qu'après avoir mangé une soupe à l'oignon.

Par contre l'épicerie est ouverte en permanence toute l'année, on y trouve un peu de tout, outre l'alimentation, les boissons, on peut y dénicher de la vaisselle, de la quincaillerie, des poteries, de la ficelle voire du linge de maison. La porte est toujours ouverte, car si l'épicière n'est pas là; il est bien rare qu'une grand-mère gardant la boutique ne puisse servir le client. Comme chez les artisans, l'acheteur ne possède pas toujours les espèces nécessaires au règlement de ses achats, et souvent pour être payée, l'épicière attendra que ce dernier est touché l'argent versé par l'assistance publique pour un nourrisson élevé à la maison; ou la vente d'un veau.

En dehors des services qu'elle peut rendre à chacun, l'épicière est souvent la confidente de ces dames, lorsqu'elles se retrouvent seules entre elles, le papotage va bon train, mais pour conserver sa clientèle elle saura tenir sa langue, il n'empêche que mieux que monsieur le curé, elle sera au courant de toutes les informations du village.

VI - LA RELIGION

Pendant sept siècles, le village a été dirigé tant pour le temporel que pour le spirituel par le prieuré dépendant de l'abbaye de Cluny, la religion catholique est donc présente depuis le haut moyen âge, et la réforme ne semble pas avoir eu d'influence sur la population. Sous la révolution, l'évêque de Belley n'ayant donné aucune consigne à ses prêtres, ces derniers avaient en majorité prêté serment à la constitution civile du clergé. Sous la terreur se fut la débâcle, et jusqu'au concordat l'église vivant dans la clandestinité eut beaucoup à en souffrir. De 1802 à 1823 l'évêché de Belley ayant été supprimé, la paroisse d'Innimond fût alors rattachée au diocèse de Lyon qui était en pleine réorganisation à la suite des épreuves subies pendant une dizaine d'années. La revue Gorini nous renseigne bien sur ce que fût la vie paroissiale dans notre village au cours de ce siècle. Après le départ du curé Coppon, il semble qu'aucun prêtre n'eut en charge la paroisse d'Innimond jusque en 1808, date à laquelle le curé Treille y officia jusque en 1812, puis ce fut le curé Vaudechampt de Marchamp qui eu en plus les paroisses d'Innimond et de Lompnaz. Vint ensuite le curé Pierre Denis (1813/1815) qui eut le mérite d'organiser le conseil de fabrique, de tenir les registres de catholicité et de fixer le prix des chaises à l'église. Après une année d'intérim assuré par le curé d'Ordonnaz la charge de la paroisse revint à Claude Bonnet (1816/1820). A son départ ce fut le curé de Marchamp qui assura une nouvelle fois la suppléance pendant quatre ans. Il fut suivi par le curé Vibert (1824/1826), puis le curé Guiguard pour deux mois. Enfin après une nouvelle vacance de six mois la paroisse reçut le curé Ganneval, jeune prêtre formé au séminaire de Belley, et qui fut nommé à Innimond en punition pour avoir eu l'audace de répondre à son évêque en pleine thèse publique.

Il va sans dire que l'instruction religieuse due beaucoup souffrir du va et vient incessant des prêtres pendant cette période post-révolutionnaire, d'autre part la paroisse ne devait pas intéresser les curés qui s'y succédèrent pour plusieurs raisons; tout d'abord le climat y est rude et difficile à supporter, ensuite la population est pauvre et les revenus doivent y être bien maigres, enfin bien que chrétienne elle est assez arriérée. Dans ces conditions, pour un prêtre, elle peut difficilement permettre le plein accomplissement de son sacerdoce.

A la vue du dénuement de la population, le curé Ganneval au lieu de méditer sur son triste sort, va se mettre au travail. En peu d'années, il prit la peine de d'instruire les enfants du village pendant l'hiver; de créer la fromagerie et d'en assurer la présidence, de faire construire un moulin à vent (hélas sans succès car les vents arrachèrent la voilure) pour économiser les trajets aux moulins de Marchamp ou Lhuis, de décider de la reconstruction du clocher de l'église, en faisant préparer tous les matériaux.

Certes, il accomplira plus de tâches matérielles que spirituelles mais dans son entreprise n'avait-il pas suivi l'évangile à la lettre en aidant ses ouailles à sortir de la misère. D'ailleurs, il retrouva l'estime de ses supérieurs, et sera nommé en 1839 à Attignat.

Son successeur fut le curé Jean-Claude Gros, qui très vite s'intégra à la population, ses paroissiens lui témoignèrent une sincère affection, si bien qu'il ne quitta plus Innimond et y mourut après 32 ans de ministère.

Il s'employa lui-même à la construction du clocher et à la restauration de l'église. D'une robuste constitution, il remuait seul et mettait en place les grandes pierres entourant le cimetière. Après le terrible incendie de 1851, il quèta dans les paroisses du diocèse pour aider les sinistrés, et il su si bien s'y prendre que la collecte permit de relever les ruines.

Pour éviter que de nouvelles calamités viennent frapper à nouveau le village, et attirer la bienveillance céleste, il fit ériger la statue de la vierge placée à proximité du vieux Sully (tilleul planté en 1601 lors du rattachement du Bugey à la France), sur le chemin de l'église. Dans le même but, il décida que la fête Dieu, toujours prévue un jeudi, soit célébrée le jour même et non le dimanche suivant. Cette fête, devait ainsi avoir une magnificence toute particulière pour attirer les bonnes grâces du Seigneur, et tous les fidèles étaient incités à y participer avec ferveur.

Après la messe dite à l'église paroissiale, la totalité de la population entoure le Saint Sacrement et s'en va en procession autour du village que l'on a nettoyé convenablement, le chemin est balayé sur tout le parcours, fleuri à l'aide de branches d'arbres et en particulier de cytises qui présentent en cette période de magnifiques grappes jaunes. On camoufle le mieux possible les tas de fumier et les cours de ferme mal rangées.

Les garçons vêtus de blanc portent des bannières, alors que les fillettes lancent des pétales de fleurs qu'elles puisent dans une corbeille pendue à leur cou. En plusieurs points du trajet, la procession s'arrête auprès des reposoirs garnis de fleurs naturelles ou en papier crépon. Les paroissiens entonnent alors des cantiques accompagnés par les prêtres et chanoines des environs et des fidèles des villages voisins. Après la cérémonie, ce sont les retrouvailles avec les parents et amis venus d'ailleurs à cette occasion, la maîtresse de maison ne se sera pas laisser surprendre et aura préparé un copieux repas afin de rassasier tout le monde. Ainsi, la population restera attachée à cette manifestation religieuse pendant plus d'un siècle, et ce n'est que vers 1970 qu'elle disparue de notre tradition locale.

Dès le début de son ministère le père Gros subit de plein fouet les rigueurs de l'hiver sur le plateau bugiste, aussi pour épargner à ses paroissiens, le long chemin pentu et enneigé conduisant à l'église, il décida d'abandonner une pièce du presbytère pour y édifier une chapelle afin de célébrer la messe chaque matin et de faire

le catéchisme. Cette chapelle consacrée à la vierge fut bénie solennellement en 1844.

La paroisse eut pour curé dans la suite: Jean Poncet (1872/1877) Désiré Pithioud (1883/1889) Jean Lucien Pianet (1890/1900) Félix Vernu (1900/1906) et Benoît Alphonse Perret à partir de 1906.

Les offices religieux sont assez nombreux et la cloche appelle fréquemment les fidèles à y participer. Outre la messe, les vêpres font partis des services dominicaux. Mais au cours de l'année les grandes fêtes religieuses demandent une assiduité toute particulière, notamment la semaine pascale, où les paroissiens assistent aux différentes cérémonies du mercredi des cendres, du vendredi saint avec le chemin de croix et la confession, pour se terminer en apothéose le dimanche de Pâques avec une communion quasi générale de la population. Mais en dehors des fêtes liturgiques, les fidèles ont maintes occasions de se réunir à l'église, le mois de Mai, désigné mois de Marie est l'occasion de réciter chaque soir quelques prières en l'honneur de la vierge. Les rogations qui ont lieu les trois jours qui précèdent l'Ascension font l'objet d'une demande de la protection des récoltes. Le matin, à la pointe du jour, une procession s'en va en direction d'une des croix qui protègent les finages, le lundi se sera celle de "sous le sayes", le mardi celle de "combe à briand"; le mercredi celle de la combe. Après la bénédiction, les fidèles y prient et chantent quelques cantiques. Il y a aussi la cérémonie de la sainte croix, où chaque famille apporte à l'église quelques croix de bois fabriquées avec des bâtons de noisetier, que le prêtre bénira avant qu'elles ne soient portées dans les champs pour lesquels on demande la protection du Seigneur.

Outre le prêche dominical, l'instruction religieuse des enfants se fait au moyen du catéchisme, mais comme la plupart de ces derniers sont illettrés, le curé fait rabâcher en chœur les questions et les réponses jusqu'à ce que la leçon soit retenue. C'est certainement cette dépendance fastidieuse qui incita le père Ganneval à leur apprendre à lire dans la mesure où ces enfants étaient disponibles. Par la suite, au fur et à mesure qu'ils seront capables de s'en tirer seuls, il chargera une personne de bonne volonté d'effectuer ce travail. Comme les enfants sont chargés de nombreuses corvées familiales, et pour déranger le moins possible les parents, le catéchisme se fait de grand matin, en général vers les sept heures, de manière à ce que les enfants puissent venir déjeuner avant de gagner l'école.

Sur la fin du siècle, les missions sont aussi une autre manière de conforter la foi, un ou plusieurs prédicateurs tiennent en haleine les fidèles pendant un mois par leurs homélies enlevées, souvent mieux imaginées que celles de leur prêtre. Chaque jour, ils sont réunis pour des prières, des chants, des messes ou des processions. Le dernier jour verra une fête plus solennelle qui se terminera par l'implantation d'une croix ou sera inscrite la date de la mission.

VII - L'ECOLE

Du temps du prieuré, l'enseignement devait être pratiqué par les moines auprès des quelques enfants dont les familles pouvaient en assurer le financement. Au début du 19ème siècle, un instituteur est présent à Innimond, on en trouve trace dans les registres d'état civil, ou il figure souvent comme témoin, mais également pour son propre compte, puisqu'il a pris femme au village et y a laissé une descendance importante. Puis il quitta Innimond pour Lhuis où il y mourut en 1818. Par la suite, je n'ai pas pu retrouver de document mentionnant les instituteurs qui ont suivi jusqu'à ce que Benoît Vettard, enfant du pays y fasse carrière. Ce dernier avait été remarqué par l'abbé Ganneval, qui lui trouvant des capacités pour les études s'était chargé de lui faire suivre les cours de l'école Normale. Il prit ses fonctions d'instituteur vers 1847 et les conserva jusque en 1877 environ. A l'époque l'école n'est pas gratuite, les enfants scolarisés coûtent environ 1 franc par mois à leurs parents, si bien que l'effectif scolarisé ne dépasse guère une vingtaine d'élèves. De plus, il n'existe pas de bâtiment approprié, la commune loue une maison pour cet usage et ce n'est que vers 1876 que l'école sera construite avec logement pour l'instituteur et lieux d'aisance pour les enfants. C'est aussi à ce moment que la gratuité devient indiscutable, alors l'effectif grossit d'un coup, et Mr Froment instituteur ne peut plus assurer seul l'enseignement à 75 élèves qui ne connaissent encore rien de la vie en communauté. Aussi il adresse une demande pressente à l'académie. Une institutrice est nommée en 1883, c'est Madame Bouvier, très dévouée elle apprend la couture aux filles, c'est le détonateur pour l'envoi de ces dernières à l'école, si bien que plus de cent enfants sont inscrits en 1887. C'est énorme pour une commune de 384 habitants, mais il faut signaler qu'un fort contingent d'enfants de l'assistance publique est placé au pays et que vraisemblablement l'inspecteur de cet organisme a fait pression sur les familles qui en assurent la garde pour qu'elles laissent quelques chances à ces enfants.

La consigne est plus ou moins respectée, et lorsque les travaux des champs demandent des bras supplémentaires, l'école est bien souvent oubliée. Le maire soucieux de faire respecter la loi, prend la décision de nommer une commission de trois conseillers, chargée de surveiller la fréquentation scolaire, mais leur action ne fait pas le poids face à l'intransigeance de nos paysans. Malgré les absences répétées, les enfants arrivent tout de même à apprendre à lire et écrire et à la fin du siècle à part de rares exceptions, ils sont capables de se débrouiller dans la vie. Les plus doués obtiennent le certificat d'étude, mais mis à part deux ou trois cas qui ont accès au collège, l'enseignement secondaire et technique n'est pas encore pour ce siècle.

Un autre rôle essentiel joué par l'école chez les enfants de cette fin de siècle, est l'apprentissage du français. De tout temps, les conversations des villageois se

sont faites en patois, ce patois franco-provençal qui était vraiment la langue maternelle, variant assez peu d'un village à l'autre, et permettant toujours de se comprendre entre bugistes. Lorsque les enfants abordent l'école ou le maître intransigeant leur impose le français, même pendant les récréations, ils paniquent quelque peu car ils ont déjà le sentiment d'y perdre leurs racines. Mais les vieilles habitudes ont la vie dure, et dès leur retour à la maison, au contact des anciens le patois reprend ses droits, si bien que deux à trois générations auront la double culture linguistique. Et ce n'est qu'après la guerre de 1939/45 et définitivement dans les années 1960 que le français chasse le patois au quotidien. Seuls quelques personnes ayant passé leur enfance entre les deux guerres dans un milieu patoisant font encore étalage de leur savoir en public. Quelles que soient les bonnes raisons que la troisième république ait pu invoquer pour que le patois disparaisse du langage des petits français, on peut le regretter amèrement car ce dialecte riche en expressions imagées et en vocabulaire adapté à la paysannerie, puise ces racines dans le parler de nos ancêtres depuis près de 2000 ans, va s'éteindre définitivement condamnant à jamais le langage culturel de la région. On pourrait faire notre, cette harangue d'Etienne Gilson adressée aux Bressans:" Et dites-moi encore Bressans, votre patois si vivant et si expressif, pourquoi l'avez vous oublié? Vous avez appris le français de l'Ile de France et vous avez bien fait. Mais vous avez désappris le français de Bresse, et c'est grand dommage. Souvenez-vous de cette parole de Mistral : "Tant qu'un peuple tient sa langue, il tient le livre qui des chaînes le délivre". Il est si latin votre patois bressan, les mots en sont si précis et si vigoureux! Par lui vous plongez aux racines mêmes de notre vieille langue française et par lui vous conservez l'intelligence de votre littérature régionale: vos chansons et vos contes."

Charles Talon, ancien instituteur, enfant du pays, avait relevé quelques proverbes et dictons en patois propres à notre village, on le retrouve en annexe.

VIII - FETES ET DISTRACTIONS

On pourrait supposer que dans les conditions de vie difficiles que nous venons d'évoquer, la population se soit enfermée sur elle-même, laissant à d'autres les joies de l'amusement et de la bonne chère. Il n'en est rien et toutes les occasions sont bonnes pour se réjouir et profiter d'un bon moment ou d'une table au menu amélioré. En premier lieu, les fêtes religieuses déjà évoquées sont l'occasion de cesser le travail et de revêtir les habits du dimanche pour aller à la messe puis profiter d'un repas amélioré. Un peu de viande y sera alors servie même dans les chaumières les plus pauvres. Nos gens éprouvent une certaine satisfaction à se changer car ils auront en premier lieu fait un peu de toilette, chose qui ne leur arrive pas tous les jours. En plus des recommandations de l'église, le fait de s'habiller correctement les incite à ne pas chercher à travailler et donc à se distraire. C'est ainsi que la plupart se retrouve au café pour une partie de cartes ou de dames, voire pendant les beaux jours une partie de boules. Il est vrai que le boulodrome n'existe pas, mais le chemin près du bistrot fera l'affaire après avoir placé deux troncs d'arbres comme buttoirs. Après un après-midi passé entre amis à jouer et boire un pot, les hommes entrent à la maison pour soigner le bétail. On change alors de tenue et la fête est terminée.

VIII.1 - Les vogues

La vogue d'été, où l'on commémore Saint Laurent patron de la paroisse, est vraiment la fête par excellence, car elle a lieu à la belle saison (10 août) et qu'un peu de répit est laissé à nos villageois entre les fenaisons qui tirent à leur fin et les moissons qui ne sont pas encore annoncées. La préparation en est soignée, outre le repas amélioré avec volailles et fromages, les femmes s'efforcent de fabriquer des galettes au sucre en grande quantité de façon à rassasier toute la maisonnée ainsi que les amis des environs qui auront fait l'effort de venir jusqu'au pays. Dans les bonnes maisons on fabrique jusqu'à douze tartes, aussi le four est pris d'assaut et le maire a bien du mal à régler l'occupation de ce bien communal. Après la messe habituelle, et le repas en famille, les anciens se rendent au café où entre amis, ils joueront et boiront plus que de coutume. Quant à la jeunesse, elle se retrouve autour d'un violoniste dans une grange pour le bal traditionnel. Après le repas du soir, le bal reprend jusqu'aux environs de minuit, les vieux et les vieilles viendront jeter un oeil sur leurs enfants pour s'assurer que tout ce passe correctement. Ce n'est que sur le chemin du retour que les jeunes gens pourront s'accompagner bras dessus, bras dessous, et échanger quelques baisers.

La vogue d'hiver a lieu le premier dimanche de carême, c'était une certaine manière de repousser la fête des brandons au dimanche le plus proche. Outre un

repas amélioré avec bugnes et galettes, la fête sera marquée par le bal traditionnel qui aura lieu dans une grange. Par les rudes hivers d'antan, se sera une des seules journées de réjouissance pour la jeunesse du pays.

Si les dimanches sont respectés par la plupart des habitants, il arrive qu'en période de pluies abondantes au cours de l'été la récolte de foin ou de blé ne puisse attendre le lendemain, aussi, au cours de son prêche, le curé donne exceptionnellement l'autorisation de travailler afin de ne pas laisser gaspiller la marchandise. Par contre les grandes fêtes religieuses, telles que Noël, Pâques, Pentecôte et la fête-Dieu, sont toujours observées avec la plus grande ferveur. Ces jours-là, non seulement les gens se rendent à la messe, mais également aux vêpres; et en dehors du strict nécessaire pour le confort du bétail, aucun travail n'est effectué. Par contre, la fête est marquée à la maison par un repas amélioré.

VIII.2 - La Saint cochon

Pour terminer le chapitre des réjouissances, on doit évoquer la "saint cochon", une corvée qui se transforme en fête. En effet, à l'approche de Noël, le porc qui s'engraisse depuis le printemps, commence à prendre un certain embonpoint, il va être temps de le tuer pour remplir le saloir et profiter d'un peu de viande fraîche. L'opération va mobiliser toute la maisonnée pendant trois à quatre jours. D'abord, il faut préparer le matériel indispensable à l'abattage: nettoyer le saloir, la chaudière, les seaux, le cuvier; aiguiser les couteaux; obtenir l'accord des hommes indispensables à ce travail et particulièrement du charcutier qui aura la redoutable tâche de saigner la bête. La ménagère qui aura également fort à faire dans les jours qui suivent doit penser aux divers plats dont elle aura besoin, préparer la salle à manger, tenir prêt les épices, le sel, les torchons. Le jour convenu, à la pointe du jour l'équipe chargée de l'abattage se met en place. Après avoir disposé le cuvier à l'envers au milieu de la cour, la pauvre bête est tirée de la soue, maintenue par de solides gaillards et conduite sur le cuvier où le charcutier muni d'un grand tablier bleu l'attend de pied ferme. Pour éviter que les cris ameurent tout le quartier, il lui ficelle le groin, puis après s'être assuré que les hommes tiennent efficacement les pattes du bestiaux, il cherche la carotide et y enfonce son couteau sans autre forme de procès. La fermière récupère le sang dans un seau dans lequel elle aura précédemment mis un peu de vinaigre afin d'éviter la coagulation. Ensuite, dès que les derniers soubresauts s'estompent, le cuvier est alors placé sur fonds, une échelle y est placée en travers de façon à supporter la bête. On procède alors à une étape importante, il s'agit de peser l'animal; si ce dernier accuse un poids respectable, la fermière en recevra tous les honneurs, car c'est grâce à ses soins jaloux que ce résultat aura été obtenu, la comparaison avec le porc des voisines fera l'objet des commentaires des jours qui suivent, sous le four, à la fruitière ou au lavoir. Puis, on va s'activer pour

peeler la bête; les enfants charrient l'eau qu'on a pris soin de mettre chauffer dès la pointe du jour, et en arrosent le corps de la bête tandis que les hommes raclent les soies jusque dans les moindres recoins. Le porc est ensuite pendu par les pattes arrières et ouvert de toute sa longueur, le charcutier retire alors, les boyaux, la vessie, les poumons, le foie et le coeur, ces abats seront évacués vers la cuisine ainsi que la graisse du cou située auprès du point de saignée. Un homme se rend à la fontaine pour laver au plus vite les boyaux, qui seront utilisés à la confection des boudins. Vider les intestins encore garnis de matière et les laver de façon impeccable dans l'eau glacée n'est pas un travail agréable. Il est pourtant nécessaire que les boudins soient cuits rapidement, le sang ne pouvant pas attendre très longtemps. Pendant que la bête refroidit, pendue dans la grange; le charcutier prépare le boudin. Dans le seau où a été recueilli le sang, il ajoute de la crème, des épinards, des épices, de la gnôle, le tout brassé, goûté et apprécié avant le remplissage des boyaux. Sur le col d'un entonnoir à gros goulot, le boyau est entassé après avoir été efficacement ligaturé à un bout; à l'aide d'une louche, le charcutier le remplit de sang et glisse de temps en temps une fine lanière de lard, enfin il le ficelle dès qu'il a rempli tout le boyau. Le tout est alors mis dans la chaudière qui a été remis en chauffe après le pelage du porc. La cuisson est surveillée par l'oeil expert du charcutier, à plusieurs reprises il en goûtera un morceau afin de le sortir juste au bon moment pour qu'il conserve toute sa saveur. Finalement le boudin est retiré de l'eau et disposé en colimaçon sur des planches pour le laisser refroidir. A midi, ce jour là, on ne servira qu'un plat issu de la bête: la fricassée sale constituée des graisses du cou prises à proximité du point de saignée, assaisonnées avec du sang préparé pour les boudins. C'est un vrai régal pour toute la famille, car c'est le premier plat après l'abattage du porc, et comme le reste de l'année la viande est rare, on l'apprécie d'autant plus.

Après la cuisson des boudins, l'après-midi est consacré à la préparation des fricassées et rôtis dont on a l'habitude de faire profiter voisins, parents et amis, car malgré le froid hivernal, la conservation des produits frais ne peut pas se prolonger à souhait, aussi pour faire durer le plaisir d'avoir un peu de viande fraîche on en fait profiter l'entourage qui le rendra le jour où ils abattront leur porc; ainsi parfois pendant un mois ou deux la maisonnée bénéficie d'un menu amélioré. Le curé et l'instituteur sont les grands bénéficiaires de cette pratique, car n'assurant aucun élevage, ils n'auront rien à rendre, si ce n'est un petit service, comme écrivain public le cas échéant. Quant au curé, il est préférable de rester dans ses bonnes grâces, pour ne pas risquer un refus au moment de la première communion d'un enfant qui n'aurait pas eu la formation indispensable, en particulier s'il n'a pas suivi régulièrement le catéchisme. La maîtresse de maison place les produits pour chaque famille dans des assiettes, ces dernières sont posées dans un panier, puis recouvertes d'un torchon propre. Ce sont ensuite les enfants qui sont chargés de la distribution. Cette corvée est bien acceptée, car c'est l'occasion pour chacun d'eux de récupérer quelque menue monnaie, bonbons ou

fruits.

Les deux jours qui suivent seront encore chargés en travail pour le charcutier, il confectionnera les roulettes, il s'agit de la poitrine de porc découpée en rectangle dûment assaisonnée avec sel, poivre et épices, le tout cousu pour en constituer un roulé. C'est le plat de résistance apprécié des jours de fête ou de gros labeur, elles sont rangées dans le saloir de manière à être toujours facilement accessibles par la ménagère. Le saloir est nettoyé à fond, puis passé à l'ail, les morceaux sont serrés de façon à ne laisser apparaître aucune interstice entre les rangs, chaque lit est garni de sel avant la pose d'un second, puis d'un troisième et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y est plus rien à mettre dans le saloir.

Ensuite, le charcutier passe à la fabrication des saucisses et saucissons, c'est l'occasion de travailler un peu au chaud après les deux journées précédentes passées dans le froid et l'humidité. Sur la table de cuisine est disposée la viande du porc parfois accompagnée de celle d'une chèvre qui beaucoup plus maigre améliore la qualité des saucissons tout en augmentant leur nombre. Le maître de maison s'installe face à la machine à hacher fixée au bord de la table, et commence la mise en hachis de la viande préparée à cet effet par le charcutier. Si les premiers tours de manivelle semblent assez aisés, rapidement les efforts fournis se font ressentir car la viande crue ne se laisse pas si facilement déchiqueter. Aussi, notre homme demande la relève, elle est assurée par un autre membre de la famille qui met un point d'honneur à ne pas fléchir à son tour. Le charcutier assaisonne le hachis et procède à la fabrication des saucissons. A nouveau, la machine à hacher est utilisée avec un entonnoir fixé sur le manchon de sortie, les boyaux sont alors engagés sur le col de l'entonnoir après avoir été liés à une extrémité, la viande pénètre en pression dans le boyau sous la poussée de la machine, et dès que le boyaux est plein, le charcutier arrête l'opération et d'un tour de main aisé ficelle l'autre extrémité. Ainsi, après deux bonnes heures de travail, la fermière n'a plus qu'à étendre saucissons et saucisses dans des paniers qu'elle suspendra à un plafond pour leur permettre de sécher. Toutes ces tâches préparatoires et de transformation de notre porc ne sont que les prémices du banquet du lendemain. En effet, il n'est pas pensable d'abattre le cochon sans marquer l'événement par une fête familiale.

Le repas où sont conviés les parents et amis réunit bien souvent une vingtaine de personnes, la maîtresse de maison utilise la salle à manger pour cette réception. Dès la veille, la table est mise, car le matin qui va suivre sera difficile pour elle, outre les traditionnelles corvées de la maison, il lui faut préparer le menu de son festin. Cette tâche est d'autant plus malaisée qu'elle ne dispose en tout et pour tout que de son seul poêle à bois, dont le réglage de la chauffe est délicat. Mais par tradition, le repas sera confectionné toujours de la même façon, on débutera par la fricassée composée de boudins, foie, mou, coeur, boyaux, cuits dans le saindoux. Puis suivra le pot au feu constitué d'une épaule bouillie que l'on dégustera avec cornichons et

moutarde, ensuite viendra le civet appelé ici "sauce noire" dont la sauce sera à base du sang préparé pour les boudins, c'est un régal dont tout le monde profite car il ne se renouvellera pas avant l'an prochain. Après avoir marqué une petite pose, la fermière apporte le plat maigre souvent constitué par du riz copieusement arrosé au jus de viande. Enfin une grosse rouelle baignant dans son jus est servie rôtie, et accompagnée d'une salade. Arrivés à ce stade du repas, les convives relâchent les ceintures, et entonnent quelques couplets car le tout copieusement arrosé leur a mis du baume au coeur. Pour "dégraisser quelque peu les gencives" on apporte le pot de fromage fort, que la fermière a pris soin de préparer avec des tommes sèches râpées diluées à l'eau, relevées avec des épices et de l'eau de vie dans des proportions dont seule, elle a le secret. Enfin pour clore ces agapes, des galettes au sucre sont servies avec le café. Pour faciliter la digestion, la bouteille de gnôle est déposée sur la table à la disposition de chacun, et comme les convives sont un peu éméchés, elle fait plusieurs fois le tour. Après avoir épuisé les chants et histoires drôles que l'on se raconte d'année en année, chacun regagne son domicile, en se donnant rendez-vous pour les prochaines ripailles qui auront lieu dans une autre maison dans les jours qui viennent.

VIII.3 - La noce

Enfin, il reste une autre occasion de faire la fête; il s'agit des mariages. Dans cette circonstance, les invités sont les membres de la famille proche et les amis, mais le nombre de convives importe assez peu, puisque ces derniers n'engageront pas de frais pour faire des cadeaux comme nous le voyons aujourd'hui, ils se contenteront d'apporter soit une volaille, soit tout autre met permettant de régaler l'assistance. Il suffit que la salle qui les accueille soit assez grande pour ne pas en limiter le nombre. La fête qui dure souvent trois jours, se prépare dès le vendredi, les femmes se réunissent pour abattre et plumer les volatiles, c'est déjà l'occasion de rire un peu ensemble en attendant le grand jour. La cérémonie a lieu le samedi matin, l'assistance se rend en cortège à la mairie puis à l'église, la future mariée au bras de son père ouvre la marche, suivie par la demoiselle d'honneur et son cavalier, de la jeunesse par couple, des plus anciens, et enfin le futur époux au bras de sa mère. Après le service religieux, les mariés bras dessus, bras dessous, quittent l'église suivis de toute la noce, et gagnent la pièce où le repas est servi. Parfois si le nombre d'invités est important la grange fait office de salle de réception, ce qui n'empêche pas aux invités d'en profiter au maximum; seul le froid de l'hiver peut limiter la durée des festivités. Pour libérer les membres de la famille, quelques femmes du village, ayant des dons culinaires sont embauchées pour préparer les repas, elles assurent la cuisine et le service. Le menu est souvent assez simple, mais copieux; une entrée de charcuterie en principe du jambon et du saucisson, un gratin dauphinois et de la volaille en abondance. Après une petite pose où les

premiers chants se font entendre, le fromage est servi, puis les galettes au sucre quelquefois accompagnées d'une salade de fruits; le tout arrosé de vin de pays. Parfois, sont servies des bugnes et quelques bouteilles de vin mousseux pour marquer un peu plus cet événement familial. Puis après avoir débarrassé la table, on dégage le plancher pour permettre à la jeunesse de danser. Le musicien du village interprète quelques danses sur son vieux violon, entraînant rapidement jeunes et vieux dans un joyeux tourbillon. Le vin aidant, la tension monte, et les rires fusent de toute part jusqu'au soir où la table est remise en place pour un repas aussi copieux qu'à midi. Vers minuit, alors que le bal reprend, les mariés s'esquivent sans bruit. Il appartiendra au garçon et à la fille d'honneur de préparer "la panée". Un pot de chambre rempli de vin blanc, décoré de chocolat, va être porté par toute la jeunesse de la noce dans toutes les maisons du village à la recherche du jeune couple. Le jeu va consister à faire boire un peu du contenu du vase de nuit à toutes les personnes qui auront été éveillées par la joyeuse compagnie. Si au petit matin les mariés n'ont pas été trouvés, le garçon d'honneur est promené sur un âne à travers les rues du village.

Le dimanche la fête continue, mais les invités sont déjà moins nombreux, les anciens se contentant d'une journée de divertissement. Le sommeil et l'alcool réduisent le tonus des meilleurs et la journée bien que joyeuse, n'aura pas l'enthousiasme ni l'ambiance de la veille. Enfin, la noce se terminera le lundi, avec le repas des cuisinières. Ces dames qui ont pendant deux jours, fait le maximum pour satisfaire l'appétit des plus affamés, se voit récompensées par un repas qui leur est offert. En général, elles se contentent des restes!

IX - LA FAMILLE

Le mariage est à la base de la famille, cette institution a toujours été prônée par les différents régimes politiques à travers le XIXème siècle. L'église qui interdit toute sexualité en dehors du mariage surveille jalousement le comportement de ses ouailles. Ainsi donc, pas de mise en ménage sans l'accord des familles et bien entendu du prêtre. La famille joue un rôle essentiel dans la vie française, elle reste fondée sur le mariage monogamique et l'héritage. Moreau Janville dit à son fils "La Bruyère n'avait pas d'enfant, ça se voit. On ne dit pas ma fortune, mon établissement, on dit: la fortune que je laisserai à mon fils, l'établissement que je lui transmettrai et qu'il continuera. On dit mon héritage, pour mon père c'est le plus beau mot de la langue." Ce jugement bourgeois s'applique parfaitement à la mentalité paysanne de l'époque, bien que pauvres, nos ancêtres n'en essayent pas moins de protéger le peu de patrimoine qu'ils ont acquis et souhaitent bien entendu le faire prospérer et le transmettre. C'est pourquoi, on préférera toujours les alliances qui se réalisent au village, car elles évitent la dispersion des biens. Les mariages en dehors de la communauté paroissiale ne se décident que lorsque toutes les autres éventualités sont épuisées. C'est ainsi qu'à l'occasion des foires, les parents rencontrent des connaissances des communes voisines, et autour d'un verre au café du coin; ils échafaudent un projet sans en avoir parlé aux intéressés.

Toute ébauche de mariage commence donc par la recherche d'un prétendant de la part des parents, ce choix tiendra compte essentiellement des biens qui pourront être mis de part et d'autre à la disposition des futurs mariés, ainsi élabore-t-on des rapprochement de terres, de bâtiments, d'échange avec certains voisins, éventuellement on fait allusion au pécule de l'autre famille. Comme le dit Théodore Zeldin: "le mariage n'est pas seulement l'union de deux personnes, c'est l'alliance de deux familles. Le mariage idéal est un marchandage équitable". De plus, les alliances ne se font qu'entre familles appartenant au même clan, Les riches ne laissant pas la porte ouverte aux miséreux.

Marier ses enfants, est un souci permanent pour un vieux couple; qui en principe assure les accordailles avec la famille du postulant. Il faut peser les avantages et les inconvénients et ce n'est que lorsque tous les arrangements sont réalisés que l'on en parle aux jeunes gens. Puis les pères, après avoir délibéré sur les transactions en matière de biens, décident éventuellement des fiançailles du futur couple.

Bien entendu, l'avis de ce dernier n'est pas requis, et bien souvent la jeune fille en âge de se marier appréhende la décision du père. A l'époque le mariage ne

suppose pas l'amour; cependant il ne l'exclut pas. Si le parti proposé convient à cette dernière, elle s'en réjouit en secret et ne manifeste pas trop de joie à cette annonce, par contre si le futur mari qui lui est proposé ne répond pas à ses vues, elle fait tout pour retarder l'échéance en pensant toujours faire infléchir ses parents.

Si le futur couple accepte les propositions parentales, la date du mariage est fixée d'un commun accord, et les jeunes seront autorisés à se voir, à passer quelques veillées ensemble, sous la surveillance d'un membre d'une des familles; mais il n'est pas question de batifoler avant d'être passé devant Monsieur le Maire et Monsieur le Curé. Par contre, si les accommodements des parents ne sont pas du goût des jeunes, les générations entrent en conflits, bien souvent ces discordes finissent à l'avantage du père qui a préféré l'agrandissement de la propriété, au bonheur de la jeunesse.

Le mariage se fait donc selon les désirs des parents. Mais il arrive parfois, qu'une jeune fille ait déjà des vues sur un garçon et que réciproquement celui-ci soit fortement entiché d'elle, alors les menaces des parents ne les font pas céder. Pour préserver leur amour, ils sont prêts à quitter le pays pour aller en ville y chercher un travail qui leur permette de vivre, ou tout simplement passer commande d'un bébé qui forcera leur union, car aucun parent n'accepte l'affront d'avoir une fille mère à la maison. Si la jeune fille est seule sans prétendant, elle a beaucoup de difficultés à résister aux souhaits des parents, aussi, si devant trop d'incompréhension la vie devient trop pénible, elle va se placer comme domestique dans une maison bourgeoise des environs avec l'espoir de trouver un jour, l'homme de sa vie.

Cependant, il ne faut pas croire que les mariages arrangés par les parents même contre le gré des enfants font par la suite de mauvais ménages. Le jeune couple installé dans une des familles est entouré en permanence et n'a que très peu d'intimité, les chambres étant occupées parfois par une dizaine de personnes, il leur est plus facile de se rencontrer dans la grange que dans leur lit. Aussi vivent-ils pour le travail sans trop penser à eux. Malgré tout, les enfants arrivent, et les soins qu'ils réclament, éloignent encore un peu plus le père de la mère.

A quelques rares exceptions près, la crise du logement fait que plusieurs générations vivent sous le même toit, ainsi le jeune ménage qui prendra un jour la direction de la propriété doit pendant de nombreuses années vivoter sous la dépendance des anciens. La bourse est tenue par le patriarche, et les jeunes ne peuvent ébaucher de projet sans son approbation. Les naissances multiplient les conflits qui ne font que s'envenimer avec le temps. Puis un jour, profitant d'une circonstance favorable comme la maladie d'un des leurs, le fils ou le gendre, exacerbé par les intransigeances des aïeux, exige la remise du porte-monnaie et la conduite des opérations. A compter de cet instant, le renversement de direction met définitivement les anciens en position d'infériorité étant donné qu'ils ne disposent d'aucune ressource propre leur permettant de survivre; ils sont totalement sous la coupe de leurs enfants. Le scénario se répète ainsi

tous les vingt à trente ans. Parfois, si les deux parties sont plus conciliantes, l'existence en est plus aisée, lorsque l'ancien sent que le fils est capable de mener à bien l'entreprise, il lui cède peu à peu la maîtrise des opérations. Si l'activité quotidienne est laissée au jeune ménage, le partage des propriétés ne se réalisera qu'à la mort des aïeux, c'est, en effet, la seule garantie dont le vieux couple dispose pour contraindre les enfants à leur assurer une vie descende jusqu'à la fin de leurs jours. Enfin, lorsque les parents ont disparu, les enfants devenus grands, le couple subsiste dans une routine que rien ne peut remettre en cause.

Il n'y a pas que des conflits entre générations, car dans une société où tout le travail se fait à la main, où les maladies infantiles font des ravages, ou la contraception n'existe pas, les naissances voulues ou non sont nombreuses, elles entraînent ainsi, un jour ou l'autre un antagonisme entre les frères et soeurs. Il ne fait pas bon naître en dernière position, car les aînés se taillent la part du lion, ne laissant que des brouilles aux autres. D'ailleurs, souvent lorsque la propriété est réduite, les parents n'encouragent que le mariage de l'aîné ou de celui qui leur semble le plus apte à mener la ferme, les autres frères restent à la maison, célibataires et fournissent une main d'oeuvre pratiquement gratuite. Quant aux filles, qui n'ont pas pu se marier au village ou dans les environs, elles sont invitées à se chercher une place d'ouvrière ou de servante pour laisser la place à une bru.

Quelquefois, le jeune homme qui n'a pas pu trouver l'âme soeur en son temps, soit parce qu'il s'est vu enlever la fiancée sur laquelle ses espoirs étaient fondés, soit parce que les filles du village ne lui convenaient pas, va rester célibataire. Puis avec l'âge, après le départ des parents, lorsque la quarantaine approche, il se décide à prendre femme, c'est ainsi que l'on rencontre des mariages avec des différences d'âge d'une vingtaine d'années entre les époux. Il arrive également qu'entre-temps, une veuve encore fraîche et bien lotie cherche à refaire sa vie, ce genre d'épousailles est assez fréquent, malgré la charge des enfants d'un premier lit.

Comme il est mal venu de contrarier les parents, et que ceux-ci doivent donner leur consentement à toute union des enfants; certains jeunes gens épris et follement amoureux ne peuvent pas se marier car leur union n'entre pas dans l'optique de la famille, alors ils préfèrent attendre parfois pendant des années la disparition de la génération précédente pour s'unir.

C'est ainsi que se construisaient les familles de notre village au siècle dernier.

De ces unions naissaient de nombreux enfants, en moyenne plus de quatre par ménage pendant la période qui s'étend de 1803 à 1888. Hélas, par manque d'hygiène et de soins, une grande partie mourait de maladie, certaines familles étaient

particulièrement touchées par la tuberculose, la mucoviscidose, la syphilis ou les maladies génétiquement transmissibles. Enfin, les épidémies emportaient-elles souvent un nombre assez impressionnant de jeunes, si bien que guère plus d'un enfant sur deux n'atteignait l'âge de vingt ans.

L'accouchement était également très redouté car non seulement la vie des bébés était en danger, mais également celle des mamans, l'aide de la sage-femme peu expérimentée n'était pas toujours d'un grand secours. La mère, mal soignée est souvent prise de fièvre puerpérale, entraînant son décès mais également celui de son enfant nourri au sein. Ainsi un tiers des familles voyaient disparaître un des parents avant que les enfants soient élevés. Près de quarante pour cent des enfants étaient orphelins avant l'adolescence.

Ces deuils répétés, laissaient les veufs ou les veuves dans des conditions bien inconfortables, l'homme ne pouvant se passer d'une femme à la maison pour entourer ses enfants encore en bas âge, assurer les soins du ménage et des différentes tâches incombant normalement à l'épouse. Quant à la veuve, il lui était tout aussi impossible de maintenir l'activité extérieure d'une ferme où tout le travail pénible était fait à la main et demandait les bras d'un homme robuste. Aussi, les remariages étaient pratiquement inéluctables. Les besoins étaient si urgents, que les parents ne faisaient pas la fine bouche, et souvent l'affaire était conclue dans les quelques mois qui suivaient le décès d'un des conjoints. Si le nouveau couple était encore jeune, d'autres enfants venaient compléter les demi fratries déjà présentes; on avait ainsi des familles recomposées aussi diversifiées que celles de la fin de ce vingtième siècle.

X - LES ENFANTS

Comme on vient de le voir les enfants ne sont pas particulièrement choyés, ils sont mis au travail dès leur plus tendre enfance mais ils n'en sont pas offusqués pour autant puisque c'est le sort de chacun. Ils sont même heureux du moment qu'ils se sentent entourés chaleureusement, et le fait qu'ils leur arrivent plus souvent qu'à leur tour de quitter la table avec la faim, n'entraîne aucune critique vis à vis de leurs parents. Les regrets seraient plutôt dus au fait qu'ils ne puissent rejoindre l'école comme les quelques enfants plus aisés qui la fréquentent régulièrement. Suivre le catéchisme sans savoir lire, les relègue parmi les ignorants soumis aux sarcasmes et suscite chez eux un complexe d'infériorité que seule la force des poings leur permettra de libérer.

En dehors des enfants des familles, il existe au village toute une population dont le sort est encore bien moins enviable, il s'agit des enfants de la charité. Depuis le 18ème siècle, ils sont placés dans les familles qui ont charge de les élever contre une petite allocation qui représente un peu d'argent frais pour les ménages qui en manquent tant. Traités de "basques", trop sont souvent méprisés, mal nourris ils n'ont personne à qui confier leur malheur. Les autorités chargées d'assurer le contrôle de ces placements, préfèrent ignorer le comportement des familles d'accueil car il leur est très difficile d'en trouver étant donné le nombre important de petits indigents. Ainsi abandonnés de tous, ils doivent survivre dans des conditions particulièrement inhumaines; privés de tout, chargés des plus mauvaises corvées, ils souffrent encore plus du mépris qu'on leur porte que des mauvaises conditions de survie, bien que pendant les grandes disettes comme en 1811, quinze de ces enfants sont conduits au cimetière parmi les vingt-neuf décès de la commune. Ce qui semblerait vouloir dire qu'on donne d'abord à manger aux siens avant d'alimenter ces miséreux.

Cependant toutes les familles d'accueil ne sont pas aussi sévères envers eux, certaines même les traitent comme leurs propres enfants; si bien que devenus adultes, ils reviennent rendre visite à leurs parents adoptifs à chaque fois qu'ils en ont l'occasion. Quelques anciens, sans progéniture, ont fait don de leurs biens à un enfant de l'assistance publique resté à leur domicile comme domestique.

Quoi qu'il en soit, leur vie est difficile et peu d'entre eux chercheront à s'établir au pays. D'abord, l'administration exige de leur payer un gage dès qu'ils atteignent 14 ans, ce qui ne fait plus l'affaire des familles qui préfèrent dans ce cas renvoyer l'adolescent pour reprendre un nourrisson.

Pour les quelques uns qui sont restés comme employé de maison, il leur est pratiquement impossible d'y trouver un conjoint car un mariage aussi peu glorieux ne peut satisfaire une famille établie au pays. Sur 559 mariages enregistrés

pendant les 17ème, 18ème et 19ème siècles, nous n'en trouvons que 24 avec un enfant issu des hospices. Encore faut-il remarquer, qu'il s'agit de mariage soit avec des conjoints beaucoup plus âgés qui n'ont pas trouvé l'époux idéal dans le voisinage, soit avec des malades poussés par les parents qui ne voudraient pas voir leurs biens restés sans succession. Ces unions finissent hélas trop souvent rapidement d'une façon tragique. Il faudra attendre vraiment le 20ème siècle pour voir s'améliorer les relations entre les enfants de souche et ceux de l'assistance publique; notamment lorsque l'école obligatoire permettra à ces petits abandonnés de montrer qu'ils ne sont pas moins capables de s'en sortir que les autres.

Abstraction faite de ces considérations, on peut dire que même sans école les enfants sont particulièrement occupés; tous les menus travaux de la maison leur passent par les mains qu'il s'agisse de préparer les légumes, fendre et rentrer le bois, assurer la corvée d'eau, traire des chèvres, nourrir les lapins, rapporter le petit lait de la fromagerie, emprunter un levain ou un pain, laver la vaisselle, accompagner les bêtes aux prés, nettoyer les étables et pendant les gros travaux prêter main forte aux hommes dans leurs labeurs des champs. Les veillées n'assurent pas la relâche, et il leur faut aider soit la maîtresse de maison à carder ou à tourner le rouet, soit l'homme à écorcer les bâtons de noisetier qui serviront à faire les paniers, ou casser noix ou noisettes pour une pressée d'huile. Enfin quelques petites lessives ainsi que le nettoyage des sabots sont également de leur ressort.

Grâce à l'immensité des pâturages communaux, les enfants disposent de temps pour enfin se distraire lorsqu'ils sont chargés de garder le bétail. En effet, seul le parcours de la maison au pacage demande une surveillance vis à vis des récoltes riveraines des chemins; mais dès que les étapes sont ralliées, les bêtes paissent dans les grandes étendues sans avoir à être surveillées.

Ici, je vais laisser à Charles Talon, enfant du pays, qui pendant sa plus jeune enfance faisait partie de ces petits bergers, narrer leurs occupations traditionnelles:

Parmi les jeux qui s'organisent,

On trouve ainsi le jeu de "couates" (couater veut dire frapper comme au golf). Le matériel nécessaire est composé de:

- une petite boule en bois : le boulet

- une couate par joueur (crosse faite d'un bâton de noisetier décollé de la souche avec une partie de celle-ci formant un maillet à long manche).

Le pâturage sert de terrain de jeu, on y pratique un trou central grand comme un nid d'alouette et sur une circonférence de deux à trois mètres de rayon, d'autres trous semblables. Au total, autant de pots que de joueurs. La partie est précédée du tirage au sort : " le rengagement"

Il faut désigner:

1°) le joueur qui d'un coup de couate enverra la boule dans la nature

2°) le bouvier chargé de la ramener dans le trou central en forçant le barrage de ses camarades.

Pour rengager, les joueurs jettent "du camp" leur couate en direction du pot. Au pommeau le plus près revient l'honneur du coup d'envoi, au plus loin celui de bouvier. L'attaque était menée par le bouvier qui essaye de placer le boulet dans le trou central. Si oui, la partie prend fin. Les autres joueurs défendent l'accès du pot en frappant de leur crosse la boule en bois assez rapidement pour que le bouvier n'ait pas le temps de placer sa couate dans un trou vide. Le joueur, ainsi pris de vitesse (qui n'a pas défendu son trou) devient bouvier à son tour.

On reçoit des coups de crosse dans les tibias! Des cylindres d'écorce de saule placés sous le pantalon ou fixés par des lianes de clématite, assurent une protection (déjà des protège-tibias!)

Jeu du "vesse treue" ou ranquille

Ce jeu rappelle le jeu de quilles. Chacun a une boule (un silex laissé par le glacier du Rhône). Une grosse pierre appelée "ranquille" sert de siège à la boule du joueur condamné par le sort. Les autres s'efforcent d'atteindre le silex de leur camarade. Celui-ci tâche de toucher de la main un des joueurs ("touche" nulle si le contact de sa boule avec la ranquille vient à cesser). Le joueur touché, prend sa place. Tout jet de boule s'accompagne de la formule rituelle: "

"vesse treue qui pète sur le gazon".

Lorsqu'ils sont seuls, ou parfois fatigués des autres jeux, les bergers pour tuer le temps se mettent à chanter, refrain monotone, paroles vulgaires: la poésie n'est point là. Elle est dans la foi qu'il met dans sa chanson. Et que dit-elle? Le brouillard tout à l'heure dormait dans la plaine: mer immense, mer tranquille. Maintenant, la surface de cet océan se déchire et, par vagues, le flot vapoureux emplit les vallons, s'accroche aux pentes boisées et gagne lentement les hauteurs. Alors le pâtre défend son troupeau, il enjoint à l'envahisseur d'aller plus loin ou de rester plus bas:

liéna, ilièna, dou dophina

brouillard, brouillard du Dauphiné

meuda d'iqueu

part d'ici

va par Lona

va vers Lompnaz

va den lo bâ

va dans la plaine

Vienne la bise ou la pluie et le feu qu'allume notre jeune berger pour se réchauffer les doigts ou sécher sa pèlerine subira l'enchantement:

fwara, fwara foué

flambe, flambe

feute bara oun' wé

je te donnerai un oeuf

fwara, fwara grou	flambe, flambe dru
te n'en bara dou	je t'en donnerai deux
fwara, fwara prin	flambe, flambe
feute n'en bara zhin	je ne t'en donnerai point
fwaran fwara plan	flambe, flambe lentement
te bara du pan	je te donnerai du pain

Quand, sous la fumée bleue la flamme maîtrisée allonge entre les bûches de fayard ses languettes d'or, le pastoureau triomphant suspend son refrain. Mais la magie est un art dangereux. Déchaînées par l'apprenti-sorcier, les forces du Mal rôdent autour du feu naissant. Pris de vertige et confiant dans sa rengaine, il la transforme en cri de guerre:

Guerre à ceux de Cerin

Ciringuo, carcave	
tré la vash, lishe lo vé	trait la vache, lèche le veau

guerre à ceux de Lompnaz

crevaille, crevaille de Lonâ	
tré la vache par lo nâ	trait la vache par le nez

guerre à ceux d'Ordonnaz

Brayou, brayou d'Ordonâ	
miejh la bouzé à plein solâ	mange la bouse à plein soulier

Quand il fait un sifflet de coudrier ou de frêne, il chante:

pan, pan rataplan,	
Sur la côte à Davignon	Sur le dos Davignon
Davignon e m or	Davignon est mort
sa fène n'en plaure	sa femme en pleure
sos efan n'en rzon	ses enfants en rient
gran de sâ fâ savâ	grain de sel fait glisser
gran de ri fâ sorti	grain de riz fait sortir

De la musique il en vient à la paix des fleurs. Ce n'est pas que le charme de leur beauté l'attendrisse, mais il aime en chantonnant effeuiller la pâquerette ou jeter au vent la corolle de la primevère à longue tige:

quinquemélé	primevère
-------------	-----------

fâte bélé	fait toi belle
ton galan	ton galant
vin deman	vient demain
si eu te trôve brâve	s'il te trouve belle
eu te mâmarè	il t'embrassera
si eu te trôve lédè	s'il te trouve laide
eu te pokarè	il te frappera

Jusqu'aux insectes qui se rendent à son charme! Posée délicatement sur l'index pointé vers le ciel, la bête à bon Dieu vole "demander à St Pierre qu'il fasse beau demain". Un peu de salive sur la main et généreusement le bousier répondra à l'appel enchanteur du berger :

bêch bêch naire	bête, bête noire
baille mè ton san rojho	donne-moi ton sang rouge
te bara mon san blan	je te donnerai mon sang blanc

Il faut dire que ces chants guerriers prononcés envers les bergers des communes voisines remontent certainement au haut moyen âge, à une époque où les pâturages entre les communautés religieuses étaient fort disputés, des conflits armés à l'origine de cette animosité s'étaient déroulés par le passé et avaient marqué les esprits, si bien qu'il ne fallait qu'une légère échauffourée entre bandes rivales pour à nouveau déchaîner les violences. Ainsi au cours de ce siècle, des bagarres féroces eurent lieu à l'épineuse avec les gens d'Ordonnaz.

XI - VIE PUBLIQUE

Il est bien difficile aujourd'hui de dire quel a été l'impact de la révolution sur les esprits de l'époque puisque nous ne retrouvons aucune trace écrite de cette période. Néanmoins, les échanges avec les communes voisines avaient fréquemment lieu lors des foires, ou pour des échanges commerciaux; de plus, bon nombre de nos Irmondiaux s'éloignaient quelque peu de leur village pour effectuer quelques journées de travail chez les propriétaires du bassin de Belley ou de Lhuis qui avaient besoin de bras au moment des gros travaux des champs ou de la vigne. L'établissement des cahiers de doléances avait dû s'effectuer sous la pression de gens affamés qui espéraient voir venir des jours meilleurs, bien qu'ils n'aient pu entrevoir les conséquences que ces réformes apporteraient à la nation, ni bien entendu à leur vie quotidienne. Quoiqu'il en soit, même avec beaucoup de retard les événements parisiens et surtout lyonnais ne pouvaient leur échapper. Lorsque la gestion communale a incombé aux autorités civiles aux lieux et place du clergé, les difficultés rencontrées par une population ignare se sont fait sentir immédiatement, pour s'en persuader il suffit de consulter les registres d'état civil de la dernière décennie du 18ème siècle. L'encre employée est souvent délavée, les actes sont peu lisibles, ils n'indiquent souvent que partiellement les informations nécessaires et on trouve la plus grande liberté en ce qui concerne l'orthographe des noms propres. De même, la tenue en double de ces registres est négligée au moins de l'an VII à l'an XI, si bien qu'après l'incendie de 1851 où les registres communaux ont disparu, tout renseignement concernant cette période est perdu à jamais. Cependant, les quelques familles aisées qui avaient pu faire instruire leurs enfants ont rapidement compris l'intérêt qu'elles avaient à entrer dans la gestion communale. Instruits par les curés, ces enfants leur en ont gardé une reconnaissance durable sous l'empire puis sous la restauration et leur sont restés fidèles, si bien que pendant ce siècle ou les Monier sont maires de père en fils, la politique conduite au village a été de droite. Il y avait par contre une opposition que l'on pourrait qualifier de gauche parmi les plus pauvres; mais ces derniers n'ayant pas les moyens de s'instruire et de participer pestaient en maugréant dans leur coin. Cependant, ils ne restaient pas indifférents aux événements; et lors de la révolution de 1848, ils hissèrent un mât sur la petite place où se trouve le lavoir dans le quartier qui porte encore aujourd'hui ce nom. C'est donc par erreur que ce lieu est parfois appelé "le mas", Innimond n'ayant pas d'attaches particulières avec la Provence. Napoléon III est accueilli avec faste, la mairie et l'église s'étant entendu pour organiser une manifestation hors du commun pour notre petit village; un compte rendu détaillé figure dans le registre des délibérations du conseil municipal, en voici la teneur:

""17 octobre 1852 - Le conseil municipal au complet réuni au lieu ordinaire de ses séances pour la prestation de serment de fidélité au président: Ledit

conseil approuve le grand acte du 2 décembre 1851 et les suivants de Mr Louis Napoléon désireux de lui en témoigner sa vive reconnaissance il vote à l'unanimité l'empire en sa faveur.

DECRET DE PROCLAMATION DE L'EMPIRE

Napoléon, par la grâce de Dieu et la volonté nationale Empereur des Français, A tous, présents et à venir, salut:

Vu le senatus consulte du 7/11/1852 qui soumet au peuple le plébiscite dont le teneur suit:

Le peuple veut le rétablissement de la dignité impériale dans la personne de Louis Napoléon Bonaparte, avec hérédité dans sa descendance directe, légitime ou adoptive et lui donne le droit de régler l'ordre de succession au trône dans la famille Bonaparte ainsi qu'il est prévu par le plébiscite du 7/11/1852,

Vu la déclaration du corps législatif qui constate que les opérations du vote ont été partout librement et régulièrement accomplies

que le recensement général des suffrages émis sur le projet de plébiscite a donné 7.824.129 bulletins portant oui, 253.145 bulletins portant non, 63.326 bulletins nuls

avons décrété et décrétons ce qui suit:

Art 1er - le senatus consulte du 7/11/1852 ratifié par le plébiscite des 21 et 22 novembre est promulgué et devient loi de l'état

Art 2 - Louis Napoléon Bonaparte est Empereur des Français sous le nom de NAPOLEON III

Mandons et ordonnons que les présents revêtus du sceau de l'état, insérés aux bulletins des lois soient adressés aux cours et aux tribunaux et autres autorités administratives, pour qu'ils les inscrivent dans leurs registres, les observant et les faisant observer.

Les Ministres chacun en ce qui les concerne, sont chargés d'en surveiller l'exécution.

Fait au palais Saint Cloud,

Le 2 décembre 1852

Signé : Napoléon.

Par l'Empereur

Le ministre d'état signé: Achille Fould

Vu et revêtu du sceau de l'état:

Le garde des sceaux ministre de la justice

signé: Abbatuca

L'an 1852 et le 5 décembre le maire assisté du Conseil municipal, de Mr le curé, des gardes, des anciens militaires et de toute la commune se sont dirigés à l'issue de la messe depuis l'église jusqu'à la place publique qui avait été préalablement choisie. Mr le maire était avec Mr le curé en tête du public et le tambour battait et quelques cris de "vive l'Empereur" ont commencé à se faire entendre. Arrivé sur la place désignée, le maire s'est placé à sa croisée donnant sur la place et ayant à son côté le buste de l'Empereur, il a donné solennellement lecture du décret de la proclamation de l'empire et chacun a répondu d'un cri unanime de "vive l'Empereur". Après les vêpres, les amusements ont commencé, les enfants ont été exercés à la course par l'instituteur qui a fait les frais des exercices, ce qui a réjoui toute la commune aux cris encore de "vive l'Empereur". Un feu de joie a été éclairé sur la plus haute montagne de la commune, dominant tout le Dauphiné et une partie de la Savoie. Quand les habitants sont descendus de la montagne, ils ont trouvé la mairie illuminée par les soins de Monsieur le curé: le buste de l'Empereur était placé sur la principale croisée au dessus étaient écrits ces mots "vive l'Empereur" que chacun s'est empressé de venir lire à haute voix jusqu'à une heure fort avancée dans la nuit. Une réunion où assistaient le conseil municipal et les anciens militaires a été le soir très joyeuse. Les soldats de l'empire Jean Clapot, Vettard Maurice et Nambotin Jean ont fait retentir la chanson "La rentrée de l'Empereur de l'île d'Elbe". De quoi nous avons dressé le présent procès verbal. ""

Dans les années qui suivirent; l'enthousiasme était quelque peu retombé; plusieurs enfants du pays avaient trouvé la mort sur les champs de batailles, en Italie, au Mexique, et pour finir à la guerre de 1870.

Les réunions politiques comme on les pratique aujourd'hui n'étaient pas d'actualité, cependant les discussions avaient lieu aux points de convergence habituels, c'est à dire aux lavoirs pour les femmes, sous le four, à la fromagerie au gré des rencontres pour tout un chacun, mais surtout chez le barbier pour les hommes. A l'époque, ces derniers n'avaient pas pour habitude de se raser à la maison. Le dimanche matin avant la messe, ils se rendaient à son domicile; le premier arrivé prenait place et engageait la conversation avec l'artisan, puis dès qu'un second client apparaissait la discussion reprenait avec lui. Cette dernière continuait avec le ou les prochains, et ainsi de suite jusqu'à midi. Parmi eux, quelques uns recevaient un journal et avaient la primeur de l'information, ils en faisaient bénéficier l'assistance avec suffisance car ils savaient lire et surtout avaient les moyens de se payer le quotidien. Les autres ne s'en laissaient pas trop compter, et si sur le plan politique, ils ne pouvaient avancer d'arguments, ils compensaient leur ignorance par les derniers ragots du village. Lorsqu'ils étaient rassasiés de discussions, nos clients quittaient la cuisine, en déposant une pièce de dix sous dans le quart de soldat qui trônait sur le coin de la table, en prenant soin de bien la faire sonner afin de faire comprendre au barbier qu'ils s'étaient

acquittés de leurs dus.

Quant aux femmes, ces dernières n'étaient pas spécialement intéressées par la politique car elles ne pouvaient y participer; mais les difficultés quotidiennes, leurs petits malheurs, les histoires du quartier ne pouvaient rester secrets; aussi leur point de rencontre favori restait le four communal, où elles se retrouvaient chaque dimanche matin vers la même heure, un peu avant la messe, pour y déposer leur gratin qu'elles récupéreraient cuit dès la fin de l'office. Là, en dehors de la présence des hommes, elles se laissaient aller à bavarder jusqu'à en oublier leur mission.

La politique menée en mairie tenait compte du malheur des plus faibles, et lorsque les famines frappaient ces malheureux, dans un esprit de charité et pour être en paix avec leur conscience les élus en place, aidé par le curé, participaient à l'aide fournie, parfois même c'est le maire ou le desservant qui avancera, soit en argent soit en nature, les quelques subsides distribués par l'état. Cependant, on ne sent pas une nette volonté de donner une chance aux plus démunis, lorsqu'un choix est à faire en faveur d'une oeuvre commune comme l'école par exemple, les "plus forts imposés" qui ont leur mot à dire en ce qui concerne les investissements communaux s'inquiètent rapidement de ce qu'il va leur en coûter et freinent l'action à engager. Ce n'est vraiment qu'au moment où l'école gratuite et obligatoire pour tous, entrera en vigueur, c'est à dire vers la fin du siècle qu'une politique plus humaine sera mise en place, notamment par une assistance médicale gratuite, par l'attribution de bourses scolaires aux enfants capables de suivre des études.

Ainsi, chacun essaie de se débattre contre l'adversité sans trop s'occuper de ce qui se passe chez le voisin, toutefois les grands malheurs resserrent les liens de solidarité. Le 11 juin 1851, après le terrible incendie qui ravagea le tiers du village, il fut décidé de créer un corps de pompiers, pour parer à pareil sinistre. Toutefois, cette démarche ne pouvait être bénéfique que si les différents quartiers du village étaient alimentés en eau. Il fallut attendre 1885, pour que les principales fontaines fussent en place, et 1888 pour la constitution de la compagnie de sapeurs! Entre temps, un second incendie avait encore détruit six maisons au quartier de la "Rue" le seize août 1871. Ce fut la première association d'intérêts collectifs réalisée après la fromagerie si l'on exclut le conseil municipal imposé par la loi.

Comme la commune est pauvre, elle ne peut pas se permettre d'employer des entreprises pour les travaux les plus courants, tel que la remise en état des chemins, le déneigement, ou l'entretien des ouvrages communaux; aussi pour palier cette lacune, elle charge ses concitoyens d'effectuer chaque saison quelques corvées en journées de travail, elle est stricte envers eux et les condamne à une amende ou les prive de coupe affouagère en cas d'insubordination.

XII - LA SANTE

Comme un peu partout à la campagne, la santé sera négligée faute de moyens financiers bien sûr, mais également du fait de l'éloignement du médecin, et aussi du peu d'efficacité que ce dernier apportait à leurs problèmes. En cas d'urgence, une personne devait se rendre à Lhuis pour le demander et ce dernier ne s'aventurait que de jour avec son cheval, si bien que le geste qui aurait pu sauver le malade arrivait hélas bien trop tardivement. Trop souvent, au moment où le praticien se présentait il ne pouvait que constater le décès. Pour palier cet éloignement, le maire veillait à ce qu'une sage-femme soit toujours en mesure d'intervenir, et la commune apportait une aide pécuniaire à sa formation en l'envoyant pendant quelques temps prendre des cours pour assurer ces fonctions. Cependant, si elle assurait les gestes techniques propres à son métier, les mesures sanitaires qui auraient dû suivre la naissance étaient loin d'être à la hauteur de l'enjeu, notamment en matière d'hygiène. Les errements archaïques prévalaient et entraînaient des dommages irrémédiables pour l'enfant et la mère; d'où une importante mortalité infantile et de jeunes femmes.

Pour les autres soins, on connaissait assez bien l'usage des plantes médicinales qui foisonnent dans nos landes et nos jardins, et chaque année on les récoltait en grand nombre pour être en mesure de répondre aux besoins de toute la saison. Ainsi, bouillon blanc, reine des prés, camomille, sauge, gentiane, romarin, bourdaine, menthe poivrée, verveine, sureau, fleurs de tilleul ou feuilles de frêne, parfumaient-elles les armoires de nos grand-mères. On complétait les soins avec ventouses et cataplasmes, au delà de ces remèdes, on se confiait à Dieu, car au-delà de trois visites du docteur c'était la ruine de la famille. Il faut dire aussi qu'un certain usurier profitait de la situation précaire de ces ménages défavorisés, lorsque la maladie s'éternisait dans une maison, et que les visites se faisaient plus rares, il proposait de prêter l'argent nécessaire, puis, bien souvent lorsque l'inguérissable s'en allait, alors que la famille exsangue se débattait dans la misère, il en profitait de réclamer son dû. Comme ces pauvres gens ne pouvaient restituer leur dette, il leur demandait en échange une terre ou un pré, les privant ainsi d'une partie de leur gagne-pain. Beaucoup de ces familles encore aujourd'hui gardent rancune à ce vieil accapareur, d'avoir un jour aggravé le sort de leurs grands-parents.

XIII - LA MORT

La mort frappe souvent et parmi les plus jeunes, car si l'on prend en compte les années du début du siècle(1804/1811), sur 106 décès, 35 touchent des enfants de moins d'un an dont 25 enfants de l'assistance publique; 14 décès sont enregistrés dans la tranche d'âge de 1 à 10 ans dont 3 assistés et 13 dans celle de 11 à 20 ans, mais comme on ne connaît pas le nombre d'enfants assistés placés au village, il faut les sortir des statistiques pour connaître le rapport des décès propres à la population sédentaire , on constate ainsi 13% de décès dans la tranche d'âge de 0 à 1 an, 14% dans celle de 1 à 10 ans, 16% dans celle de 11 à 20 ans; soit 43 % des décès dans les tranches d'âge de moins de 20 ans. Dans la seconde moitié du siècle (1851/1900), 460 décès sont enregistrés dont 66 enfants de moins de vingt ans de l'assistance publique, ce qui laisse 394 décès aux natifs du village. (75 décès dans la tranche d'âge de 0 à 1 an soit 19%, 36 décès pour les 1 à 10 ans soit 9%, 28 pour les 11 à 20 ans soit 7 %, 30 pour les 21 à 30 ans soit 8%, 22 pour les 31 à 40 ans soit 5%, 46 pour les 51 à 60 ans soit 12%, 51 pour les 61 à 70 ans soit 13%, 67 pour les 71 à 80 soit 17% et enfin 20 pour les 81 à 90 ans soit 5%). Les chiffres concernant la jeunesse se sont très légèrement améliorés par rapport au début du siècle car si la population souffre encore quelquefois de la faim, elle n'est plus soumise aux grandes famines des siècles précédents comme le montre encore la triste année de 1811. Une meilleure organisation de la vie quotidienne avec l'installation de la fruitière, des chemins plus carrossables permettant des échanges avec les voisins, la culture de la pomme de terre et les débuts de l'assolement, le départ vers les villes des gens sans emploi ont certainement contribué à ce progrès. On ne vit pas très vieux puisque 5% seulement de la population atteint 80 ans, et qu'aucune personne n'a dépasser les 90 ans.

Lorsqu'un malade arrive sur sa fin, le prêtre est requis pour les derniers sacrements, il apporte le viatique précédé d'un enfant de chœur qui lui ouvre le chemin avec le crucifix réservé aux processions, arrivé à la maison, il est conduit auprès du mourant pour entendre sa confession et procéder à l'extrême onction.

Puis lorsque la mort a fait son oeuvre, l'entourage s'empresse de faire la toilette du défunt et l'installe sur un lit après l'avoir revêtu de ses meilleurs habits. Dans la pièce que la famille aura désertée, est déposé sur la table de nuit auprès d'une croix, un verre contenant un peu d'eau bénite, dans lequel trempe un rameau de buis. La nouvelle se répand rapidement dans le village, bientôt les parents, voisins et amis vont se rendre auprès du décédé pour une dernière bénédiction et présenter les condoléances à la famille. Les enfants en bas âge seront conduits dans la proche famille qui disposera d'un peu de place pour les accueillir quelques temps. Pendant les deux jours qui précéderont la sépulture, les proches veilleront le mort de façon continue. Le

marguillier averti sonnera le glas midi et soir jusqu'au jour de la sépulture. Deux hommes seront chargés de creuser la fosse, travail parfois très ingrat, si le sol est gelé, couvert de neige, ou si une autre personne a déjà été ensevelie dans la même tombe au cours des mois qui précèdent. Le menuisier s'affaira pour construire un cercueil dans les meilleurs délais. Il faut dire que les moins fortunés ou les assistés étaient souvent conduits au cimetière dans un cercueil qui servaient aux indigents, le mort plié dans son suaire était déposé dans la tombe, et le cercueil récupéré pour un prochain décès.

Le jour de la cérémonie, le prêtre accompagné des enfants de chœur viendra chercher le corps au domicile, il prendra le devant du cortège, et sera immédiatement suivi par les porteurs choisis parmi les parents les plus proches, puis la famille et les amis emboîteront le pas. Chemin faisant, il entonnera quelques cantiques appropriés, alternés par des prières. Le chemin à parcourir étant particulièrement long, des poses seront nécessaires et les porteurs seront remplacés lorsqu'ils seront épuisés sous la charge ou si le chemin est devenu malaisé car encombré par la neige.

Puis après la messe, l'assistance plus ou moins nombreuse suivant la personnalité du défunt, effectuera une bénédiction du cercueil et déposera dans un petit panier quelque obole à destination du prêtre; après avoir embrassé la sainte croix. Toute l'assemblée se retrouvera au cimetière pour un dernier adieu et adresser quelques paroles de réconfort à la famille endeuillée.

Le soir, la famille recevra les porteurs qui viendront prendre le repas, chacun dira un petit mot en mémoire du défunt, souvent ils se rappelleront les bons moments passés ensemble, et quelques fois la soirée se terminera dans une franche rigolade.

Dès le lendemain, les héritiers vont commencer à se regarder de travers, ils se poseront la question de savoir si le père a déposé un testament chez le notaire, ou s'ils devront s'étripier entre eux pour partager les quelques biens accumulés au cours d'une vie. Ceux qui resteront au village feront valoir à ceux qui l'ont quitté qu'ils peuvent vivre ailleurs sans posséder de biens au pays, et que ce serait leur enlever le pain de la bouche s'ils devaient leur laisser quelques choses. D'autre part, une raison majeure plaide en leur faveur, qui s'occupera du parent resté seul maintenant que le l'autre n'est plus là? Les enfants qui vivent en ville vont rapidement céder au chantage, et bien souvent après avoir signé le partage où ils ne conserveront que quelque propriété symbolique, tel qu'un morceau de jardin ou un bois perdu à la montagne; ils ne remettront plus les pieds au village, laissant les sédentaires se débrouiller avec l'ancêtre.

Dans la maison du défunt, les gens porteront le deuil pendant trois ans, ce dernier ne permettant de porter que du linge noir ou blanc. Puis viendra le temps du demi-deuil tolérant le gris et le violet encore pendant un an, y compris pour les enfants, si bien que compte tenu de la mortalité de l'époque, un deuil chassant l'autre, une fois la tenue sombre revêtue, elle le sera pratiquement pour la vie. Cette coutume est encore

bien vivante à la fin du siècle, et les quelques photos d'époque, notamment celles des gens endimanchés, révèlent une population morne et triste, comme marquée irrémédiablement par le destin.

XIV - EPILOGUE

Ainsi, s'écoulait dans la banalité quotidienne, la vie de nos ancêtres souvent tentés par des horizons meilleurs; ils ne quittaient définitivement le sol qui les avait vu naître qu'avec regret même si l'existence avait été plus qu'ingrate envers eux. Il est toujours difficile de rompre avec ses racines car comme le dit Régis Debray "l'histoire vous surprend là où vous êtes né".

Leur rôle a été plus que humble dans l'histoire avec un grand H, même si plusieurs d'entre eux ont laissé leur vie dans des combats héroïques mais stupidement inutiles, uniquement orientés vers la gloire de leur instigateur. Qu'avaient-ils donc à faire dans les guerres napoléoniennes, à la conquête de l'Algérie, du Mexique ou du Tonkin? Ces longues absences de leur foyer n'ont fait que de tourmenter leur famille sans nouvelle, et de leur faire subir les affres des combats, des fièvres et autres maladies, leur interdisant toute vie normale à leur retour. Au moment de la conscription, lorsqu'ils avaient la malchance de tirer un mauvais numéro, ils partaient pour sept ans. Lors de leur rentrée, la femme qu'ils avaient convoitée se trouvait dans les bras d'un autre; les frères s'étaient octroyés la propriété laissée par les parents, si bien qu'indésirables et rejetés par leur propre famille, il ne leur restait alors qu'à se rengager pour un nouveau bail.

Aussi l'histoire apprise dans les manuels scolaires n'est-elle qu'un pâle reflet des événements subits par le menu peuple, elle ne nous apporte pas l'image réelle de son destin lié à une économie très terre à terre. Anatole France en avait saisi toute l'importance lorsqu'il proclamait: "le prix des fers ou le taux de la rente, le niveau des salaires ou le prix du pain, instruisent mieux que le récit d'une bataille ou l'entrevue de deux souverains".

Ce dix-neuvième siècle qui paraît si semblable aux précédents annonçait cependant un progrès même dans nos campagnes reculées. Les quelques espoirs soulevés par la révolution étaient rapidement retombés comme un soufflé pendant l'empire et la restauration. Il faut attendre le milieu du siècle pour sentir les premiers effets de l'industrialisation non pas sur le village lui-même mais par l'appel produit auprès de la population. Cette dernière peut enfin se dégager de la terre lorsque celle-ci n'est plus en mesure de la nourrir. Le village aussi profite quelque peu des aides venues d'ailleurs notamment pour installer le premier réseau d'adduction d'eau, puis pour la construction de l'école. C'est enfin la scolarisation gratuite et obligatoire voulue par Jules Ferry, qui déclenchera l'ouverture du pays vers une vie meilleure, permettant aux personnes les plus ouvertes d'aller gagner leur vie dans des conditions plus

acceptables.

C'est pourquoi je ne suis mis en devoir de rassembler les quelques bribes d'histoires locales collectées dans les documents encore disponibles et surtout racontées par nos anciens pendant notre jeunesse. Je regretterai toujours de n'avoir pas insisté afin qu'ils fouillent leur mémoire pour nous en faire profiter davantage. Peut-être manquions-nous de persévérance pour les faire sortir de leur mutisme? C'est certainement très fâcheux, car aujourd'hui nos sources sont effacées à jamais. Pussions-nous être plus bavards avec nos petits enfants.

PROVERBES ET DICTONS D'INNIMOND D'APRES CHARLES TALON

On les compte par centaines au village. Ils sont concis pour soulager les mémoires, assonances souvent pour le plaisir de l'oreille, vigoureux dans leur sens, immuables dans la forme, sentencieux, péremptoirs. Parfois, un brin de poésie s'échappe de leur gangue terreuse. Plus légers ceux qui s'exhalent du gravier clair des côtes vigneronnes; plus pesants ceux qui montent de la glaise où mûrit le maïs; variés dans leur allant comme le sont nos filles, ici légères, là rougeaudes et trapues. Ils ne sont pas signés. Les auteurs - quelque clerc ignoré, quelque pâtre philosophe, quelque lettré des temps lointains - sont retournés à la terre et les proverbes paraissent maintenant sortir du sein de la glèbe, comme au printemps les blés.

Ils sont le code de la science et de la morale, ils sont le condensé de la sagesse des nations. Toujours très dignes? Toujours sublimes? Non pas; la forme parfois rude masque une pensée profonde, comme la poussière de messidor ternit l'or pur de la moisson.

Proverbes météorologiques

Ils furent le premier Service de la Météorologie, qu'ils remplacent ou complètent encore aujourd'hui. Le laboureur croit d'abord en lui-même et si les deux Services entrent en contradiction, c'est au plus ancien qu'il fait confiance parce que plus souple et plus nuancé. Un dicton rectifie ou annule l'autre, et la liste des proverbes est assez longue pour qu'il puisse, en tout temps, en trouver un qui lui donne raison!

Pâke ir a la san Djan ke l'iver l'ir suivan.

Pâques irait à la St Jean que l'hiver irait suivant.

Pe la san Vincen, to relyaime ou to fen.

Pour la Saint Vincent tout radoucît ou tout fend. Le temps devient plus clément ou plus froid.

Proverbes agricoles

Ils résument à eux seuls la science agricole du temps jadis. Fruit d'une observation juste, ils cristallisent les connaissances acquises, donnent forme aux constatations utiles, épargnent au paysan les graves erreurs dans l'art de cultiver la terre, favorisent l'esprit de routine et accentuent encore la confiance en soi du laboureur et du vigneron.

On ne tré pâ la vash pe la pos e pe le kôrne.

On ne traite pas la vache par la mamelle et par les cornes. On ne peut demander à la vache d'être à la fois bonne laitière et bête de trait.

E feu se kopâ sè fa pe sava amolâ n'a dâille.

Il faut se couper sept fois pour savoir aiguïser une faux.

Jamé bordon n'a perdou sa sèzon.

Jamais bordon n'a perdu sa saison. Jamais un sillon manqué lors du labour n'a perdu son année, s'il ne donne du blé il donne de l'herbe.

Proverbes de morale générale

Leurs règles de conduite ne relèvent pas d'une éthique sévère, moins encore d'un système cohérent. Ils constituent un recueil de recettes pratiques capables de venir en aide au paysan dans les circonstances les plus diverses de la vie publique comme de la vie privée. Constatations plutôt que préceptes, ils nous font penser à la morale de La Fontaine.

E ne pâ tojhor la poraille ke shante k a fé l vè.

Ce n'est pas toujours la poule qui chante qui a fait l'oeuf.

E n a pâ de p korajhou k on fenayan a l'ôvrè.

Il n'y a pas de plus courageux qu'un paresseux au travail.

Kant on vou petâ p yeu ke lo kou, on se fâ golè a le kôte.

Quand on veut péter plus haut que le derrière, on se fait un trou dans le dos. "Ne forçons point notre talent, nous ne ferions rien que vaille".

Ke ne vou ne pou; ke ne pou ne da.

Qui ne veut ne peut; qui ne peut ne doit.

Kan lo ratelie e veudo, le bétye se kornayan.

Quand le ratelier est vide les bêtes se donnent des coups de cornes.

"Les hommes se querellent quand ils ont faim".

Le pyére shâyo tote ou myémo mwé.

Les pierres tombent toutes sur le même tas. "La fortune ne sourit qu'aux riches.

E den le vyaile z ôle k on fâ la bouna sopè.

C'est dans les vieilles marmites que l'on fait la bonne soupe. (Se dit souvent à propos d'une fille qui se marie tard).

E son lo pô kasâ ke duron lo pi lontyon.

Ce sont les pots fêlés qui durent le plus longtemps. "Au sens figuré: les personnes malades vivent plus longtemps que les autres car elles soignent leur santé."

Les proverbes de la femme

Peut-on déceler, à lire les proverbes, quel fut dans les siècles passés la place de la femme dans la société rurale? Peut-on deviner quel était le sexe de ceux qui pensèrent les proverbes suivants:

Kant é yè due fene a la mézon, é n a youna de treu.

Quand il y a deux femmes à la maison, il y en a une de trop.

Le fene son kme le mane, kan l ne fan pâ lo mâ lo penson.

Les femmes sont comme les chèvres, quand elles ne font pas le mal, elles le pensent.

Que ces proverbes soient l'émanation de la sagesse populaire, qui pourrait en douter ? Vous madame ? Alors si l'envie vous prend de maudire vos censeurs, voici pour vous servir un dicton un peu désabusé:

E ya byen de bête a l ombré kan lo sola e koutyé !

Il y a beaucoup d'imbéciles à l'ombre quand le soleil est couché.

