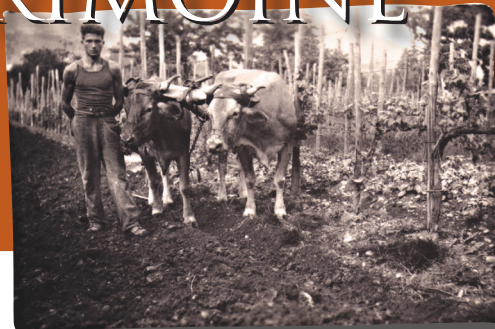




# HISTOIRE ET PATRIMOINE DE COUBLEVIE



Labourage des vignes - 1945 -  
race villarde - Orgeoise - MMC

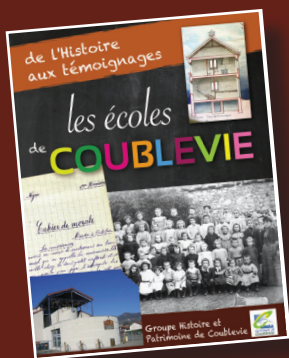
Depuis sa création le Groupe Histoire et Patrimoine n'a cessé d'évoluer pour partager sa passion avec les habitants. Après un premier travail qui constitue la base de connaissances actuelles qui ne cesse de s'enrichir au gré de nos recherches, la question s'est posée de communiquer avec les coublevitiens.

Cela a donc commencé en 2008 par le guide des circuits de découverte de Coublevie, puis par les panneaux historiques de la commune et la parution des quatre pages. Tout cela dynamisé régulièrement par des expositions et les journées européennes du Patrimoine, sans oublier les nouvelles technologies par notre présence sur le site internet de la mairie (<http://www.coublevie.com/site/articles.php?lng=fr&pg=562>).

Cette fois le groupe a décidé d'aller encore plus loin en proposant, avec la participation des élèves des écoles maternelles et primaires, son premier livre sur 200 ans d'histoire des écoles de Coublevie.

Alors rendez-vous le 7 juin, parc de la mairie, à l'occasion de notre manifestation des métiers anciens, pour découvrir notre livre et passer un moment convivial.

Christophe Jayet-Laraffe  
Conseiller délégué au Patrimoine



Taille de la vigne

## Le monde rural entre le 19<sup>ème</sup> et le 20<sup>ème</sup> siècle Partie II

Au cours du début du XX<sup>ème</sup> siècle, la vie à Coublevie, commune très rurale, était rythmée par les saisons. Lors de la précédente parution, nous avons pu découvrir les travaux agricoles du printemps et de l'été au travers des témoignages des paysans de l'époque. Nous allons découvrir maintenant les travaux de la fin de l'année, ainsi que certaines tâches qui se poursuivaient tout au long de l'année, d'un passé pas très lointain, mais qui semble bien révolu.

### 3<sup>ÈME</sup> SAISON : L'AUTOMNE

#### La récolte des haricots

##### Témoignage d'Alphonse MARTEL

Sur la propriété Fauchon, au Bérard (à l'emplacement du groupe scolaire et du lotissement qui est autour) il y avait de longues raies de haricots verts (130 m). La cueillette se faisait à la main, et on plaçait la récolte dans des corbeilles en osier pour les primeurs de Voiron et de la Chartreuse.

Il y avait également de l'**œillette** (pavot aux graines oléagineuses, dont on extrait l'huile). La cueillette se faisait avant d'aller à l'école ; on ramassait les graines délicatement et on les mettait dans un drap sur un char.

##### Témoignage de Jeanine Balmey

Pour les haricots en grains, on les laissait mûrir sur pied, jusqu'à fin septembre. On les assemblait en « **matons** » (attachés par paquets et pendus) ou on les égrenait. Pour la conservation, on les mettait sur le regain (foin de 2<sup>ème</sup> coupe) et on les surveillait pour qu'ils ne prennent pas de charançons. C'était pour la consommation personnelle en hiver.

#### Les vendanges

##### Témoignage de Mr René NEGRI

La vigne ne laisse pas de repos au vigneron : il faut **tailler**, dès la fin de l'hiver. Ensuite, on doit attacher les sarments, sulfater, soufrer pour éviter le mildiou, piocher les « **bourdons** » (dessous du pied de vigne), relever et attacher les rameaux trop longs, ceci tout au long de l'été.

Il est temps, en octobre, de penser aux vendanges. Tout a été minutieusement préparé à la ferme : le pressoir, la cuve, les bennes, les paniers, les sécateurs à vendange et les tonneaux. Ce ne sera pas une vendange industrielle, mais une vendange familiale, qui donnera un bon vin : la fierté du vigneron.

Les vendangeurs commencent par couper les raisins blancs : ils remplissent leurs paniers et les vident dans les bennes posées sur le char, qui sont ensuite vidées dans le pressoir : **le bon jus sucré coule à pleins seaux**.

Ensuite, on le verse dans les tonneaux où **le vin va « bouillir »** (fermenter), avant de subir des soins appropriés.

La vendange se poursuit par les raisins noirs qui sont versés dans la cuve où ils sont écrasés avec le pilon de bois, puis foulés avec les pieds du vigneron. Le

jus va fermenter pendant 3 jours à gros bouillons, avant d'être tiré et versé dans les tonneaux.

Le reste des grappes est mis dans le pressoir pour finir d'extraire le jus.

La « **genne** » (restant des grappes) est conservée dans des tonneaux à l'abri de l'air, en attendant le passage de l'alambic d'où sera fabriquée la « **gnole** » (l'eau de vie).

### Témoignage de Nicole SIGNORINI

Dans son carré de terrain, mon père faisait son vin : du « **bacot** »<sup>(\*)</sup> pour sa consommation annuelle. Quand un copain venait à la maison, il offrait un « canon de rouge ». Au printemps, la vigne était en bourgeons, et s'il gela la récolte était perdue. Les soirs de gel, nous allumions des feux entre les « **tires** » (rangées de vigne), la chaleur et la fumée protégeaient les plants.

Mon père foulait les raisins, pieds nus, mais dès le 2<sup>ème</sup> jour, il éventait la cuve avec un vieux parapluie pour évacuer le gaz carbonique qui était dangereux, et vérifiait avec une bougie.

Lorsque les grappes étaient dans le pressoir, il fallait chaque jour donner un tour de vis pour resserrer les plots.

**(\*) Note :** le « bacot », cette variété a été supprimée vers les années 1970, à cause de son effet euphorisant... trop de degrés ! (Gilbert Tivollier)

cépage BACOT (Créé en 1902 par François Baco)  
nom exact : baco noir

hybride obtenu par croisement : Folle blanche X Riparia  
Maturation précoce, ce qui permet sa culture en altitude.  
Par contre, débourrage précoce d'où risque de gelées printanières. Plan vigoureux facile à conduire en tonnelles ou en treilles. Grappes petites (env 150 grammes).

Le vin obtenu est alcoolique, très coloré, à goût parfois herbacé.

Il existe aussi le baco blanc cultivé dans les sables du Gers (env 10 000 ha) pour la production d'armagnac.

(Infos tirées de Larousse, vins et vignobles de France)

### Témoignage d'Alphonse MARTEL

Nous avons une cuve en ciment de 100 hl, une cuve en bois de 60 hl et un pressoir. Nous récoltions du raisin rouge et du raisin blanc. La vinification était un travail précis et long. En dehors de la consommation personnelle, nous avons une clientèle de particuliers et de bars sur Voiron et les environs, et également le **Couvent de la Grande Chartreuse (vin de messe)**.

Pendant un certain temps, nous recrutions du personnel saisonnier parmi des jeunes en difficulté à l'établissement « Bocaccio » situé au Chevalon de Voreppe.

Que ce soit dans les petites ou grosses exploitations, les vendanges étaient très conviviales : les voisins, amis, familles étaient heureux d'y participer. Les maîtresses de maison avaient une rude journée pour satisfaire de bons appétits.

### Témoignage d'Agnès MARTEL (fille d'Alphonse)

Pour accueillir le nouveau vin rouge à soutirer de la cuve, il fallait d'abord nettoyer avec soin l'intérieur des immenses tonneaux en bois de chêne alignés sur deux longues poutres dans la cave.

Pour accomplir cette tâche, la petite fille que j'étais alors pouvait donc se glisser un bras en avant, un bras en arrière, par le « guichet » placé sur le côté qui plus tard serait équipé d'un robinet pour amener ce vin réservé et vieilli à souhait dans d'autres petits tonneaux selon le désir du client futur. Dans l'ancre sombre du tonneau, debout les pieds dans l'eau trouble, habillée d'une simple petite culotte, je brossais les parois rougeâtres, encouragée et guidée par le Papa qui faisait lentement tourner le tonneau.

C'était un jeudi après-midi bien employé ! Devant le poêle, étrillée par ma grand-mère dans le grand baquet, enfin réchauffée et propre, la récompense suprême m'attendait : un vrai onctueux chocolat chaud accompagné d'obligatoires biscuits « thé-brun »

### Témoignage de Pierre Riondet

#### La culture de la vigne de nos jours

Il n'existe je crois plus que moi comme vigneron à Coublevie. A la Croix Bayard, mon vignoble n'est pas très étendu. Les vignes ont été plantées par mon grand-père vers 1915, puis d'autres par mon père. De tout jeune, j'ai participé au travail de la vigne et à l'élaboration du vin. Au décès de mon père, c'est tout naturellement que j'ai continué. J'avais tout le matériel nécessaire et l'envie de poursuivre cette culture et de conserver ce savoir-faire. Au début, j'ai renouvelé des plants, maintenant je ne le fais plus, je fais mon vin pour ma consommation personnelle et pour mon plaisir. C'est loin d'être un grand cru, mais il me convient ! Selon les années, il peut titrer 10°.

### Les labours

#### Témoignage de la Famille ROSSIGNOL

On se levait à 5h30 pour soigner les bêtes et à 7h30 on plaçait le « **joug** » sur l'encolure des bœufs (pièce de bois) pour les lier, le tout était attaché autour de leurs cornes. Le fumier avait été étalé, la terre était prête pour les labours.

La charrue était accrochée au timon, et mise en place au bord du champ pour creuser un sillon bien droit. Pour faire la première raie, un homme conduisait les bœufs et un autre à l'arrière appuyait sur la charrue.

Ensuite les bœufs avançaient seuls, et au commandement de leur maître, tournaient au bout du champ pour former un nouveau sillon. On passait ensuite la herse pour casser les mottes de terre. Le terrain était prêt pour recevoir les semences. Selon les cultures, les labours se faisaient plutôt au printemps.



Joug

### Les semailles

#### Témoignage de la Famille ROSSIGNOL

De la main gauche, le paysan tenait le tablier attaché devant lui. De la main droite, il prenait une poignée de grains qu'il semait d'un geste large, avec toujours le même rythme.



Tous les deux pas, il jetait la semence et cela jusqu'au bout du sillon : c'était du blé, de l'avoine, de l'orge, selon le choix. Ensuite, il fallait passer la herse pour enterrer les grains, puis le rouleau pour tasser la terre. Les céréales poussaient mais aussi les mauvaises herbes, entre autres le « ridon » (fleur jaune) qu'il fallait arracher à la main : **cette plante faisait le désespoir du paysan.**

Plus tard, il y eut le semoir tiré par les bœufs : le grain était à l'intérieur, la machine était réglée pour semer « tant de kg » à l'hectare.

## **4<sup>ÈME</sup> SAISON : L'HIVER**

En hiver, la nature se repose, les hommes aussi. Ils ne restent pas inactifs pour autant. Le matériel agricole a besoin d'être entretenu et réparé, il faut continuer à soigner les animaux, il faut couper du bois, faire des paniers, ... Et les soirées étaient bien animées par les mondées !

### **Les quatre saisons : Souvenirs d'une fille d'agriculteur**

Témoignage de Jeanine BALMEY – Le Thomas

Mon père avait une exploitation agricole moyenne, ses terres étaient éparpillées dans différents hameaux de Coublevie : le Gorgeat, le Villard, le Massot, le Thomas, le Mollard, ce qui rendait le travail difficile.

Mon père avait 3 ou 4 vaches, je me rappelle de **Marquise, Parpaille, Miraille** (très méchante). Nos vaches tiraient la charrue, les chars de foin, de blé et le tombereau.

Ma mère s'occupait des volailles, des lapins et du cochon, du jardin et aidait mon père aux travaux de la ferme. En plus, elle faisait tous nos vêtements et nos tricots.

Nous aidions nos parents à la sortie de l'école, le jeudi (jour où nous n'avions pas école), et en fin de semaine. Il y avait des périodes dans l'année que j'aimais beaucoup :

**La tuerie du cochon.** C'est vrai que la pauvre bête criait, mais cela ne durait pas longtemps. **C'était une grande fête dans la famille avec repas pantagruélique.** Nous offrions aux voisins ou amis «une fricassée de boudin». C'était une tradition d'échange, en plus c'était délicieux.

**La batteuse.** C'était un jour animé, avec beaucoup de poussière et de bonne humeur.

**Les vendanges** étaient l'occasion d'une joyeuse fête avec famille et amis. Un souvenir de vendange : le raisin blanc était mis directement dans le pressoir ; on buvait le vin «bourru» qui s'écoulait ; il était mis en tonneaux, fermentait un peu. Ensuite, on le dégustait avec une rissolée de châtaignes.

**Les soirées de «mondée».**

### **Culture du maïs**

Le maïs était semé, début Mai, après les labours. Avec un piochon, mon père faisait une raie, et derrière lui, nous semions grain par grain tous les

15 cm. Il fallait recouvrir la raie. Quand le maïs sortait, nous enlevions les mauvaises herbes (surtout les chardons).

Avec une bineuse tirée par le mulet, mon père relevait la terre contre les raies de maïs.

En octobre ou novembre, le maïs était sec, sur pied. On arrachait l'épi de la plante, à la main d'un geste bref, pour la récolte.

Le jeudi matin nous séparions les feuilles de la « panouille » (épi de maïs). Nous gardions trois feuilles que l'on nouait pour suspendre ces «panouilles» sous le hangar, pour le séchage.

Le surplus de feuilles étaient mises à sécher pour faire des paillasses.

Avec un autre paysan, mon père possédait une «égreneuse» dans laquelle on mettait une «panouille» l'une après l'autre et le grain tombait dans un sac : c'était notre travail du jeudi matin, en automne ou en hiver.

Mon père écrasait les grains dans une machine (genre gros moulin à café). Le maïs écrasé était mélangé avec des pommes de terre, des raves, des betteraves. Ce mélange était cuit 2 fois par semaine dans une grande chaudière. C'était la nourriture d'hiver du cochon, des vaches, des lapins ; que du naturel !

### **Autres travaux**

Bien sûr, il y avait aussi la garde des vaches et des chèvres, au pâturage, et tout en surveillant ces bêtes, nous tricotions des chaussettes. Il fallait toujours avoir une occupation !

Avant l'hiver, tous les légumes du jardin étaient conservés à la cave, et quand la récolte était bonne, mes parents étaient rassurés. Les betteraves fourragères, pour les bêtes, étaient arrachées et mises dans un tombereau. On coupait leurs feuilles avant de les stocker dans la grange, pour qu'elles ne gèlent pas.

En octobre ou novembre, c'était les semences du blé, de l'avoine et de l'orge par tous les temps.

Tous ces travaux d'automne nous amenaient vers l'hiver, avec en perspective, les joyeuses veillées de la mondée.

### **Les mondées**

On cassait les noix à l'aide d'un maillet, sur une tuile, on les triait : **cerneaux** pour la pâtisserie, noix cassées (invalides) pour l'huile de noix, jusque vers minuit.

Après l'effort, le réconfort : le saucisson, les tartes, les poires « chapelan », cuites dans du vin.

Tout au long de la soirée, nous écoutions des histoires, nous prenions des fous-rires mémorables et l'on chantait beaucoup.

Les enfants participaient un moment à ces soirées. Ils se roulaient sous la table au milieu des coquilles de noix, en les éparpillant dans tous les coins de la cuisine.

### **La vente à la ferme**

Le jeudi, nous battions le beurre dans la baratte. Ma mère le vendait, ainsi que du lait, des œufs, des fromages, des légumes,



Baratte à beurre

des fruits, du vin. Cela apportait un revenu appréciable. Nous n'avons jamais manqué de rien, mais il ne fallait pas faire d'écart : nous allions seulement deux fois par mois chez le boucher.

Même encore maintenant, ayant plus de 80 ans, quand arrive l'automne, je pense à cette époque avec nostalgie.

## Les activités qui ont lieu toute l'année

### Le commerce du lait

#### Témoignage d'Alphonse MARTEL au Bérard

Jusqu'en 1939, mon père portait le lait de notre ferme (environ 5 vaches) avec celui de 3 agriculteurs voisins sur son char à bancs tiré par le mulet.

Il distribuait le lait aux particuliers à Voiron, tous les jours de l'année, par tous les temps.

Nous assurions également la fourniture du lait au Couvent et au collège des Dominicains.

Le lait se vendait aussi à la ferme, à des voisins proches.

#### Témoignage de Simone MARTEL au Neyroud

En 1968, le lait était récolté au village par le laitier. Les bidons étaient entreposés au bord de la route. Le surplus servait à faire des fromages vendus à une clientèle fidèle.



Pesée des haricots

### La vente au marché

#### Témoignage de Jeanine Balme

Avant la guerre, beaucoup de femmes de paysans allaient vendre leurs produits au marché de Voiron (légumes, fromages, fruits, œufs, beurre...). Elles y allaient soit à pied en portant leurs paniers, soit avec un chariot. Je me rappelle de Mme Royer au Guillon qui livrait des fruits et des légumes à l'épicerie rue Dode à Voiron, de Mme Martel du Neyroud qui livrait

aussi une épicerie, laquelle, je ne me souviens pas et qui ramenait en contrepartie de l'alimentation (**troc**). Elle avait une charrette tirée par une mule.

#### Témoignage de Mme Neury à Courbassière

Mon voisin Mr Juvin descendait tous les jours avec une charrette tirée par son cheval livrer des bidons de lait chez mes tantes qui tenaient une épicerie porte de la Buisse à Voiron.

## La vie des femmes et des enfants d'agriculteurs

#### Témoignage d'Alphonse Martel

Une ferme comme la nôtre, avec un va et vient incessant d'agriculteurs et d'ouvriers agricoles donnait beaucoup

de travail. Deux personnes venaient aider ma mère, l'une pour la lessive, l'autre à l'entretien du linge. Les grand-mères venaient souvent aider elles aussi. Pour ma femme et moi, un peu de confort est arrivé vers 1960 (construction d'une maison avec eau chaude, chauffage et lave-linge).

Les enfants d'agriculteurs étaient beaucoup mis à contribution avant d'aller à l'école, au retour de l'école, les jeudis, les fins de semaines et bien sûr les vacances. Les garçons qui travaillaient en usine, le soir en rentrant, devaient effectuer beaucoup de besognes, même quelquefois très tôt avant de partir au travail.

## L'évolution du matériel

#### Témoignage d'Alphonse Martel

L'époque a vu évoluer le matériel au cours du siècle : fauchage à la faux, ensuite faucheuse tirée par deux mulets, puis faucheuse avec barre de coupe entraînée par un moteur Bernard, le tout tracté par un seul mulet. En 1960, nous avons acheté un tracteur pour les travaux de fauchage, labour et transport. Le foin était chargé en vrac et déchargé à la griffe (monte-charge tracté par un mulet) jusqu'à la mise en botte grâce à la botteleuse.

#### Témoignage de la famille Rossignol

Peu à peu, le travail manuel fut allégé. En 1937, achat de la faucheuse-javeuse (tirée par deux bœufs) : un homme pour les conduire et un autre sur la machine pour rabattre le blé avec son râteau, afin de former les « javelles ». Nous avons fait l'achat du tracteur vers 1960. La charrue était fixée à l'arrière du tracteur, et une seule personne suffisait pour faire les labours. Du coup, nous avons moins besoin les uns des autres pour les gros travaux, c'était fini de toutes ces journées d'entraide qui se terminaient par un bon casse-croûte. De tous les travaux qui regroupaient les familles et amis, ne restaient que les vendanges qui ont toujours été des journées très gaies.

Mais le pire, et quel déchirement, lorsqu'il a fallu vendre nos bœufs : ces bêtes si intelligentes et qui nous avaient si bien servis. Comme nous avons le cœur lourd !

#### Témoignage de Gilbert Tivollier

Vers les années soixante, nous avons vu l'arrivée de la moissonneuse-batteuse : elle commençait le battage à Vourey, et allait de village en village jusqu'à Miribel Les Echelles. Elle faisait tout : elle fauchait, elle égrenait, le grain tombait dans des sacs et la paille tombait derrière la machine ; la botteleuse se chargeait de la mettre en bottes. Sur une journée, moisson et battage étaient faits. Trois hommes suffisaient.

**Textes** : Mireille Martel, Nicole Signorini, Claire Richard, Christophe Jayet-Laraffe. Groupe Patrimoine

**Remerciements** : aux familles pour leur témoignage

**Photos** : collections privées