

FICHE

VALLÉE du HAUT-ADOUR

VARIÉTÉS de la COLLECTION

Aspin ez Angles, Bagnères-de-Bigorre 1 et 2, Bareilles, Campan Galade, Guchan, Sainte-Marie-de-Campan

DÉPARTEMENT

HAUTES-PYRÉNÉES (65)

LIEUX ENQUÊTÉS

CAMPAN (C1 (Galade), C2 (Rimoulat), C3 (St Roch)), BAGNÈRES-DE-BIGORRE (B), LESPONNE (L1 et L2)

ALTITUDE

650 (C1), 800 (C2) et (C3), 750 (B), 750 (L1 et L2)

DÉNOMINATIONS LOCALES

« *Maïs de Campan* », « *Maïs du pays* » (C1), « *Maïs* », « *maïs du pays* », « *milhoc de pais* » (B) – « *On l'appelait maïs du pays. Il n'avait pas d'autre nom* » (L2)

PALETTE des COULEURS

« *Il était plutôt jaune paille* », « *Nous, on l'avait mélangé avec celui de ma grand-mère, qui était comme des mandarines. Il est beaucoup plus rouge. Il était beaucoup plus rouge et plus petit que le nôtre. Le grain était un peu plus petit. Le grain était un peu plus petit, mais il était joli. Plus lumineux, plus chaud, il était pas si pâle, le maïs de ma grand-mère, à Baudéan, le village d'à côté, le village en-dessous de Campan* », « *Le nôtre était plus gros. Mais pâle, un jaune paille, tandis que celui de ma grand-mère était comme les mandarines. Vous voyez la peau des mandarines ? Eh bé cette teinte-là, la couleur mandarine, oui, oui* », « *Oui, on l'a mélangé* », « *Parce qu'il en avait envie, il avait envie de la couleur ! Eh oui ! Sûrement !* », « *Je faisais des essais quoi... On pouvait se le permettre, ça coûtait pas cher* » (C1) – « *Il était plutôt rouge, oui. Pas blanc, non... Jaune... Mais je me rappelle pas trop. Peut-être un peu jaune* » (C2) – « *Y en avait du jaune, la plupart et puis du noir, un peu noir. Y en avaient quelques épis de noirs* », « *Des fois, y en avaient de plusieurs couleurs, mais rarement* », « *Autrement, y en avaient des noirs, un peu noirs, pas tout à fait noirs... Dans le lot, oui. Sans les semer, comme ça* » (C3) – « *Il était plutôt mandarine, jaune foncé. Il y en avait du blanc, mais très peu* », « *Couleur mandarine. J'en ai connu du blanc aussi, mais c'était très peu, très peu. Il se mélangeait, je ne comprends pas pourquoi, parfois certains épis étaient blancs, comme avec le rouge, vous aviez des épis bigarrés* », « *Ce que je sais, c'est comme je vous ai dit, y en avait du blanc, du jaune, plus ou moins foncé, mais qu'il y ait plusieurs variétés, ça, je le pensais pas. On appelait ça le maïs du pays* » (B) – « *J'ai eu l'occasion de rencontrer un monsieur de Gerde, qui est malheureusement décédé maintenant, mais il avait conservé la variété de ses parents et de toute sa lignée familiale. Moi, j'en ai. Il m'a dit : « Je vous en donne exceptionnellement ». Il m'avait amenée à son champ, parce qu'il ne voulait pas le donner, il avait peur que ça soit... Et donc moi, je l'ai gardé précieusement, mais je pense que le Conservatoire botanique de Bagnères l'a aussi. Il avait réussi à l'avoir ce maïs. Et donc c'est un maïs très jaune, très, très jaune et pas très grand, très dur, très dur* » (L1)

La PLANTE, l'ÉPI, le GRAIN

« Le pied était plutôt fin », « Ils étaient pas solides comme l'Américain, enfin ces variétés-là. L'Américain était plus solide, vous savez... », « Il avait comme des crocs l'Américain, pour s'accrocher au sol, c'est drôle eh ! Avec le vent, il tombait pas comme ça eh ! Tandis que le nôtre, il avait tendance, peut-être, à être plus faible, il était plus souple... », « On était plus grands qu'à présent, mais enfin, il était pas plus grand que nous », « Le nôtre, dans les 1,70 il devait faire, pas plus », « Quelques fois, y avaient deux épis, mais quand y en avaient deux, ils étaient pas beaux », « L'épi, il devait faire 20 centimètres et en grosseur, il était pas gros... Quelques fois, il était pas tout à fait fini », « Quelques fois, les grains, comme un serpent, y avaient des épis qui avaient le grain un peu tordu, vrillé, il vrillait un peu... Mais il était joli aussi, il était joli... », « Il mûrissait davantage chez nous [à Baudéan], c'est un peu plus bas, y a moins d'altitude... Pour le maïs, ça se sent l'altitude, aïe, aïe, aïe ! » (C1) – « Les épis, y en avaient de jolis, oui », « Y en a même qui venaient des Basses-Pyrénées, ils s'étonnaient de voir le maïs qu'on avait ici... Y avaient des épis de 20 cm, oui, et le grain était bien aligné aussi », « Y en a qui poussaient hauts eh ! C'est vrai ! Oui ! Des parents de ma sœur étaient installés à Monein, dans les Pyrénées Atlantiques et des fois, ils venaient. Ils s'étonnaient de voir les maïs aussi hauts ici. Ils étaient grands oui ! », « Ils poussaient bien, oui » (C2) – « L'épi était gros, mais suivant les haricots qu'on mettait, si les haricots avaient le dessus, des fois... Parce qu'on y mettait des haricots : tous les 70 centimètres au carré, 80, on mettait deux haricots entre », « Un épi de 20 centimètres, c'était déjà assez gros eh ! Des années, il était gros, mais des années, il était plus petit », « Les grains étaient bien alignés, mais plats. C'est-à-dire que ça ne rapportait pas beaucoup. Tandis que celui-là, l'hybride, il est en profondeur », « Les grains étaient ronds, oui, c'était un joli grain, assez, oui... Plus de farine que l'hybride », « Il ne poussait pas haut, non, pas comme celui-là, 1,60 mètre, oui, par là », « Le pied était moins costaud que l'hybride » (C3) – « Les grains étaient pas rangés. Des fois alignés, mais des fois en biais. Certains, pas beaucoup. Plutôt alignés. Pour ces maïs du pays, ça dépendait du terrain et des soins qu'on apportait à la terre. Y a un voisin, il faisait des gros aussi bien qu'en plaine. Ici, j'en ai jamais connu, sauf certaines années. Certaines années, ça dépendait du climat qu'on avait dans l'année », « C'est son terrain qui était, d'après moi, mieux, mieux placé : s'il faisait un temps sec, il était pas exposé à la sécheresse. Et en plus de ça, il mettait beaucoup de fumier », « La hauteur ? Eh bé, ça dépendait beaucoup de l'année. S'il faisait une année humide, il venait grand, mais sinon, il restait moyen », « Moi, je faisais 1,70 mètres et il me passait dessus. Oh, il devait faire 2 mètres ! Il me dépassait. Parce qu'on coupait le maïs. Avant de ramasser le maïs, on coupait les fleurs, le sommet. On coupait au-dessus de l'épi, pour donner ça aux vaches », « Oui. Et je m'en rappelle, des fois, il fallait lever la main pour couper au-dessus de l'épi. 2 mètres, vous pouvez marquer, avec la cime », « Il valait mieux qu'il n'y ait qu'un épi, mais souvent, y en avait deux. Deux petits ou un plus gros. Mais y en avait souvent deux aussi, oui » (B)

TAILLE et NATURE du TERRAIN

« Et puis on faisait pas des hectares et des hectares ! », « Une fois qu'on avait fait un hectare, même pas ! Même pas à l'époque ! On faisait 30 ares, un journal et demi, 30 ares, peut-être 35 », « On le faisait là, dans le plat, y avait tout des champs de maïs par là. Tout le monde faisait du maïs », « À la sortie du village de Campan, tout le maïs était là, tous les champs étaient là, les champs de blé et les champs d'orge et les pommes de terre », « La terre ? Elle était bonne... C'est des alluvions... Y avaient de ces champs de blé, c'est pas croyable ! Des mouchoirs de poche, eh, comme la vallée. La vallée est toute petite donc des mouchoirs de poche. Tout le monde y avait ses champs. Oui, parce que, à l'époque, y avaient que des paysans. Y avaient que des champs, là, y avaient pas de prairies, presque pas de prairies, tout des champs. Et les prairies étaient dans les pentes. Les gens devaient vivre comme ça »,

« Nous n'avons fait que ça, mon mari et moi, on a quitté l'école, lui, à 14 ans, et moi à 12 et demi et depuis on n'a fait que travailler la terre », « On faisait deux journaux, 40 ares de maïs. Pas plus » (C1) – « Des petits champs », « On en faisait, oh, un demi-hectare, peut-être, pas même, non... On en faisait que dans un champ, chez nous », « Les voisins en faisaient aussi, mais c'étaient pas de grands champs, pas ici », « Il était quand même un peu soleil, parce que y a des coins, ici, c'est ombrageux, alors on pouvait pas le faire... Dans la vallée, là, on le faisait un kilomètre plus haut, y avait un pré, là », « La terre était bonne, mais on y mettait beaucoup de fumier. Puis on mettait du fumier de mouton, c'était mieux que le fumier de vache » (C2) – « On avait plusieurs parcelles de maïs », « C'était une terre, c'était pas du sable, mais un peu de gravier y a. Autant de gravier que de terre » (C3) – « Le maïs, un journal et demi, comme dit L. Un journal, ici, c'est 20 ares, à Campan, c'est 18 ares et ailleurs, y en a 25. Donc ça dépend. De toutes manières, c'est le cinquième d'un hectare. Il faut 5 journaux pour faire un hectare. Donc 20, 30 ares à peu près de maïs. Et à peu près de blé et de pommes de terre, aussi... », « Ici, vous voyez, de ce côté-ci, on est exposé au sud. S'il fait une année de sécheresse, ça va pas. Il faudrait qu'il pleuve de temps en temps. Parce qu'on n'irriguait pas ici. On n'irriguait pas du tout. Alors, à ce compte-là, ça allait être trop sec. Tandis que – je peux vous le montrer, c'est le terrain en face de chez moi, juste là, qui est exposé moins au sud, un terrain plat, une bonne terre. Là, j'avais eu du joli maïs. Vraiment du joli maïs. Mais chez moi, il faisait moins de rendement que chez lui. Et du fumier, on en mettait autant eh ! », « Mais on déplaçait. Une année, du maïs, l'autre année, soit on faisait du blé, ça dépend. Une année sur deux on faisait du maïs, à peu près. Oui, mais une année sur deux, pas plus. On aurait dû le faire davantage, ça, tourner un peu plus, mais on n'avait pas le terrain approprié pour le travailler. J'en avais très peu du labourable » (B) « « Le maïs, c'était ici, dans le village. Enfin, y en avait quand même jusqu'à 800 mètres, c'était la moyenne quoi », « Et il fallait que ce soit de ce côté-ci. Le maïs, on le faisait de ce côté-ci, côté levant. Parce que de l'autre côté, le soleil met plus de temps pour arriver. Ici, on l'a plutôt, on l'a jusqu'à l'ados. Mais de l'autre côté, là-bas, il n'arrivait pas à mûrir. Alors de l'autre côté, ils ne faisaient que des patates », « C'étaient pas des grandes surfaces. À la fin, c'est nous qui faisons ici la plus grande surface. Parce que cette route, elle était pas là... », « En taille, ça faisait la moitié d'un hectare, peut-être trois journaux, soixante ares quoi... peut-être un peu plus même », « La fin, c'est pendant la guerre. On a fait du maïs comme ça jusqu'en 50, par là, ou 55, par là. Et puis tous les gens sont partis, y a que moi qui suis resté à la ferme. Alors on n'était moins nombreux », « En principe, la plus grande population, et les maisons, et les parcelles de maïs sont au levant. De l'autre côté, y en a pas beaucoup », « Mais on changeait de champ aussi », « Tous les ans, on changeait un peu », « On faisait les pommes de terre dans une parcelle, l'année d'après, on y faisait du maïs et on faisait les pommes de terre dans une autre parcelle, là où y avait du maïs avant » (L2)

TAILLE de L'EXPLOITATION (Moyenne en hectare)

« On avait un peu de tout et pas grand-chose. C'est-à-dire : on avait une dizaine ou douze vaches, une quarantaine de moutons. Ce qui rapportait un peu, c'était d'apporter le lait chez des particuliers en ville. On allait tous les jours porter le lait en ville. À part ça, on avait le revenu d'une douzaine de vaches et de quarante brebis, c'était pas énorme. On vivait bien souvent, dans beaucoup de maisons, à deux générations : le père et la mère et puis nous, sans lumière et sans eau... J'ai connu mon arrière grand-mère qui vivait avec moi », « Ici, on avait dix hectares exactement, un peu de bois, mais pas beaucoup. Finalement, j'ai acheté une autre propriété, à la SAFER, j'en avais dans les 20 hectares, puis quelques pacages par là », « On faisait des pommes de terre, y avait un bon rendement de pommes de terre, un peu de blé, le blé pour faire le pain, après, toute l'année, le pain de la maison, le blé et le maïs » (B) – « Ils vivaient de l'exploitation. C'était pas comme maintenant, maintenant, y a le bois qui a

pris partout, tout était travaillé à ce moment-là. Alors dans toutes les maisons, dans toutes les fermes, ils avaient quelques vaches, des vaches et quelques moutons. Et puis en plus, ils labouraient un peu, ils se faisaient un peu de maïs, justement du maïs du pays et puis des pommes de terre », « Et puis ils faisaient le foin et le regain, ils faisaient deux coupes. Parce que attention ! À ce moment-là, c'était tout à la main, on faisait tout à la main, alors c'était pas une rigolade, mais en principe, dans les maisons, y avait quand même du monde. Parce que les gens, ils restaient ici, ils pouvaient pas aller nulle part, y avait pas de transport, y avait rien » (L2)

CLIMAT

« Il poussait bien ! Il poussait bien ! », « Et tout venait du soleil. Parce qu'ici, quand même, avec cette altitude, si vous aviez une année de soleil, vous aviez du beau maïs. Si jamais il gelait en octobre, crac ! C'était foutu ! », « Y avait pas besoin de trop de pluie ici... Les bonnes conditions ? C'était le soleil ! À 650 mètres, c'est juste, c'est la limite... À Rimoulat, c'est la limite... », « C'est un maïs, oui, qui n'avait pas besoin de beaucoup d'eau. Et puis ici, c'est tempéré quand même. Mais il avait pas besoin de beaucoup d'eau. C'était du soleil, surtout en octobre. Parce que le soleil, quand y a la rosée, le maïs, sitôt qu'il est sorti, y a le cornet, le cornet du maïs, il prend cette rosée, ça suffit. Avec un peu de rosée qui descend, ça suffit, ça pousse. On avait de belles récoltes », « Et quelques fois, il neigeait en décembre, on n'avait pas fini et y avaient des années où on l'avait ramassé en janvier, il avait fait beau à nouveau » (C1) – « Le maïs, il résistait », « Il fallait du soleil et de la pluie aussi... Des fois, il se mettait à sécher, et juste, à la limite, il se mettait à pleuvoir » (C3) – « Il fallait qu'il fasse chaud et mais humide aussi, il fallait un peu des deux. Vous voyez que maintenant, ils arrosent partout, il aurait fallu plus d'eau certaines années. Et d'autres années, s'il y en avait trop, ça n'allait pas. Alors je ne vais pas refaire le temps, mais ici, ça n'est pas évident », « Et qu'il ne gèle pas trop à l'automne. Parce que j'en ai vu geler du maïs. Peut-être il a été planté un peu tard si le temps ne s'y prêtait pas. Pour avoir une bonne récolte, il fallait l'avoir planté fin avril, début mai et après, il fallait un bel automne, pour qu'il mûrisse bien. S'il était encore trop vert au moment des premières gelées, le grain gelait », « À la foire de Lourdes, il fallait que le maïs soit fait ou prêt à faire. Et la foire de Lourdes, c'est le 28 avril », « Ce que je peux vous dire, c'est que ça dépendait beaucoup du climat qu'on avait », « Même avec le climat qu'on avait, le temps qu'on avait, on pouvait savoir si on allait avoir un bon maïs. Mais ce que je peux vous dire, c'est que le rendement, ici, en montagne, c'était pas terrible. Y avaient certaines années, peut-être, mais... » (B) – « Il neigeait beaucoup autrefois. Je me rappelle, je sais pas jusqu'à quelle année, eh bé tous les neuf, dix ans, on en avait un mètre ici ! Jusque vers 1950, par là... », « Autrefois, il commençait à neiger à la Noël et on en avait jusqu'au mois de mars », « Des années, il pleuvait trop, des années pas assez », « Nous, on en arrosait un, parce qu'on en avait un derrière, y avaient des rigoles », « Comme il était bien placé, en plein soleil, quand il faisait un peu de sécheresse, on l'arrosait », « On faisait couler l'eau, comme quand on arrose un pré quoi », « On arrêtait l'eau de la rigole alors elle coulait dans un petit bout de pré et dans le maïs », « Et puis une fois qu'elle était arrivée en bas, l'eau, juste en bas du champ, on la changeait de place. Mais ça lui faisait du bien, ça, eh ! oh oui ! », « Si c'était une année de sécheresse, bien entendu, ça lui faisait pas du bien », « Il manquait d'eau quand même, même qu'on arrose un peu », « On pouvait pas arroser partout non plus », « Et si c'était une année de pluie, c'était une année pourrie, on disait ici », « Le maïs n'arrivait pas à mûrir » (L2)

CULTURE

* Impressions générales

« Tout le monde faisait du maïs, parce qu'ils faisaient la pâte et tout ça, pour manger », « Je vous dis, tout le monde vivait en autarcie. On vivait que de ça, des pommes de terre, de la farine de maïs, des poulets, des œufs... Le blé au moulin et c'était comme ça... Mais ça, on vous parle quand même de notre jeune temps, jusqu'à nos cinquante ans... Après, on a changé... », « Tout le monde a travaillé de la même façon » (C1) – « Moi, je n'ai fait que ça ici, tout le monde était agriculteur ici... De leur temps, dans ma famille, ils en faisaient un peu aussi, du maïs du pays, mais c'était juste la limite à Rimoulat », « Mais enfin, pendant la guerre, y a des gens de la haute vallée, de Gripp et de la Séoube et de plus haut, qui venaient en semer ici, un peu de maïs, pour en avoir, parce qu'on faisait de la farine de maïs et on en faisait pour manger », « Autrement, y a beaucoup de gens de là-haut, ils traversaient la montagne, ils allaient vers les Baronnie, ils allaient en chercher, sur le dos, du maïs. Oui, dans les Baronnie », « Tous ceux qui habitaient au-dessus de Sainte-Marie [de Campan à 840 mètres d'altitude], ils en achetaient, ils le portaient sur le dos et puis ils le faisaient moudre pour en faire de la farine, pour manger... Pendant la guerre, c'était rare, on n'en donnait pas aux agneaux, pendant la guerre, on le consommait nous-mêmes », « Pendant la guerre, ça a été utile, pour ces gens de la haute vallée qui pouvaient pas en faire », « C'étaient des fois des petites quantités, mais c'était juste pour manger, c'était pas pour les bêtes » (C2) – « Nos parents ont fait du maïs, et nous aussi, on en a fait », « Ce qui importait, c'était de mettre assez de fumier. L'eau, on n'arrosait pas » (C3) – « Un peu de tout et pas grand-chose... On vivait pauvrement. Je vous le dis franchement, on vivait pauvrement. Mais enfin, le peu qu'on mangeait était sain, plus que ce qu'on mange maintenant. La nourriture était saine » (B) - « Mes parents étaient paysans donc j'ai connu les champs de maïs de ma grand-mère, j'ai connu l'effeuillage du maïs, le grain aux poules etc. et surtout sur le plan alimentaire, mais au niveau de la culture proprement dite, moi, je n'en sais pas rien », « Je me souviens d'avoir vu du maïs qui servait de tuteur aux haricots, il me semble que j'en avais même vu du noir, du haricot noir que j'avais gardé, j'en avais gardé un petit peu. Tout ça pour dire que notre alimentation quotidienne, c'était le pastet, le soir », « « Moi, j'ai 62 ans, donc j'ai vécu jusqu'à 14 ans à Lesponne, donc je vivais j'étais imprégnée de la vie, du rythme quotidien de tous les gens. Parce que les parents étaient agriculteurs et on vivait avec ma grand-mère. Donc on avait le cochon etc. », « C'est vrai que le maïs était vital, vraiment vital, notamment dans les pays de montagne. C'était assez rustique, donc on en avait suffisamment. Puis dans la vallée notamment, y avaient beaucoup, beaucoup de moulins, six ou sept moulins. Quand on manquait de maïs, on l'achetait et après, on le faisait moudre là. On ne payait pas en argent, mais la personne, elle prélevait une « pugnère », c'est une mesure, elle prélevait ça et après, donc, elle l'utilisait pour sa consommation, mais aussi, quand les gens manquaient de farine, ils allaient lui en acheter... Elle était payée comme ça quoi » (L1) – « On faisait principalement du maïs et du blé », « Les bois étaient pas aussi bas, parce que c'était travaillé quoi et puis à la guerre 39-40, y a beaucoup d'hommes qui ont été faits prisonniers et tout ça, ce qui fait que ça s'est pas travaillé. Le plus vilain se travaillait pas quoi », « De l'autre côté, là, y avaient au moins vingt granges, au moins... Et puis ici, là, presque jusqu'au Chiroulet, y a des granges. Tout ça, c'était travaillé. Là, on n'y faisait que du foin et du regain » (L2)

* Préparation du sol

- **Fumure** : « On mettait assez de fumier pour le maïs, on en mettait assez », « On mettait du fumier de vache ou de mouton », « Nous, on le mettait au mois d'avril, pour semer au début mai » (C1) – « On y mettait du fumier » (C2) – « On préparait, on labourait le champ, pour

rendre la terre très fine », « On préparait le champ autour du 8 mai, ça dépendait du temps... », « On mettait du fumier, ah oui, avant de labourer, ce qu'on avait, de vache, de brebis... Mais on mettait que du fumier de vache » (C3) – « Labourer. On labourait tous les ans. On préparait la terre puis on marquait la terre avec un outil en bois. Pour les sillons. Et on semait à la main », « Ah du fumier, on en mettait beaucoup, même ! Du fumier, on en mettait beaucoup, mais le fumier ne fait pas le même effet si dans un champ, il est trop exposé au soleil et si l'année est sèche. S'il pleut souvent, ça va, sinon, ça sèche trop, ça ne fait pas du tout le même effet pour le maïs. On avait du fumier de brebis qui est un fumier sec aussi. Je mettais du fumier de vache aussi. Ça faisait pas le même effet. Par contre, si on avait voulu mettre de l'engrais, je m'étais renseigné une fois à la chambre d'agriculture, je ne peux pas vous dire exactement le chiffre qu'il m'avait dit de mettre, mais ça m'aurait coûté plus cher que ce que m'aurait rapporté le maïs récolté. Alors là, j'ai dit : « C'est pas la peine d'acheter de l'engrais, on va continuer comme on fait » (B) – « Pour le maïs, on ne mettait pas n'importe quel fumier. C'était du fumier de mouton, de brebis. Il était plus riche en engrais, enfin il avait ce qu'il lui fallait. C'est pour ça, il était plus joli », « On le mettait avant de labourer, juste avant de labourer. On labourait, c'était au mois d'avril, on commençait à labourer au mois d'avril », « Y avait une date qui disait qu'au 10 mai, il fallait que le maïs soit semé, soit en terre », « Sinon, il allait être un peu tardif pour mûrir » (L2)

- Labour : « On labourait et on semait de suite » (C1) – « On labourait avec les vaches, on n'avait pas de tracteur, on labourait puis on préparait le terrain, à la main. On faisait tout à la main » (C2) – « La première fois, on labourait dans les champs de patates, on faisait « tanti, tantôt », on changeait toujours », « Sur le blé aussi, après la récolte, on faisait du maïs », « On changeait tous les ans, parce que le blé ne demande pas de la potasse, il ne demande que de l'azote. Je sais pas, c'est pour équilibrer le sol quoi » (C3) – « On faisait avec des vaches au début, puis on a fait avec des bœufs et le premier tracteur, je l'ai acheté en 53, 1953. Ou je me trompe, en 63. Un quatre roues motrices. Ou 73 ou 83 », « Mais j'ai longtemps continué à travailler avec les vaches, oui, hou ! Longtemps ! », « En fait, on en faisait trop peu. Mais on était toujours au travail, pourquoi ? Parce qu'on faisait plusieurs choses. Il n'aurait fallu faire qu'une seule chose, soit l'élevage, soit du maïs, mais pas tant de choses. On était occupés avec le blé, on était occupés avec le maïs, on était occupés avec les pommes de terre, on était occupés tout le temps. Tout le temps, tout le temps. Et on travaillait le maïs et les pommes de terre, on y passait avec les bras, la houe. À la main », « Sur la parcelle que j'avais là, y avait le schiste en-dessous, alors vous ne labouriez pas trop profond. Par contre, après, j'avais un bon champ, alors oui, on labourait assez profond. Ça dépendait du terrain » (B) – « On labourait avec les vaches et puis une charrue », « Les femmes suivaient derrière parce que ça n'allait pas assez profond pour faire sortir la terre. Alors y avaient trois ou quatre femmes derrière, entre voisines et tout ça, on s'aidait. Elles avaient des houes », « La charrue faisait un sillon, déjà, seulement, c'était pas tellement bien tourné, assez profond. Les femmes suivaient pour sortir un peu plus de terre », « Ce qu'on faisait ici, c'est qu'une année, on labourait d'un côté et l'autre année, de l'autre. On commençait d'un côté et l'année après, de l'autre côté. Sinon, du côté où on labourait, y avait plus de terre alors que de l'autre côté, il en manquait », « Comme ça, c'était bien régulé » (L2)

- Passage du rouleau : « On labourait et on passait les herses et le rouleau, pour tasser. Et une fois que la terre était assez fine, parce qu'on la faisait assez fine, il fallait qu'elle soit assez fine, là, on semait, on passait avec un mulet, avec un marquoir » (C1) – « On passait le rouleau, premièrement, puis les herses », « Fallait de la terre fine, en surface quoi » (C3) – « Une fois labourée, il faut la préparer. On y passait – de rouleau, je n'en avais pas – une planche plate, et en dernier temps, j'avais le rouleau. Et après, la herse, parce qu'il fallait

faire une terre très fine », « Tout ça, on le fait le plus tard possible, au moment de semer. Si on peut le faire. Mais seulement des fois, il arrive qu'on a labouré et qu'il pleut. Alors parfois, il faut attendre, jusqu'à 8 jours, s'il se met à pleuvoir. Autrement, on le fait en suivant. Labourer, préparer et semer » (B) – « On y passait encore un autre truc, pour égaliser la terre », « C'était un grand morceau de bois avec des pointes, ça faisait la terre fine » (L2)

*** Semailles**

« Peut-être, comme il était pas si beau que l'hybride, on faisait quatre maïs, on mettait quatre grains, pour le semer », « On la quadrillait en long, pour commencer. On marquait en long », « Y avaient des mulets, avec un outil en bois, qu'ils avaient fabriqué... Par exemple, à 60, 70, y avaient comme des palettes, vous savez, qui se traînaient dans la terre, ça se traînait dans la terre. Et puis une fois qu'on avait fait en long, on faisait en travers », « Il fallait être deux personnes et le mulet », « Ça faisait une surface plane. Ces petites palettes, dans le marquoir, ces petites palettes qu'il y avait dans le marquoir, elles vous faisaient la raie », « Et alors à ce moment-là, une fois qu'on avait commencé, y avait une quinzaine de personnes qui venaient, nous aider, et alors on mettait quatre maïs dans la croix, à l'intersection, là où se rencontraient les deux marquages, alors on les mettait là, dans la croix », « Et en plus, et en plus, on mettait deux haricots, dans tout le champ quelques fois. Y en avaient eh ! Quatre grains de maïs et deux de haricot », « Et puis après, quelqu'un mettait de la terre là-dessus. C'était manuel, pour le couvrir », « Il fallait pas, n'importe qui couvrait pas, c'était pas un gosse qui couvrait ! Parce qu'il fallait prendre la terre, la lever et clac ! Parce que si jamais vous avez tendance à prendre la terre et si vous levez pas, vous risquez de faire venir le grain là, vous comprenez ? Il fallait un peu, comment on dit, il fallait un peu un tour de main quoi », « Un enfant, les enfants, ils ne faisaient pas les maïs, parce qu'ils te les lançaient ! Mais les haricots, les enfants le faisaient ça, parce qu'ils voyaient les quatre grains, donc ils savaient qu'ils devaient mettre deux grains de haricot », « On se suivait, et là, ils savaient où le mettre, c'est pas aussi difficile que de mettre quatre grains de maïs », « On s'aidait, y avaient des femmes et des hommes et après, on allait aider les voisins, on leur rendait la pareille », « Ça grouillait dans les champs, des bêtes attelées, des vaches attelées, des mulets, des mules, des ânes, tout ça, ça travaillait, c'était, ça vivait ! Tandis que maintenant, on prend le tracteur et puis ça y est », « Le maïs, il fallait le semer les premiers jours de mai. Si c'était un peu trop tard... Et pas un peu trop tôt non plus, il risquait de geler, alors ça n'allait pas non plus. Les premiers jours de mai, oui, si le temps le permettait », « Surtout pas de pluie, parce que pour labourer, je sais pas pourquoi, on aurait pu labourer au mois d'avril, avant... Mais l'herbe aurait poussé, avant de pouvoir semer le maïs. La terre était tellement riche que l'herbe poussait, ça poussait haut », « Y avaient quatre pieds qui sortaient... C'est pour ça, peut-être, qu'il était moins gros que l'hybride... Quelques fois, y en avaient que deux ou trois. Quelques fois, y en avait un... », « Et quelques rien ne sortait non plus. Il devenait tout noir dans la terre. Et quelques fois, il pourrissait aussi », « On les mettait au carré, les grains, on les mettait au carré quand même, eh bé, dans ce petit nid, là, un, deux, trois, quatre... », « Ma grand-mère, elle te lançait ça, c'était une forte femme, elle ne se baissait pas, eh ben, mais son fils la grondait sans cesse, parce qu'elle les mettait pas au carré, mais elle s'en fichait pas mal ! », « Et les haricots au milieu », « Ça se faisait chez les gens qui étaient méticuleux », « Chez nous, ça se faisait pas, on s'en foutait un peu chez nous. Ils mettaient le maïs, plop ! plop ! plop ! Si ça pousse, ça poussait, ça poussait quand même » (C1) – « Quand le champ était prêt, pour semer, chez nous, c'était à la fin avril, début mai. Alors on avait des marquoirs, on traçait des lignes sur le champ et puis à la main, on faisait des carrés, oui. On faisait des lignes droites puis on faisait dans l'autre sens aussi, alors ça faisait des carrés, un quadrillage », « À l'intersection, on en posait trois ou quatre et puis

souvent, on y mettait un haricot aussi », « Des fois, avec les premiers voisins, on s'aidait un peu, oui, au moment de semer, c'était un peu long, mais enfin, on le faisait... Une journée, c'était assez, oui », « On le recouvrait avec une bêche, on le couvrait un peu, pas trop. Il fallait pas trop le couvrir, on mettait un peu de terre dessus. Mais on le faisait en même temps... Tout se faisait le même jour, c'étaient pas des champs comme on voit maintenant » (C2) – « La première ligne, on la faisait comme ça, à l'œil, sur la bordure, à une certaine distance de la bordure et puis là, avec le marquoir et le mulet, un marquoir à trois pieux... Et un pieu, on le mettait sur la ligne tracée. Et puis au carré, on faisait », « À 70 cm à peu près, c'était, 70 cm au carré », « Et c'est à l'intersection de ces lignes qu'on semait, oui », « On posait les grains au carré, comme ça, parce que le marquoir, c'était comme des planches, assez larges, de dix centimètres environ, alors au croisement, ça faisait un carré, comme ça, on mettait les grains aux quatre coins et les deux haricots au milieu », « Il ne fallait pas qu'ils soient groupés, sinon y avait une tige ou une. Quand quelqu'un voulait semer, on s'entraidait. Les uns allaient dans un champ, le lendemain, dans un autre... », « Pour en avancer, quand le champ était prêt, il fallait semer assez rapidement, sinon si l'orage venait, il fallait recommencer. Alors on s'entraidait : y avait, je sais pas, une vingtaine de personnes ou trente... Pas quarante, mais enfin, on était une trentaine, oui, souvent. Tout le monde savait que c'était prêt. Y avaient plein de gens dans toute la lande là, parce que comme on travaillait avec les bœufs, enfin avec les vaches, puisqu'on avait une paire de vaches, y en avait pour une huitaine de jours : labourer seulement, préparer... Ce qui fait que toute la plaine était pleine de monde. Tandis que maintenant, on voit rien ! Parce que tout le monde faisait un peu de maïs... Pendant une huitaine de jours, oui... C'est-à-dire, des fois, y avaient deux ou trois champs dans la même journée, ou quatre », « Chez nous aussi, c'étaient les hommes et les femmes, n'importe, mais les hommes couvraient, en principe, mais ils semaient aussi. Mais enfin, on en avançait davantage de couvrir que de semer. Parce qu'il fallait poser le maïs bien, pour celui qui voulait bien semer, c'était plus long à faire de semer le maïs. Et puis y en a d'autres qui semaient les haricots après », « On le faisait pas ensemble, d'abord le maïs et d'autres suivaient derrière avec les haricots et derrière encore quelqu'un couvrait : trois étapes, maïs, haricot et couvreur. Y en avaient une dizaine pour semer, mettons, pour faire un pourcentage, quatre pour semer les haricots, peut-être, et quatre pour couvrir. Les semences, on les avait dans des boîtes ou dans des bols ou des écuelles, faciles à attraper. Et alors c'était dans un sac et chacun allait se servir quand il en avait plus. Un bol, par exemple, c'était plus facile à attraper que dans une boîte de conserve ou autre », « Chacun portait son récipient, ah oui, casserole ou autre », « Mais c'était bien à côté de maintenant... » (C3) – « On semait à la main. À la main, à la main. Je n'ai jamais semé avec le semoir », « Comme je vous ai dit, on rendait la terre la plus fine possible. Et après, on y passait avec un marquoir. Y en a qui le faisaient avec des vaches, moi, je le faisais avec une jument. Y avaient trois palettes qui faisaient des traits, le plus droit possible. Trois rangées bien espacées, de 40 ou 45 centimètres. On se cale sur la dernière, on en fait que deux à la fois. Il y en a qui en faisaient 5, mais ici, trois. Après, dans l'autre sens aussi. Et ça, ça se faisait dans le plat. J'avais un terrain en pente, ici, devant la maison, on était obligés de la faire en biais. Il fallait que ça se croise quand même comme il faut. Il fallait quand même que le carré soit fait d'équerre », « J'ai toujours vu faire ça. Je suis ici depuis 1938 et avant d'arriver ici, j'étais pas bien loin, j'avais 7 ans quand je suis arrivé ici, j'ai toujours vu faire de cette manière-là. Toujours. Puis le progrès n'existait pas trop ici ! Est-ce qu'ils faisaient beaucoup de champs, dans le temps ? Je me pose la question. Je parlais beaucoup avec mon arrière grand-mère, mais jamais on ne parlait de tout ça », « Y en a qui marquaient de travers, ça, je ne vous le cache pas, mais ici, on s'arrangeait pour marquer droit, d'un bout à l'autre de la ligne. Ça, vous avez pu le voir même en plaine. Ceux qui vont de travers avec le semoir, même avec le tracteur, voilà. Nous, c'étaient des sillons bien droits », « Après, on le

semait à la main. On en mettait, trois, si je me souviens bien, à chaque trou. Trois et souvent un haricot. Tarbais. Un grain, ça suffisait largement s'il poussait. Mais des haricots, on n'en sortait pas toujours, ça se manquait. Parce que après, si ça se manque pas, s'il y a en un, déjà, à chaque pied, c'est une catastrophe pour le maïs. Les haricots passent plus haut que le maïs. Et puis le maïs tombe. Déjà que ce maïs du pays, il avait cette maladie, il versait un peu. Y avait un ver qui se mettait dans la tige et puis s'il y avait du vent de temps en temps, il se couchait, alors ça ne valait rien, une fois couché », « Ça n'a jamais été identifié. On appelait ça la « cayre », c'est un nom patois, ça vaut exactement comme le ver du bois. Le petit ver que vous avez dans le bois », « Trois grains, trois pieds, eh ben ça dépendait des années aussi ! Comment je dois vous dire ça ? Il ne sortait pas tout le temps pareil. S'il faisait beau une fois semé, et que le sol restait un peu humide quand on l'avait semé, ça sortait très bien. Mais s'il faisait trop sec, ça sortait pas, y en avait un ou deux qui sortaient. On y repassait, dans tout le champ, on y repassait, on en ajoutait si tout n'était pas sorti. On passait tout le champ, avec la main, on en ajoutait », « On mettait des grains. La terre était quand même meuble, on les mettait pas trop en profondeur. On les mettait dans la raie du marquoir, au croisement, d'accord, mais on le couvrait à la main. Avec une houe. On mettait pas tellement de terre dessus. Si on voyait qu'il allait faire sec, si on annonçait la sécheresse, on en mettait un peu plus, ça la garantissait un peu du chaud. Si la terre était mouillée ou qu'il allait pleuvoir, on en mettait pas trop », « Tout était partagé, toujours ensemble ! Des fois les femmes semaient, les hommes couvraient, parce que le champ était prêt tard dans la journée, alors on s'aidait là. Des fois, on était une dizaine ! Et les gosses, tous travaillaient ! On avançait en ligne, pas par pas. Parce qu'on avait un outil qui avait trois dents, alors ça faisait des raies et on mettait ça dans le croisement », « Mais elles avançaient en ligne et ça discutait même ! Elles semaient le maïs et discutaient en même temps ! On tchatchait ! », « Les hommes derrière des fois un peu plus loin, on s'arrêtait pour faire une cigarette ! Ça devait durer deux heures », « Et puis c'était le casse-croûte un peu. Qui durait plus que le travail ! Il arrivait qu'on en sème, trois, cinq champs le même jour [Le sien et ceux des voisins]. Si la terre était prête, sinon c'était qu'un par jour » (B) – « Et alors pour semer, on avait ce qu'on appelait le « mercadet » : y avait trois palettes, et là où on commençait, dans le bord, on faisait avec le pied pour que ça soit droit et puis après, avec le « mercadet », on passait. On gardait que deux lignes, parce que dans la troisième, on y mettait une palette pour que ça soit bien droit, que ça soit toujours pareil », « Et alors ici, le maïs, on le faisait, au moins dans une parcelle, on le faisait au carré. On passait dans l'autre sens aussi. C'était un quadrillage. Parce qu'on mettait des haricots tarbais, on mettait quatre maïs, comme ça, quatre grains au carré et un haricot tarbais au milieu », « Sinon, on le faisait en lignes le maïs », « On était de ceux qui en faisaient le plus alors on labourait beaucoup », « C'étaient surtout les femmes et les hommes suivaient derrière, avec la houe, ils mettaient une pelle de terre dessus, pour recouvrir. Ils n'en mettaient pas trop. Mais ils savaient le faire », « Elles avaient les semences dans une boîte, les unes mettaient le maïs, les autres les haricots. Par exemple, y en avait quatre qui mettaient le maïs et une le haricot » (L2)

*** Travaux de printemps et d'été**

- Éclaircissage : Néant

- Sarclage : « On le travaillait le maïs, avec notre mulet », « L'herbe commençait à pousser aussi, aussi vite que le maïs », « Les deux sortaient ensemble, le maïs et le haricot », « Quelques fois, ce qui sortait le plus vite, c'étaient les mauvaises herbes », « Mais souvent, ils sortaient ensemble, on voyait la crosse du haricot et on voyait quand même pointer le maïs, ils sortaient ensemble, à peu près », « Et ça poussait, ça poussait... Et alors là, on commençait à passer un petit truc avec le mulet, une petite herse, une petite herse fait qu'on

avait soi-même, qui piochait pas trop profond pour ne pas déterrer les maïs. Elle avait une forme particulière, comme ça, vous voyez, alors c'était plus large derrière, y avaient trois petites dents derrière et deux devant. Trois et deux, cinq. Ça commençait à gratter un peu l'herbe qui commençait à pousser. Y en avait à arracher », « On appelait ça un « rasclot », « Puis on faisait un peu plus avec la houe qu'on avait achetée. On faisait en long, puis, si par cas, on faisait en travers aussi. Et puis après, en plus, s'il y avait trop d'herbe, on devait passer à la main », « On y passait des journées entières ! », « Ce qui est l'ennemi du maïs, c'est le liseron, ah oui, parce que quand il commençait à être comme ça, le maïs, s'il y avait du liseron, c'était même très dur pour nous pour arracher le liseron, parce que le liseron, qu'est-ce qu'il fait ? Il attrape, il l'étouffe, il s'enroule dans le maïs, autour du pied, c'était une très mauvaise herbe, je pense, c'était le plus mauvais, le liseron, pour le maïs » (C1) – « On enlevait l'herbe à la main. On attendait qu'il soit un peu grand, à 20 centimètres, oh oui. On le bêchait à la main... En dernier temps, j'avais un mulet, je le faisais avec un mulet, oui » (C2) – « C'est-à-dire que huit ou dix jours après, quand l'herbe commençait à pousser, on avait une petite herse qui passait entre les rangs, avec le mulet. Et on croisait », « Alors on avait que le tour du pied à désherber, avec la houe », « Mais y en avait qui nous aidaient aussi. Les voisins qui n'avaient pas de maïs, ils venaient nous aider. On s'entraidait, « C'est-à-dire qu'une fois qu'on avait passé la houe, la petite herse, on passait la houe pour désherber le pied et puis on passait la bineuse après. Parce qu'il commençait à grandir, alors la terre recouvrait la petite herbe qui repoussait entre les pieds. On le binait deux ou trois fois aussi » (C3) – « Et même, on le passait tout à la main, parce que y avait l'herbe qui poussait, y avait pas de désherbant. S'il faisait un temps humide, l'herbe poussait plus vite que le maïs. On le passait tout à la houe. On travaillait tout à la houe. Et le chausser », « Quand il avait cette hauteur, à peu près, 20 cm. On s'y mettait assez tôt, dès qu'il commençait à sortir. Parce que s'il fallait passer dans tous les champs, y avait de quoi faire eh ! Pourtant, on le faisait. Je l'ai fait même deux fois la même année : une année humide, où l'herbe avait poussé, on l'a passé deux fois » (B) – « Pour les mauvaises herbes, on y passait », « Ça, c'était le truc des gosses, d'enlever les herbes qui étaient dans le maïs et les haricots. Puis après, ils le buttaient » (L2)

- **Buttage** : « Alors on le buttait, ah ça oui ! On le buttait ! », « Alors là, ça n'avait qu'une palette, une palette en fer. Ça donnait de la terre, ça donnait de la terre ! De chaque côté. Et c'était la dernière fois, mais en long alors, pas en travers... Après, il n'avait qu'à pousser » (C1) – « Il fallait le butter aussi, on le buttait un peu... Et puis on attendait », « On s'en occupait pas, il poussait tout seul » (C2) – « On buttait, mais même deux fois on buttait », « Il était à peu près de cette hauteur, 20 cm, il fallait pouvoir passer entre les rangs pour pas qu'ils se donnent la main », « Quand ils se touchaient, on disait qu'ils se donnaient la main », « C'était pour la Saint-Jean, environ. Pour être juste à point, le maïs, il faut qu'il se donne la main à la Saint-Jean, c'est-à-dire c'était le 22 juin... Sinon, il est un peu en retard », « Et là, on le laisse pousser. Et puis après, la mauvaise herbe s'étouffe quand le maïs grandit, il n'a pas d'oxygène, la petite herbe n'a pas d'oxygène, elle ne pousse plus », « Et si tout n'avait pas pris, on ajoutait des grains des fois, oui. Des fois, celui-là, il ne mûrissait pas, ça dépendait des années », « Après, on n'y allait plus, y avait pas de bestiole à ce moment-là », « Maintenant, y a des biches, des chevrettes, des renards, des blaireaux, il faut le clôturer sinon y a rien » (C3) – « On y passait deux fois. C'est-à-dire pour enlever l'herbe surtout. Mais après, on le travaillait, moi, je le faisais avec la jument. Avec une « rasère », en patois, ça raclait la terre et ça le chaussait. Je l'avais fait aussi avec une houe, une petite herse étroite, qu'on peut élargir ou rétrécir », « Après, non, non, on faisait plus rien. Une fois qu'il est chaussé, pour la dernière fois, on y passait deux ou trois fois au moins, avec la jument. Naturellement, on bougeait un peu la terre et on couvrait un peu aussi. Parce qu'ici, l'herbe poussait très vite, y a pas de désherbant » (B) – « C'est-à-dire que comme ça, il a plus de

racine, il tient plus droit. Des fois, quand il y avait du vent ou n'importe, il le fallait quoi », « Mais même les patates aussi, on les buttait », « À la Saint-Jean, il fallait que la tige soit en haut, pour que ce soit assez en avance », « Parce que sinon, si il est trop tardif, il arrive qu'il n'est pas assez mûr et les premières gelées arrivent et alors, c'est pas bon », « Il ne faut pas qu'il y ait du lait dans le maïs. C'est ce qu'on disait autrefois. Il faut que ce soit assez sec » (L2)

- Écimage : *« Parce qu'on les écimait, on l'écimait ! Pour que le soleil fasse venir plus gros l'épi », « On coupait la fleur, le haut du maïs, au couteau, on l'enlevait », « On le faisait quand il était presque mûr... En septembre... », « Ça nous servait, on le donnait aux vaches, et les brebis, elles en mangeaient aussi », « C'était une habitude, je sais pas... Maintenant, ils ne le font plus » (C2) – « On le faisait pour le faire mûrir plus tôt », « D'après ce qu'on disait, oui, ça apportait plus de soleil », « Et puis on le donnait aux bêtes », « Mais il fallait avoir le temps de le faire ! On le faisait pas toujours » (C3) – « On coupe les cimes. Il fallait que l'épi soit bien formé et que la perruque soit sèche. Presque noire. Parce que si elle était verte encore, les grains n'étaient pas tout à fait finis » (B) – « On faisait ça quand on descendait avec les premières vaches de la montagne. Et alors, on les coupait et on les donnait aux vaches. C'était au mois de septembre, au moins. Fin septembre même et octobre » (L2)*

- Enlèvement des feuilles (dans le champ) : Néant

*** Récolte**

« On le récoltait en novembre même ! À la main, on le ramassait à la main... On le laissait dans le champ jusqu'en novembre, parce qu'on n'avait pas eu le temps avant... », « Quelques fois, on venait nous aider, des parents, les enfants venaient, des parents aussi, mais pas les voisins pour ça », « Jusqu'à 80. En 80, on a commencé avec la machine, parce que y avait plus personne », « On y allait toute la journée, oui, mais pas trop tôt le matin ! Quand on avait soigné les bêtes, vers 10 heures, on y allait, le matin, une heure et demi de temps le matin et puis l'après-midi, un moment, jusqu'au soir », « On récoltait juste l'épi, crac ! », « On avait des paniers et puis des sacs, et le tombereau avec le mulet », « Hou ! Il fallait plusieurs jours, parce qu'on avait les bêtes à s'occuper. Comme à l'époque, y avait pas de clôture électrique, on gardait les vaches et les moutons, alors bon... Et puis ça dépendait des années : des fois, il avait fait un peu de vent, de la tourmente, un peu de vent... Il était pas solide, solide comme l'hybride, ce maïs. Alors les jambes tombaient ou se pliaient et alors on mettait un peu plus de temps pour le ramasser. C'est pas comme quand y avaient les quatre épis, clac ! clac ! clac ! Fallait quelques fois le chercher par terre » (C1) – « On le ramassait à l'automne... En novembre. On le portait ici, en face et on en faisait une grande pile », « Mais on le faisait en plusieurs fois, on pouvait pas le faire tout le même jour », « Y avait le mulet, le tombereau, on vidait les sacs dans le tombereau », « Une bonne récolte, je sais pas ce que c'est, parce qu'on le consommait à mesure. Quand on l'avait tressé, il restait là, accroché, là-dessous. Puis à mesure qu'on en avait besoin, on le décrochait, je le passais au concasseur et je faisais la farine pour les agneaux » (C2) – « On le récoltait début novembre, on le ramassait à la main, on le mettait dans des sacs et les sacs sur la charrette, des sacs en toile de jute. Y avait que ça à l'époque », « Et alors on ramassait avec la feuille puis on défeuillait ici, on faisait un tas dans un local, par là », « On coupait les épis à la main, ça se coupait facilement », « Les jambes, on les laissait debout dans le champ. Y en a qui en faisaient de la litière... Par exemple, ils les broyaient ou ils les coupaient à la hache pour en faire de la litière » (C3) – « On récoltait fin octobre, début novembre. Avec des paniers, des sacs, deux charrettes. On remplissait tout ça, y en avait pour un moment. Avant, on le

ramassait comme ça et on le défeuillait dans la grange. Mais en dernier temps, on l'effeuillait au champ. On enlevait toutes les feuilles au champ, on les mettait dans la charrette, puis au séchoir », « Les jambes, on les ramassait, on les coupait, avec des serpes, à la main, on en faisait des fagots, on les liait et on en faisait une meule. Avec tout ça, avec les jambes. Si on en avait de trop, on en brûlait un peu, mais c'était rare parce qu'on s'en servait après pour la litière des vaches. Pour les bêtes. On allait chercher quelques fagots, et on les hachait avec une hache, au début. Puis y a eu des hachoirs, c'était plus commode », « On le faisait un peu tous les jours et aux brebis aussi, un peu tous les jours. Quand c'était besoin », « Les « cabeilhs », eh bé, on s'en servait pour le feu », « Et ma grand-mère avait encore un matelas en feuilles de maïs, qu'elle changeait de temps en temps » (B) – « Quand on ramassait le maïs, quand c'était la saison, on en faisait une grande pile », « Quand les tiges sont bien sèches, et puis les épis aussi, on voit les feuilles, elles sont sèches. Et puis on le faisait quand on avait le temps aussi », « Mais il fallait le faire avant que l'hiver n'arrive, avant que la neige n'arrive quoi », « Alors on le ramassait comme ça, on en faisait un grand tas puis on le défeuillait », « On ne ramassait que les épis. Quand ils étaient bien mûrs, ils se défaisaient assez facilement », « On les mettait sur un tombereau, on se les mettait dans un panier puis on le portait dans un tombereau, à côté du champ », « Et le tombereau, on le versait dans une grande pièce qu'on avait », « Mais on attendait d'avoir tout récolté pour défeuiller », « Ça pouvait durer plusieurs jours, oh oui, et une semaine même », « Parce que y avait autre chose à faire en même temps. Huit jours au moins et même un peu plus des fois », « Y a les vaches, il faut s'occuper des bêtes puis arracher les patates aussi, y a les patates à ramasser », « Puis faut ramasser du bois aussi » (L2)

*** Effeillage des épis (après récolte)**

« Une fois récolté, on en amenait ici, c'était une grange, là, et on faisait une pile et tous les voisins venaient, le soir, les amis, les voisins, les parents, un soir, et on se mettait à défeuiller. On faisait un défeuillage. On faisait le défeuillage du maïs et y avaient trois hommes ou quatre qui faisaient des tresses à maïs, des tresses, qui le tressaient, et voilà », « On défeuillait à l'intérieur », « C'était la fête, on buvait du vin et on mangeait des châtaignes », « Y avaient des jeux : le garçon devait aller embrasser la fille et la fille le garçon. C'était l'épi rouge ! Quand on trouvait un épi rouge ! Un grain rouge ! Un épi avec un grain rouge ! », « Mais ça, c'était un mystère... Mais vous savez, il valait mieux trouver un épi rouge qu'un épi avec du charbon. Parce qu'alors là, on vous le passait sur le visage et c'était pas bon eh ! Ça faisait mal ! Ah moi, j'avais horreur de ça ! », « Oui, oui, ça avait son charme... C'étaient des fêtes ça : le défeuillage, le pèle-porc, quand on tuait le cochon, tout ça, c'étaient des fêtes » (C1) – « Puis y avaient des voisins qui venaient, on se mettait tout autour, on l'effeuillait et puis aux jolis épis, on laissait quelques feuilles et puis on faisait des tresses. On en accrochait là, dans le couloir, des tresses de maïs, les plus jolis. Avec les feuilles ou y en a qui faisaient avec des fils de fer », « On faisait des tresses de trois mètres, on les accrochait sous les auvents, y a encore les pointes... » (C2) – « Une fois qu'on avait défeuillé, les feuilles, on les donnait aux vaches ou on en faisait de la litière », « Et la rafles, on la brûlait », « Alors le défeuillage, c'était bien eh ! », « Alors le quartier venait », « Y avait du monde, là, eh ! », « C'était comme si ça avait été la fête ! », « Et on dansait aussi ! », « Quand on avait fini, on nettoyait... Enfin on faisait cuire un chaudron de châtaignes. Il cuisait pendant qu'on défeuillait, c'était prêt à la fin du défeuillage et puis voilà, une écuelle de châtaigne à chacun, avec du pain, du fromage ou quelque choses comme ça », « On se mettait du noir aussi, avec l'épi charbonné », « Des fois, y en avait quelques-uns, parmi les autres, mais pas beaucoup », « Des fois, on en trouvait d'une autre couleur, une douzaine d'épis, environ, dans chaque champ », « Ça faisait un beau tas, mais il rapportait moins que maintenant » (C3) – « À la grange, on se mettait à la grange pour défeuiller. Ce que je me

rappelle le plus, c'est qu'on se retrouvait avec les voisins, on faisait pas la fête, mais enfin, on mangeait un casse-croûte à la fin, on faisait cuire des châtaignes », « On en mettait la hauteur de la table, on en avait, y en aurait eu presque la grandeur de cette pièce [une très grande cuisine rectangulaire]. Ça doit faire, oui, 3 mètres de large. Ça faisait un bon tas, oui. Un bon tas de maïs, oui », « On le faisait quand il était bien mûr, une fois qu'il était bien mûr. On attendait que ce soit bien mûr » (B) – « La feuille, on s'en servait dans les paillasses pour les nourrissons, on disait que ça drainait mieux les urines. C'était comme un sac, dans les berceaux. Avec une fente au milieu où on passait la main pour le secouer de temps en temps, pour le rafraîchir. C'était la feuille du maïs. C'est-à-dire que par rapport à la laine, si dans la laine, y avaient des fuites, c'est pas évident. Que ça, c'est quand même plus hygiénique... Mais ça, c'est une interprétation personnelle... Mais voilà, ça ventilait, c'était peut-être plus hygiénique. Après, moi, j'ai aussi un paillason qui est fait avec des feuilles de maïs, tressé comme ça, très beau. Et après, la cosse du maïs, elle servait à allumer le feu » (L1) – « Et alors on louait les voisins, pour défeuiller. On était nombreux, on était une vingtaine des fois », « Alors celui qui n'était pas trop joli ou que les feuilles ne tenaient pas, ils enlevaient toutes les feuilles. Les autres, ils laissaient deux feuilles. Deux au milieu. Et alors là, on faisait des tresses, des tresses longues eh ! », « Entre voisins, on s'aidait », « En principe, on le faisait tout quand on avait fini de ramasser le maïs. Ce qu'il fallait attendre, c'est qu'on puisse avoir le monde, les voisins, parce qu'on pouvait pas tout faire le même soir », « Il fallait que ce soit un peu décalé quoi », « Les autres en faisaient moins, mais il fallait le défeuiller quand même », « Chez nous, on était une vingtaine au moins. On faisait un peu la fête, on faisait cuire des châtaignes, on avait des poiriers, on faisait cuire aussi ces poires. On mangeait les châtaignes puis après ces poires », « C'était à la fin quand on avait fini », « À la main, sans outil. Fallait garder quelques feuilles pour les tresses », « Y avaient des épis rouges des fois, pas beaucoup, mais ça arrivait de temps en temps. Et pourtant, on les semait pas... », « Un épi rouge entier, ça arrivait. Y en avait pas beaucoup, mais... » (L2)

*** Égrenage**

« On l'égrenait et on l'égrenait encore à la main. Y avaient des foyers où ils le faisaient encore à la main, comme ça, manuellement et puis sinon, on avait un tout petit appareil, avec une manivelle » (C1) – « On l'égrenait à la main et l'autre, celui qui n'était pas joli, ça servait pour les poules, les cochons et tout ça » (C2) – « À temps perdu, on l'égrenait l'hiver, on l'égrenait à la main, quand il était sec. L'hiver, quand y avait de la neige, au coin du feu, avec la queue de la poêle », « Y avait une poêle avec un long manche, pour faire cuire les châtaignes, peut-être. Dans toutes les maisons, y en avait » (C3)

*** Répartition des tâches**

« Pour le sarclage et le buttage, tout le monde, hommes et femmes, moi, j'étais au mulet et lui à l'outil », « Sauf pour semer, pour planter le maïs, pour le semer, autrement, c'était, comme pour biner, tout ça, c'était que la famille », « Nous on l'avait fait de bonne heure, enfants, Parce qu'on était à la ferme à 13 ans, oh oui, peut-être à 12, avec la houe » (C1)

*** Cultures associées**

« Le haricot, c'était le Tarbais, le haricot tarbais. Il était réputé ! Pas trop gros, pas trop gros. J'en fais d'ailleurs, j'en fais toujours pour notre consommation. Puis si les enfants en veulent, je leur en donne, bien sûr », « Je sais pas si c'est tout à fait le Tarbais... En tout cas, il vient en vallée de Campan. Alors dans la vallée de Campan, y a beaucoup de soleil, il fait ce qu'il peut... », « Pour le haricot, on y allait pour les haricots à partir du mois d'août »,

« Ici, on y va plusieurs fois cueillir les haricots, à mesure qu'ils mûrissent. Il fallait passer deux fois, au moins, dans le maïs. Et quelques fois, on allait en cueillir des verts aussi. C'est délicieux les haricots, quand le grain est encore vert, c'est délicieux, alors on y allait. On y allait, mais on ne le surveillait guère, le maïs », « Si par cas, vous alliez cueillir un panier de haricots, vous disiez : « Ah le blaireau est passé ! » (C1) – « C'était du haricot tarbais, il poussait bien dans le maïs », « Je l'ai toujours vu, ça, chez moi, c'était comme ça, ça a dû se faire avant que je naisse... » (C2) – « On faisait des haricots avec le maïs », « Le haricot tarbais, ils étaient bien meilleurs que ceux de maintenant », « Ça dépendait du sol ici aussi. À 100 mètres de différence, c'étaient pas les mêmes, la même semence. Ça avait pas le même goût, les haricots. Et là où on faisait le maïs, nous, ils étaient bien meilleurs que 100 mètres plus haut », « On avait échangé de la semence avec les voisins, et ça n'avait pas le même goût. Les nôtres, dans le champ du voisin... », « C'était à dire que pour faire les haricots, il fallait que la feuille des arbres arrive à un certain niveau, à mille mètre à peu près. Alors là, on faisait les haricots », « Là, quand la feuille arrive à cet endroit, en principe, il gelaît pas quoi » (C3) – « Les haricots, on les ramassait avant de ramasser le maïs, ils étaient mûrs avant. Et quand ils étaient encore verts, on en mettait dans la soupe. Mais après, on les gardait, on les égrenait, on les gardait pour tout l'hiver » (B) – « On en ramassait des haricots aussi, eh ! » (L2)

* Autres cultures

« Parce qu'on faisait un petit peu de toutes les cultures, pour avoir du blé... Parce que le blé aussi, on faisait de la paille pour avoir du chaume, les toits en chaume. On la faisait manger comme maintenant ou pour faire de la litière, on la récupérait... », « On faisait des pommes de terre, on faisait de la Beauvais, oui, mais on l'avait laissée. On faisait de la Ker Pondy aussi, on faisait quelques bonnes variétés pour les bêtes aussi. On faisait deux variétés : on faisait une variété qui était très, très, comment on dit, je n'attrape plus mes mots... La Kersegen ! Elle donnait beaucoup. Elles étaient pas bonnes, elles étaient rudes ! Mais pour les bêtes, c'était bon, oui. Parce qu'elles étaient prolixes, vous savez, y en avait beaucoup. Mais pas pour les gens, non », « La plus fine, c'était la Bintje, oui, mais elle, elle était très fragile. Autrement, c'était la meilleure », « Ici, y avait de la bonne récolte, dans la vallée », « Mais y avait aussi de l'herbe. Dans les champs de pommes de terre, on était envahis d'herbe, on avait un travail hou la la ! » (C1) – « On faisait aussi du blé et des patates, c'étaient les cultures principales » (C3) – « Au début, on faisait un peu de Beauvais, on avait fait la rose, comment on l'appelait cette rose, je ne connais même pas le nom de la variété, elle était rose et l'autre violette, qui donnait beaucoup, mais très fragile pour les vers et tout ça. En derniers temps, on faisait la Kerveguen, parce qu'elle faisait beaucoup de rendements, mais pour manger, c'était pas ça. Pour manger, il fallait faire un peu de Beauvais ou une autre variété, mais meilleure. Ça, c'était bien pour engraisser les cochons » (B) – « On faisait du blé, on appelait ça du blé dur. Et c'était la paille – mais je crois qu'ils n'en font plus maintenant – ce blé, justement, il était très bon pour le pain, le grain était très fin. Il était haut. C'était du blé, mais très, très haut. Mais il faisait pas un grand rendement. Mais ils faisaient ça pour avoir la paille, parce que toutes les granges étaient recouvertes en paille à ce moment-là. Les toits étaient recouverts en paille. Alors on faisait de la paille et puis tous les ans, on en refaisait un bout, celles qui en avaient besoin quoi. On en refaisait un bout. C'est pour ça qu'on faisait cette paille. Et ce blé, justement, c'était un des meilleurs, c'était pas comme les blés de maintenant », « Les litières, on les faisait pas avec cette paille, mais avec les feuilles, du bois, les feuilles de hêtre... On ramassait des feuilles dans les bois et on faisait avec ça », « On en faisait du pain, parce qu'on avait un moulin ici. Y avait un moulin au village et alors on avait une grosse caisse, une grande caisse, on le mettait dans la caisse et puis quelque temps après, on le faisait moudre, une vingtaine de kilos chaque fois », « On

faisait le pain, ma mère le faisait toujours, on se faisait le pain quoi », « Alors tant qu'on avait du blé, on le faisait avec le nôtre puis après, on en a acheté » (L2)

*** Élevage**

« Maintenant, j'ai que 15 brebis, mais dans le temps, j'en avais plus de 80, 12 vaches, on avait des granges dans la vallée, partout par là » (C2) – « En principe, y avait du monde dans toutes les familles, y avait pas de pilule à ce moment-là ! Alors l'un était berger des moutons et l'autre était vacher. Et moi, j'ai été vacher. Les vaches, ça m'a plu. Et alors l'été, j'allais en montagne, on allait dans les montagnes. L'été, on les emmenait en montagne, un peu haut », « Elles étaient à un peu plus de trois kilomètres du Chiroulet, près du lac d'Ourrec. L'été, on amenait les vaches là, en juin... Et alors, j'avais une cabane puis un emplacement pour traire les vaches, on y allait enfermer les petits veaux aussi. Et puis y avait une source, un truc qu'on appelait « layté », parce qu'on faisait du beurre », « On vivait avec le beurre », « C'est moi qui allais traire les vaches. Y avaient d'autres bergers, y en avait deux autres, j'étais pas tout seul, y en avait d'autres à côté, de Lesponne aussi. On mettait le lait, là, le matin puis le soir, on l'écraimait. On l'écraimait dans un récipient et à un moment donné – y avait une dizaine de vaches avec du lait, puis elles en avaient eh ! – et puis ce qu'il y a, là, le lait était très bon. Parce que tous les jours, elles mangeaient de l'herbe nouvelle. Elles montaient, tous les jours, elles montaient un peu et puis c'était très bon quoi », « Y avait de la réglisse, des feuilles de réglisse et puis pas mal de trucs quoi », « Et à un moment donné, je descendais dix litres de crème par jour, mais y en avait beaucoup dans ce lait. Y en avait presque la moitié. La moitié, c'était de la crème », « Dans ces dix litres de crème, elle faisait deux kilos de beurre » « Elle faisait le beurre avec ça [un moule à beurre en bois, sur lequel a été sculpté le profil d'une vache], ça, c'était le moule, de 250 grammes, y en avait quatre par kilo... On faisait huit moules. Et après, le samedi, la mère descendait et elle allait le vendre à côté de la halle, de Bagnères. Alors les gens se le disaient, ils faisaient une queue – si elle en faisait quatre par jour, ça faisait dans les vingt-huit plaques, par là – les femmes faisaient la queue, parce que du beurre comme ça, on n'en trouvait pas ! », « Parce qu'en montagne, si haut, les gens n'y allaient pas avec les bêtes », « On montait jusqu'à 1200. Alors tous les jours, je montais jusqu'au Chiroulet, avec la charrette et puis au Chiroulet, là, je changeais, je mettais toutes les affaires dans le bât et puis moi, je montais dessus, jusqu'au fond. Il me fallait deux bonnes heures quoi. Depuis ici », « J'avais une mule, c'était une mule ou des mulets, parce que les chevaux, ça tenait pas le coup. Parce qu'en montant comme ça, ils avaient chaud. Puis quand même en montagne, la nuit, il fait si chaud que ça », « Tous les jours je faisais l'aller-retour, en principe », « Ma mère faisait le beurre de suite quand je descendais. Elle avait remarqué que – la crème avait été battue un peu en descendant. Avec la charrette, ça secoue un peu – en une demi-heure, le beurre était fait », « Tandis que sinon, il fallait deux heures », « Je transportais cette crème dans un bidon en fer, un fer d'autrefois, galvanisé », « J'ai commencé assez jeune, au moins à seize ans. Je suis allé un peu à l'école, mais enfin, à l'école, on n'y allait pas souvent... Mon frère, à douze, c'est lui qui sortait le lait. Il restait en montagne avec un autre vieux... Et moi, j'avais neuf ans, neuf ans eh ! Mes parents me mettaient des affaires dans un truc et... Mais à ce moment-là, on n'allait pas là, on allait du côté de Laya, je sais si vous connaissez. Alors là, je montais pas avec la charrette, on me mettait le bât, on m'y mettait des affaires, on me montait sur le mulet et je partais » (L2)

CONSERVATION

« Alors ces épis étaient tressés par quatre, quatre épis. Puis avec un osier, ils faisaient des osiers, ils faisaient des tiges... Parce qu'on faisait pas la tresse avec les feuilles... On laissait la feuille, mais on faisait la tresse avec un osier », « Chez nous, on faisait seulement avec les

feuilles », « Et on tressait autour de la branche. Vous faisiez une croix avec l'osier et vous pliez la feuille et puis une autre croix et vous pliez la feuille », « Et lourd ! C'était très lourd ! Elles devaient faire deux mètres. Et on la mettait, on la suspendait ou bien dans les greniers ou bien dans la galeries. Dans les galeries extérieures, vous savez, qui sont devant les maisons », « Mais tout séchait ensemble... C'était après qu'on triait un peu : « Té, celui-là, il est joli, cet épi ». On le triait », « Quand on allait chercher une tresse, on voyait deux, trois épis, on les mettait de côté, puis la personne, après, comme je vous ai dit, la personne âgée, elle faisait ça », « C'étaient les plus beaux épis. Mais il en fallait pas beaucoup. Parce que y en a beaucoup, quand même, de grains dans un épi. Alors il en fallait pas beaucoup », « Il devait en falloir 6 ou 7 kilos, un beau seau, oui... Oui, 6, 7 kilos, peut-être 8, peut-être 8... » (C1) – « On en faisait des tresses », « Tout le devant de la maison, c'étaient des tresses ! », « On mettait le maïs à sécher sous le devant de la maison, y avait pas le balcon, le toit était plus bas, alors sous le toit, y avait toute une rangée de tresses qui se touchaient, jusque sur la route », « Elles faisaient un mètre cinquante, deux mètres », « Il séchait contre le mur, à l'air libre, il se conservait bien » (C3) – « Ce que j'avais vu aussi, quand on le laissait trop longtemps au grenier, ce maïs trop vieux, il en sortait un papillon », « Du grain, il sortait le papillon. L'année d'après, oui, vous pouviez compter que l'année d'après, il sortait ce papillon du grain », « Mais ici, des tresses, on en faisait tout le temps ! Après, je me suis acheter un petit séchoir, je le mettais dans le séchoir. Mais avant, c'étaient des tresses. Tout en tresses. Y en a qui tressaient avec la feuille uniquement, je l'ai fait moi aussi, mais chez nous, on mettait de la corde avec. On les passait une sur barre de bois et elles arrivaient presque par terre », « Tout le maïs y passait ah oui. À part certains, la feuille se coupait, des fois la feuille gelait ou n'importe, la feuille se coupait, ou alors y avait le ver, alors celui-là, on le laissait en vrac. Et on le faisait partir le premier pour les bêtes », « On le mettait au grenier. Y avaient des fenêtres qu'on ouvrait. Il fallait ouvrir parce que sinon, il aurait pu moisir. Parce qu'on mettait trois épis à la fois, avec la corde. Tandis que sans corde, on en met qu'un à la fois. Mais ça fait de bonnes tresses aussi. C'était pas mal, y en a qui les pendaient dehors, sur la façade, c'est bien ça ! J'avais vu ça à S., sous les galeries. S'il était bien mûr, il ne craignait pas le froid le maïs » (B) – « Ces tresses longues, on les pendait au grenier, sur des bouts de bois, on les laissait comme ça », « On les faisait de deux mètres de long et ça tenait », « C'était facile à tresser parce qu'à ce moment-là, les feuilles étaient encore souples » (L2)

CHOIX des SEMENCES

« On gardait le centre... Y avait une personne, une personne âgée, une journée, elle se mettait là et puis elle égrenait comme ça, avec une barre en fer qu'ils avaient, à la main, chaque bout de l'épi. Parce que c'étaient des petits grains. Au fin bout de l'épi, c'étaient des petits grains. Et à l'autre bout, c'était plus gros, alors on faisait que le centre de l'épi... C'était une coutume... Et les bouts, aux poules ! », « Pour les semences, c'était le principe de la barre de fer entre les jambes. Il fallait pas le mâcher le maïs. Il pouvait pas passer dans la machine à égrener, parce qu'il aurait pu être mâché ou fendu ! Écaillé ou fendu ! Alors il fallait le faire, ils le faisaient à la main. Les anciens le faisaient à la main », « C'était une personne âgée qui le faisait, pour pas perdre le temps d'une personne alerte. C'était pas un travail de force, alors une personne âgée, si elle avait de bons poignets, pareil, elle mettait une journée ou deux... Vous savez, c'étaient leurs travaux à eux, aux personnes âgées. Parce que y en avait d'autres des travaux pour les personnes âgées. Les haricots, c'était pour les personnes âgées, après la cueillette. Et après les faire sécher, c'est eux qui le faisaient, il fallait pas de force quoi », « Le nôtre, toujours on semait le même, toujours le même et ça poussait, ça poussait... Comme quoi eh ! », « On gardait les plus beaux épis », « On regardait la beauté du grain, de l'épi... Et moi, je pense – ça se faisait comme ça – mais un petit grain, il a autant de chance

d'un gros eh ! Une fois qu'il est dans la terre... », « J'ai mélangé nos semences avec celles de Baudéan, parce que, je sais pas... Il était plus brillant que le nôtre... Et ça a donné pareil, les pieds étaient un peu plus petits... Et on a continué de semer celui qui était advenu après la première année », « J'ai croisé un peu... Et ça a marché, ça a poussé » (C1) – « En principe oui, pour la semence, on n'en achetait pas, on prenait ces beaux épis », « On le voyait vite si les épis étaient jolis. Il en fallait pas tellement, on en gardait un peu », « Un épi joli ? Ils étaient longs, on devait regarder tout ça, la couleur, le grain », « Mais jamais on n'a acheté de la semence, toujours on utilisait le même maïs, ah oui » (C2) – « On dégrenait le bout de l'épi pour les animaux, parce qu'il était plus petit, le grain, et l'autre bout aussi. On ne gardait, pour semer, que la partie centrale, oui » (C3) – « Je sais que ce qu'on faisait, c'est qu'on enlevait toujours le bout de l'épi, on le semait pas. Parce que les grains étaient toujours plus petits. On enlevait ça, on égrenait le reste, on en prenait assez. Mais je ne peux pas vous dire ce qu'on semait comme quantité, du tout. Pas plus que ce qu'on récoltait, vous voyez ? », « Quand on voulait semer, on regardait toujours les épis un peu jolis, on enlevait les bouts et on semait le reste », « Parce que y a des épis qui restaient tout petits, chétifs. On prenait toujours les plus gros, les grains bien bombés, bien pleins. La couleur, on le regardait pas. On gardait un épi rouge pour en avoir un peu dans le champ, pour mélanger, puis on avait des bariolés », « Que je me souviens, on faisait ça, des échanges, pour les pommes de terre, pour le blé aussi, mais pour le maïs je me rappelle pas en avoir échangé avec quelques autres personnes. Toujours le même, oui. Il se peut que quelqu'un le faisait de temps en temps, mais rarement, je suppose. Si ça a été fait couramment, je le saurai... Par contre, après, quand y a eu l'américain, il fallait acheter la semence tous les ans » (B) – « C'est-à-dire que quand les gens se promenaient, qu'ils voyaient de beaux champs de maïs, de beaux épis, ils leur demandaient un peu de maïs pour semer, alors ce qui fait que ça faisait un mélange. Alors les maïs se mélangeaient quoi », « Les semences, on les conservait et on se les changeait un peu avec des voisins, un peu loin », « Dans le village même mais jusqu'à Baudéan aussi, on se les changeait. Soit disant que ça produisait un peu plus, en changeant de terre, mais je sais pas », « Et puis on soignait beaucoup la terre pour ça », « Mais ailleurs, c'était à peu près le même maïs, dans toute la vallée, c'était le même maïs et alors on se l'échangeait, parce que la terre était pas tout à fait la même. Alors soit disant que ça produisait plus », « On l'achetait pas, non, la semence. Parce que par en bas, c'était pas le même maïs, ils faisaient du maïs qui faisait un peu de rendement. Mais il était pas meilleur, il était plus gros quoi », « Mais c'était pas le même, et la farine n'était pas si fine, parce qu'à ce moment-là, on faisait beaucoup de pastet », « Aux épis, là, on enlevait le bout, on ne gardait que celui du milieu, pour semer. Des deux côtés, on les enlevait et on gardait que le milieu. C'étaient les graines, sans doute, les plus jolies », « Les plus jolis épis, ils les gardaient pour semer », « Ils les mettaient de côté quoi » (L2)

ACCIDENTS de la VÉGÉTATION

« Parfois, y avait du charbon, mais très peu, mais on le traitait pas le maïs, on traitait pas », « On le laissait comme ça, on le laissait sur la tige, il faisait pas d'épi », « C'était un truc en charbon qui sortait, c'était pas un épi. Je sais pas comment c'était... Comme une boule, ou un peu, comme une tumeur » (C1) – « Si on laissait faire trop, il versait. Ça dépendait des années », « Y a une année, on avait laissé faire, il avait neigé tôt, à deux ou trois reprises et c'était à cette époque-ci qu'on l'avait ramassé, mais il en manquait deux tiers, au moins », « Quand on le ramassait tard, comme une année, il était tout par terre » (C3)

OUTILS

« On a eu un tracteur, ici, en 61. En 61, on a acheté notre premier tracteur », « On économisait, on n'a jamais fait d'emprunt. On économisait toujours des sous, pour acheter

toujours une machine. Ma femme me disait : « Toi, tu gardes les sous pour la ferraille ! ». Et on avait toujours une machine. On était toujours un des premiers, on était toujours les premiers, comme la presse, pour le foin, le tracteur... Et les premiers qui se sont mécanisés, l'épandeur à fumier... Tout ça, c'étaient nous autres, les premiers. C'était pas pour se vanter... Mais toujours, quand je voyais quelque chose, je disais : « Ça y est, il faut acheter ça, pour travailler plus à l'aise et tout ça... », « On lisait le journal et tout ça et puis tous les quinze jours, j'allais à Tarbes, au marché, on allait voir les bêtes. Alors là, on apprenait avec les copains, ceci, cela, alors j'en parlais ici et si elle était d'accord : « Allez ! On fait ça ! » (C1)

TRANSFORMATION

Pour les animaux : *« Pour les animaux ? Oh, même pas ! Au cochon qu'on engraisait, oui, aux poules, on en en donnait un petit, mais pas beaucoup eh ! Elles étaient en liberté ! » (C1) – « On en faisait aussi pour les animaux... Y avait un petit concasseur, ici, je le faisais grossier, il fallait pas faire de la farine, alors je le faisais comme ça, pour les agneaux, je leur donnais sec, dans une mangeoire en bois... Il fallait ça si on voulait les engraisser », « Et puis quand ils y avaient goûté, ils en voulaient », « On en donnait aux cochons aussi, on le faisait concasser aussi », « Et les poules. Elles en mangent encore aujourd'hui » (C2) – « C'était pour les bêtes, les moutons, les agneaux, en grains, entiers. Y avait pas de concasseur à l'époque », « On avait deux cochons, on en donnait aussi aux cochons, en farine. Y avaient des moulins partout alors on allait le faire moudre au moulin, on le faisait moudre pour nous, pour faire de la pâte et... Et donc, on amenait au meunier, par exemple, mettons on en amenait 30 kilos, il nous en redonnait 10 de farine... Il faisait attention à la mesure ! », « Il en prenait une sacrée part », « Comme pour le blé, on allait le faire moudre pour faire le pain », « Le moulin était à un kilomètre, à Galade, à eau, ils étaient tous à eau », « Ça, pendant la guerre, mais après, on a été au moulin d'Astet, c'était un moulin assez important, il passait chercher les grains et il nous ramenait la farine, la semaine après », « C'est-à-dire qu'on n'en donnait pas trop aux animaux », « Y avaient les poules et tout ça », « On leur en donnait et on leur en donne encore » (C3) – « Ici, on le concassait pour les agneaux, on en engraisait les cochons, on engraisait les petites couvées de cochons. Je vous dis, on avait un peu de tout et des cochons aussi, on faisait une couvée ou deux par an, de porcelets, et on tuait un ou deux, ça dépendait », « C'était mélangé avec de l'eau et de la purée de pommes de terre. Pour engraisser, oui. Et puis des châtaignes, aussi. Tout ça dans une chaudière, la mienne faisait dans les 60 litres. Aux poules, en grains » (B) – « C'était pour les cochons aussi. Pour engraisser les cochons et les agneaux. On en donnait aux agneaux aussi », « Aux cochons, on donnait des patates, les petites et puis du maïs qu'on faisait moudre, mais pour les cochons, il laissait tout quoi », « C'est les mêmes épis, mais enfin, ils étaient quand même un peu triés. Et c'était même à ce moment-là qu'ils les choisissaient pour semer », « Mais enfin, pour manger, tout était bon » (L2)*

Pour les hommes : *« C'était surtout pour les personnes, parce qu'on vivait de pâte, de pâte de maïs, on vivait de pâte de maïs. On faisait bouillir du lait, on jetait la farine de maïs en pluie, on en faisait comme une bouillie et c'était le repas du soir », « Si on en mangeait tous les jours ? Pas notre génération, non, mais la génération d'avant, oui, avec des œufs. Parce que vous savez, on vivait en autarcie, on n'achetait pas grand-chose. On avait la farine de blé aussi, eh puis, parce qu'on faisait le pain et ainsi de suite, et alors le maïs, c'était surtout pour nous », « Cette pâte, elle s'appelle le pastet ici. Par ici, dans la vallée, à côté de Baudéan, dans la vallée de Lesponne, ils font la fête du pastet, la fête de la pâte, de cette pâte », « C'est comme la polenta italienne ou le millas », « Quand je vois ça à la télévision, je pense : « J'en ai mangé avant vous ! ». On faisait une autre pâte avec la farine de blé. Une autre pâte, c'était pas la même. Et puis on en grillait de la farine de maïs, on la grillait sur*

des braises, dans une coquille, une cocotte en fonte, on grillait la farine de maïs jusqu'à ce qu'elle était grillée. Elle avait une odeur. Pour savoir si elle était à point, on la mouillait avec de l'eau salée. Mais on faisait aussi encore une pâte, mais plus compacte que celle qu'on faisait dans le chaudron, que le première dont je vous ai parlé, plus compacte et elle était plus rude aussi. Comme c'était grillé, c'était plus rude aussi et on la mangeait avec du lait. On en fait toujours... », « Nous avions des moulins, y avaient des moulins ! Sur toute la vallée ! À eau, avec des meules en pierre. Y en a un, on l'a rénové, il ne moude plus parce que plus personne n'y va, mais il est rénové, il est en état de marche » (C1) – « Y a quatorze ans que ma femme est partie, mais autrement, oui, elle en faisait, de la pâte de maïs au four », « Le pastet, on le faisait aussi, on avait des cheminées, y avait pas de poêle autrefois... On en faisait de deux sortes : ce qu'on appelait le pastet, on faisait griller la farine à sec, dans une coquille. Devant le feu, là, il fallait tourner, le faire griller. Et puis on pouvait en faire aussi dans un chaudron, avec du lait, on y mettait cette farine et on le faisait cuire comme ça », « On en mangeait beaucoup, c'était le menu de la vallée », « On le mangeait sucré... Celui qui était grillé comme ça, à sec, on le mangeait avec du lait, avec du bon lait, avec la crème. C'était bon oui ! », « Et puis on avait des écuellles, autrefois, des écuellles de trois sous qu'on appelait », « Tandis que l'autre, qu'on faisait cuire au chaudron, là, il fallait de la cassonade », « Dans la vallée de Lesponne, ils le mangeaient avec du bouillon... Mais chaque coin avait ses habitudes... J'ai parlé avec ma belle-sœur, elle est sortie de la vallée de Lesponne et chez elle, c'était avec du bouillon, c'était pas tout à fait pareil » (C2) – « Mais la plupart du maïs passait pour l'alimentation des gens, des humains eh ! », « On faisait la pâte avec, du pastet », « Il fallait torrifier la farine dans une cocotte en fonte et la tourner constamment, jusqu'à ce qu'elle était cuite », « Quand elle était rousse, alors elle était cuite et on y mettait de l'eau », « Et puis l'ébouillanter avec de l'eau, on tournait après, dès qu'elle avait été trempée avec de l'eau, on tournait toujours et puis on mangeait ça avec du lait », « Pastet tourrat on l'appelait », « Tandis qu'il y en avait un autre, avec du lait, ta mère le faisait dans un petit chaudron », « Le pastet, on mangeait ça le soir avec du lait et moi, je l'adore encore », « On le faisait aussi avec du maïs et de la farine de blé, on faisait de la pâte, moitié-moitié », « De la pâte qu'on faisait cuire avec du lait, dans un petit chaudron », « On pouvait le manger sucré, y en a qui le faisaient à la poêle, mais moi, je l'aimais pas celui-là », « Nous, on le faisait torrifié, à Sainte-Marie-de-Campan » (C3) – « Et après, on en faisait moudre pour nous, dans un moulin spécial, on allait toujours au moulin de Gerde, parce que la farine était très légère, pour faire la pâte. Vous en avez déjà mangé de la pâte ? », « Y en a qui faisaient avec la pâte torrifiée, ce que j'ai pas beaucoup vu chez moi. Ils mettaient ça dans une cocotte en fonte, ils le tournaient, puis y avait un bouillon aussi, je me rappelle pas comment exactement ils faisaient ça, mais je l'aimais pas trop. Celui que j'aimais bien, c'était la pâte dans un chaudron en cuivre, avec du lait de vache, un peu d'eau, il fallait tourner et mettre la farine petit à petit », « On le mangeait de plusieurs manières : y en a qui le mangeaient avec du bouillon, soit avec du lait et un peu de sucre. Moi, celui que j'aimais bien, c'est la pâte, parce qu'une fois qu'elle était bien cuite, refroidie, elle était pas dure, mais ça tenait, ça tenait bien. On pouvait la couper en tranches, passer ça à la poêle, ça faisait une bonne croûte puis on mettait un peu de sucre, j'aimais bien comme ça. Et puis chacun a ses goûts... », « On vivait de ça ! Du pastet, des frites, on achetait une fois par semaine de la viande, quelques lapins, quelques poulets peut-être, mais pas terriblement. Tout jeune, ce que j'aimais manger, c'est qu'on se tuait un cochon ou deux, on le mangeait dans l'année aussi, mais la pâte, les frites et la soupe tous les jours. Mais la soupe, j'en mange encore et je mangerais la pâte aussi, mais on n'en fait plus » (B) – « Au niveau alimentaire, à midi, c'était la oule, la oule, c'est la soupe et puis après, le soir, c'était le pastet. C'était très récurrent, malheureusement et on n'avait pas le choix. Tous les soirs, tous, les soirs absolument », « Quand on avait des œufs, qu'on vendait, quand y avait trop, alors à ce

moment-là, c'était le pastet, on pouvait poser un petit bout d'omelette dessus. Parce que les pastets, y a différentes variétés. Avec une même céréale, on peut arriver à une diversité de goût incroyable ! Ça m'a toujours fascinée. D'abord y a le « pastet cla », le pastet clair, c'est celui qu'on fait mais [le jour de la fête du pastet], qu'on mangeait quotidiennement, pour quatre, cinq personnes. C'était dans un chaudron en cuivre, qu'on posait sur la crémaillère du feu. La base, c'est du lait. Dès qu'il frémit un peu, pas bouilli, on commence à égrener comme ça [la farine], mais y a des notions de température qui sont très importantes, mais quand c'était à l'époque sur le feu de cheminée, on poussait les bûches et on les retirait - parce que vraiment, c'est un savoir-faire – on les retirait quand on sentait que ça sollicitait trop le lait. Et après donc, on égrenait comme ça et on tournait tout, exactement comme là et après, jusqu'à l'épaisseur voulue et ensuite, après, on mettait ça dans des assiettes. Alors pour le chaudron en cuivre, moi, je sais qu'avec ma sœur, on se disputait toujours sur le fond du chaudron, parce qu'il avait un peu accroché et alors on raclait ça avec une cuillère. Et ça, c'était très bon, parce que c'était accroché et on disait toujours : « Moi, je veux le payrolet, toi, tu l'as eu hier soir ». Le « payrolet », c'est le chaudron, le « payrol » en cuivre, mais bien plus petit que ça. Et après, on y mettait de la cassonade dessus. C'était dans une assiette calotte et quand on avait mangé à moitié de l'assiette, on commençait par les côtés, parce qu'il refroidissait plus vite. Parce qu'on s'y jetait dessus, y avait que ça ! Et donc voilà, on commençait par les côtés et quand on avait grignoté un peu tous les côtés, on mettait du lait et on continuait à manger. Si on voulait, on mettait un petit peu de beurre. Bon, je veux pas faire Zola, mais c'est vrai que le beurre se vendait aussi, c'était pas du tout prévu pour l'alimentation, sauf exception », « Celui-là, c'était le basique, le « pastet cla ». Ensuite, vous avez « le pastet tourrat », qui est torréfié, qui ressemble un peu à des corn-flakes, au niveau consistance, mais, voilà, c'est un amalgame. C'est différent. C'est toujours les mêmes bases, sel, farine de maïs, bien sûr moulu, on s'est bien compris. C'est une farine de maïs très, très fine, comme la farine de blé en fait. Donc vous avez le « paste tourrat », qu'on faisait pour variante, c'était une variante. Là, on le mettait dans une coquille en fonte, sur la braise, les coquilles qui avaient trois pieds, la coquille en fonte sur la braise. Donc là, on met directement la farine en tas, en tas dans la coquille, mais sans rien, sans rien d'autre et on tourne, et on tourne, et on tourne dans tous les sens. Quand on voit que la farine commence à changer de couleur, mais il faut absolument pas qu'elle soit cramée, il faut faire attention, on y verse l'eau préalablement chauffée avec du sel. Et là, on tourne et là, ça fait comme une espèce de grumeaux, oui, ça fait des grumeaux, mais c'est sec. Et là, après, on le met dans des écuelles et après, on y verse le lait et on le mange », « C'est une préparation différente, complètement différente », « Après, y avait le « pastet du », moi, je l'orthographe « du ». Alors c'était le pastet, m'a dit quelqu'un de la vallée, parce que moi aussi, je fais mes enquêtes de terrain, en ce moment, le « pastet du », c'était le pastet du berger ou du vacher. Parce que pour le pastet, il faut y être tout le temps, y a quelqu'un qui est dédié à ça. Et alors je me souviens de ma grand-mère qui avait toujours des taches rouges dans les jambes, on appelle ça ici des crabes, parce qu'elle se cramait les jambes, l'affair ne pouvait pas se lâcher ! C'est comme là, on mène ça et ça conditionne tout le repas d'une famille. Donc le « pastet du », lui, il laissait plus de liberté. Les bergers, qui étaient dans les cabanes et dans les granges le faisaient parce que... Alors c'est encore avec les mêmes ingrédients, mais encore un goût différent. Alors le « pastet du », on le mettait dans un coquille, on faisait une pyramide comme ça, on faisait une pyramide... Non, on faisait bouillir de l'eau salée et quand l'eau bouillait – on l'avait mis au préalable dans un récipient, la farine – on versait tout ça, ça faisait comme ça, sur l'eau. Alors on le touchait pas, c'est pour ça que ça leur permettait de continuer de vaquer à leurs occupations. On y avait un trou au milieu, en posant un bâton, pour que l'eau, elle se répartisse un peu dedans aussi. Mais il fallait absolument que ça fasse ça [une pyramide]. Et après, l'eau bouillait et ça s'effritait et ça

s'effritait, ça s'effritait. Et alors pendant ce temps, donc, effectivement, ils s'occupaient de leurs vaches et tout ça. Et quand l'eau avait presque disparu, là, on le tourne. Mais là aussi, c'est des appréciations qui ne peuvent être appréciées, justement, que par des gens avertis. Et alors ce « pastet du » que moi, j'ai connu dans les granges, il avait un goût complètement différent. Après, y a le « pastet de caoulets », c'était au chou, mais moi, j'aimais pas. Quand on faisait la soupe au chou, c'était le « pastet tourrat », c'est-à-dire le torrifié sec. Mais au lieu d'y mettre du lait, on mettait du bouillon avec du chou. Après, y avait le « pastet au four », mais ça c'était le dessert. Quand les gens faisaient le pain dans le four à pain, si par hasard, il leur restait des œufs, ils faisaient le « pastet au four ». Alors le « pastet au four », c'est genre de dessert, on le mettait dans une « grédale », une « grédale », en patois, c'est un plat en terre et donc ça, c'étaient du lait, de la farine de maïs, un peu de farine de blé, du sucre, des œufs et il fallait que ce soit consistant, un peu comme le « pastet cla ». Des œufs et si on avait un peu de rhum, on mettait un peu de rhum. Et après, on le faisait cuire au four et ça sentait divinement bien. Tout ça, c'est les déclinaisons de la farine de maïs », « Y avait que ça le soir. Je me rappelle ma belle-mère qui me disait : « Quand on voulait pas de pastet, on mangeait pas ! ». Enfin, vous n'aviez pas le choix, y avait pas d'autre alternative dans la mesure où le seul aliment de base, aussi, c'était le lait. Donc il fallait bien se nourrir du lait, mais un peu plus consistant », « Peut-être j'en oublie, mais il y avaient aussi les miques. Les miques, c'est des boules, aussi faites avec du maïs. C'est ce qu'on faisait pour le pèle-porc. Alors pour le pèle-porc, rien ne se perd, c'est connu, dans le cochon et donc à la fin, quand on avait fait le boudin et tout ça, qui avait trempé dans le potage et tout ça, on mettait du bouillon de côté, avant de tremper le boudin, on mettait le bouillon de côté. Et on gardait aussi un peu de sang. Donc avec farine de maïs, toujours, un peu de farine de blé, parce que ça fait un meilleur liant, je pense, un peu de farine de blé et tout, on mélangeait tout ça avec le sang et un peu de bouillon, ça s'épaississait et on faisait des boules, assez compactes, comme des boules de pétanque, à peu près. Et après, ici, ça, c'est moins répandu, c'étaient les miques blanches : donc ça, c'était le bouillon, farine de maïs dominante, farine de blé et là, c'étaient des boules blanches, avec du sucre. C'est divin ! Maintenant, on n'en trouve plus ! Après, je suis sûre que j'oublie des choses. Après, dans le maïs, tout était bon aussi », « En patois, ce bâton [qui sert à tourner le pastet dans le chaudron], ça s'appelle une « splène », c'est en sapin, c'est le haut d'un sapin. Faut le choisir de façon à ce qu'il ait des branches qui partent là. Normalement, il en faut quatre, « C'est un peu le batteur, l'ancêtre du batteur », « On trempe cette branche dans l'eau pour que ça soit plus souple, il faut le peler avec le couteau, pour enlever l'écorce et après, on les enfiler dans des trous... Bon maintenant qu'on a la colle de bois, c'est plus facile. Mais avant, ils les laissaient comme quoi », « Toutes les familles avaient ça », « Mais pour le « pastet tourrat », c'était plutôt un bâton », « Une cuillère en bois c'était plutôt », « C'était l'alimentation de base, c'est sûr, on ne pouvait pas y échapper le soir ! », « On pouvait le manger avec de la ventrèche si on voulait, de la ventrèche qui était passée à la poêle et on versait le jus dessus aussi. Tout y passait ! », « Y en a qui faisaient cuire des oignons aussi. Ils faisaient cuire des oignons et un peu de lard, s'ils avaient par là, pour faire un peu de jus, et ils le mettaient sur le pastet aussi, posé dessus », « Et le jambon de pays, quelques tranches aussi, qu'on faisait revenir à la poêle, et donc pas mal de jus aussi », « Mais moi, je l'ai jamais comme ça. Avec du sucre en poudre et mettre une noisette de beurre au milieu, qui fonde. Alors on prend la cuillère, on prend les bords et on trempe la cuillère dans cette noisette de beurre. Puis à la fin, on rajoute du lait pour le mélanger », « C'était le plat de deux ou trois fois par semaine. Par contre, c'était toujours le soir. Et c'était toujours ma grand-mère qui le faisait », « C'étaient toujours les femmes qui le faisaient. Sauf pour le pèle-porc, c'étaient les hommes qui le faisaient », « À midi, pour le pèle-porc, on prenait un chaudron plus important – parce qu'il fallait nourrir, je sais pas, dix, quinze, vingt personnes, parce que y avait tous les gens qui venaient – donc

là, on faisait le pastet à midi et c'était un homme qui le faisait, bon, parce qu'il fallait être peut-être un peu plus costaud. Et là, on prenait le foie du porc, du cochon et avec une sauce, spécifique, on versait dessus. Et le foie était découpé en petits morceaux, une foie cuit. Le foie du cochon qu'on venait d'abattre qu'on venait de tuer. Et alors y avait une sauce spécifique, que sa mère faisait, très, très bonne, avec de l'oignon, et du vin, je crois, du vin rouge et on le posait sur le pastet, c'était le repas de midi. Pour le pèle-porc, c'était le repas de midi », « Et donc là, c'était l'homme qui le faisait, sinon c'étaient toujours les femmes, effectivement. Sauf les bergers qui faisaient le « pastet du », dans les granges, le pastet qui permettait d'avoir un peu plus de liberté et de pouvoir travailler en même temps », « Et pour le pèle-porc, aussi, ils faisaient souvent de la salade de fruits comme dessert. C'est pour ça qu'on a tenu à mettre aussi de la salade de fruits [en fin de menu de la fête du pastet] dans le menu de ce soir », « Cette fête, c'est pour essayer de faire revivre ces soirées, enfin les journées que pouvaient passer nos grands-parents. Déjà avec les recettes à base de farine de maïs puis la salade de fruits. Parce que moi, j'ai souvenir, quand j'étais petite, quand on faisait le pèle-porc chez mes grands-parents, eh bé souvent en dessert, nous avions de la salade de fruits. Alors c'était de l'orange, banane et pomme, voilà. Et c'est vrai qu'à l'époque, ils mangeaient peu d'orange, peu de fruits, ils avaient peu de choix de fruits. C'est pour ça qu'on a tenu à refaire le pastet, accompagné de ce dessert, qui rappelle nos grands-parents », « Avec le pastet, sur l'assiette de pastet, y aura trois tranches de ventrèche grillée, accompagnés d'un œuf à la poêle. Ça se marie très bien avec le pastet », « Moi, je suis de la vallée de Campan, de Gripp, très exactement, je suis mariée avec quelqu'un de Lesponne. Chez moi, on faisait des « armaniches », on en fait toujours dans les maisons où y a des gens d'un certain âge, on fait des « armaniches ». Alors c'est comme une pâte pour les crêpes, mais faite à base de farine de maïs, d'œufs, du beurre – autrefois, c'était du beurre, parce que dans les maisons, chacun faisait son beurre, mais on peut mettre de l'huile aussi – on le fait cuire dans une grande poêle, au feu de bois. Quand la pâte commence à être cuite – c'est comme une pâte à crêpe, mais épaisse, beaucoup plus épaisse – avec une cuillère, on fait comme des miettes, on essaie de faire des miettes, on égrène, oui, je sais pas comment on peut dire en français, on le fait cuire et après, ça se mange de façon différente : alors soit on peut le manger tout sec, comme ça ; soit on peut le manger avec du lait, du café, ça dépend des gens comment ils aiment. Autrefois, c'était le plat principal, pas d'entrée, pas de dessert, rien du tout, comme plat principal. Alors maintenant, pour les plus jeunes, quelques fois, on mange un petit peu avant et puis on se fait ça en dessert. Pour celui qui veut, on peut le sucrer. Alors quelques fois, selon les maisons, dans la pâte, on mettait un petit peu de sucre en poudre, mais peu. C'était plutôt dans les familles riches qu'on mettait un peu plus de sucre que dans les familles moins aisées », « Alors on le mange chaud et après, s'il en reste le lendemain, froid. Les gens le mangeaient pour le petit déjeuner, pour le goûter », « Ça se faisait souvent dans notre vallée, la vallée de Campan, vers Gripp », « Et selon la vallée, le pastet change de nom. Ici, ça s'appelle « pastet », mais chez moi, dans la vallée de Campan, en tout cas à Gripp, parce qu'à Campan bourg, je sais pas, mais à Gripp, on appelle ça des « coureys ». Et alors nous, on le mangeait, ça, avec de la soupe de chou. On faisait de la soupe de chou et on mettait ce mélange dans le bouillon de la soupe de chou et on mangeait comme ça », « C'est le même pastet, mais chez moi, ça s'appelait des « coureys » ou « coureis » », « Pour « pastet », déjà y a la racine du mot « pâte », donc voilà, « petite pâte », « et » étant peut-être un diminutif. Mais y a pas d'équivalent en français » (L1) – « Le pastet de Lesponne, l'autre soir, il n'était pas fini... Il était un peu loupé... Il aurait fallu mettre un petit peu plus de farine, il faut, quand il en a assez, que la pâte se colle au truc, à la baguette, qu'on tourne », « En patois, on appelait ça la « splène », mais en français, je sais pas. Normalement, nous, on faisait ça, c'était fait avec des tiges de sapin, parce que les branches, on peut les plier. Des fois, y en avait quatre ou cinq branches, cinq petites branches. Et ça, ça empêche de faire des

grumeaux. C'est un fouet quoi. C'est un fouet, mais en bois », « Alors du pastet, on en faisait de trois sortes. Et puis pas n'importe comment non plus. Je vais vous expliquer : le plus important, c'était le feu. Alors le feu, pour faire le pastet, c'était un bois spécial, du genévrier. Dans toutes les maisons, ils allaient en montagne, quand on en trouvait du sec, on les ramassait, on arrachait même la racine et tout et puis on le descendait, quand on en avait un petit fagot. On le descendait avec le mulet », « Et on le faisait avec ce bois », « Et alors le pastet avait un parfum, avec ce bois. C'était un parfum, je sais pas, ils en aimaient beaucoup le goût, les gens, de ce pastet. Parce qu'on en faisait beaucoup », « La première sorte, c'était qu'on faisait griller la farine dans une cocotte en fonte, justement, dans cette braise-là. Il mettait la braise sous le truc, il tournait la farine jusqu'à ce qu'elle était grillée, enfin elles le sentaient quand c'était assez grillé », « Et l'eau était pendue à la crémaillère, il fallait que ça soit de l'eau bouillante, qu'elle soit bouillante pour la mettre dans la farine après. Elle était salée aussi, l'eau. Alors quand elle était assez grillée, ils mettaient l'eau bouillante, ils connaissaient la ration, ce qu'il fallait, dans la farine, là, et puis ils tournaient. Elle finissait de cuire comme ça. Et ça, on appelait ça le « pastet tourré », « tourrat » en patois », « Mais c'était avec la même farine qu'on faisait tous les pastets, très fine », « On allait au moulin, c'étaient des moulins avec des pierres, on portait le maïs là, c'était pas trop loin, il nous le moulait et le type prenait une ration pour se payer », « Pour le deuxième, on faisait bouillir de l'eau, mais là, c'était un chaudron en cuivre : on mettait de l'eau, on la salait un peu et quand l'eau était bouillante, on y versait la quantité de farine qu'on voulait faire, mais alors d'un coup, comme ça. Alors cette farine, elle se mettait en bloc au milieu de l'eau. Et alors là, on laissait cuire, l'eau s'évaporait un petit peu et la farine cuisait aussi, en même temps. Et alors, presque à la fin, on y plantait le bâton au milieu, la « splène ». Alors on le plantait au milieu et comme ça, il finissait de cuire, ça finissait de cuire au milieu aussi », « Parce qu'il fallait pas qu'il soit trop clair. Alors on le tournait et alors ça avait un autre goût quoi », « Ça avait un autre goût que le torréfié quoi », « Le troisième, on le faisait avec du bon lait, on avait du bon lait de vache, le lait, il fallait qu'il soit frais. C'était celui-là, du pastet avec du lait », « Celui-là, on y mettait, on le faisait un peu plus épais, moyennement épais quoi. On y mettait de la poudre de sucre et au milieu, on y mettait un bout de beurre. Quand on le mangeait, on en coupait un peu sur le bord, là, et puis on le trempait un peu dans le beurre. C'était très bon », « On le mangeait rarement comme on l'a mangé l'autre soir à la fête », « Alors c'était une autre coutume : tout le monde tuait un cochon à ce moment-là, dans toutes les maisons. Alors le jour, on tuait le cochon, à midi, on faisait justement du pastet, le pastet blanc. C'est les femmes qui faisaient ça. Elles faisaient une sauce avec le foie du cochon et là, on le faisait quand même un peu épais le pastet. Parce qu'après, ils mettaient cette sauce avec le foie et on mangeait ça », « On n'y mettait pas de sucre, on y mettait ça », « L'hiver, on en mangeait presque tous les jours, l'hiver, tous les soirs » (L2)

PASSAGE du MAÏS du PAYS au MAÏS HYBRIDE F1

« Les personnes âgées n'en voulaient pas ! « Oh ! Mon dieu ! Mais qu'est-ce que ça va donner ? ! Et s'il ne mûrit pas ici ! ». C'est vrai, y avaient des années, il ne mûrissait pas trop, il fallait beaucoup de soleil, ça, c'est vrai. Tandis que l'autre était plus rustique, adapté, certainement, au pays quoi », « Ah ! Évidemment, évidemment, évidemment ! Les anciens, ils étaient tous d'accord pour garder, pour garder l'autre, bien sûr », « Tu te rappelles, ta mère, ce qu'elle disait ? Elle était pas pour ! », « Pour la pâte, parce qu'ils faisaient la pâte pour manger, tandis que le maïs américain, il était pas bon ! Mais on le mange bien ! Bah, c'étaient des préjugés ! », « Ça a été une révolution l'Américain ! », « Nous, on a fini de faire du maïs cette année. C'est la dernière année. Cette année, on n'a pas de maïs. Parce qu'il y a les cerfs et les sangliers qui nous mangent tout. Ils ravagent tout », « Parce que le maïs américain, enfin, je sais pas, ils ont des numéros... Il fallait le changer tous les ans, il fallait

changer la semence et puis c'était pas pour rien ! », « Des hybrides, y en avaient qui étaient grands, d'autres non », « L'Américain, y en avaient des hauts eh ! Y avaient quelques fois des épis qui étaient trop hauts et d'autres, non, ça dépendait des variétés, des numéros. On achetait tel numéro... Il était plus solide », « Il fallait quand même acheter le numéro pour 650 mètres, sinon, pas question ! Si on faisait du maïs en bas, c'était fini ! », « Y a certains numéros, y avaient deux épis, l'hybride, là, des fois, y avaient deux épis », « L'Américain, il était plus gros, il faut dire ce qui est, il donnait davantage. Parce qu'on comptait les raies dans le maïs, je me rappelle pas bien, mais on comptait les raies dans le maïs, les raies de grains dans l'épi. On comptait pour voir ce que ça donnait comme maïs... Les hybrides, ils étaient plus gros, ils étaient jolis, finis et tout, tout bien finis au bout », « Parce que l'Américain, enfin l'hybride, on mettait un peu d'engrais en plus... On avait peut-être une meilleure récolte, mais ça coûtait davantage. Ça coûtait davantage, mais on avait de la bonne récolte aussi. On avait peut-être un peu plus de récolte, mais il fallait acheter le grain », « Le grain, c'était pas pour rien les semences ! », « Les semences, c'est pas donné eh ! », « Le maïs hybride, on le sème pas comme l'autre. On le semait en long, on le semait qu'en long, on le semait tac ! tac ! tac ! », « L'hybride, on le plantait, on le touchait plus, on mettait du désherbant, on l'arrosait de désherbant, on était tranquille là », « Maintenant, on est envahis. Dans quelques années, je l'ai dit au petit-fils, comme il s'est installé, là, j'ai dit au petit-fils : « Dans quelques années, attention avec les cerfs, parce qu'ils commencent à casser toutes les clôtures. La nuit, ils descendent, la clôture est cassée, le matin, il faut surveiller... », « Un soir, nous y sommes allés, y avaient 14 cerfs, des biches, dans une parcelle. Alors si vous avez une quinzaine de biches pendant toute une nuit dans une parcelle, vous allez pas avoir grand-chose... On est envahis, on est envahis... Y a plus de champs de maïs. En bas, c'était pareil, plein de champs de maïs et y a plus personne... », « L'Américain, on l'a pas fait tout de suite, on a gardé le nôtre encore un peu... Y a quarante ou cinquante ans qu'on a fait l'Américain », « Moi, je pense que c'est dans les magasins, à Bagnères, les magasins de céréaliers, de céréales qu'on a entendu parler du maïs hybride... Je pense qu'ils lui en ont parlé et puis qu'il a eu envie de le faire... », « Quand on a semé tout ça en long eh ! C'était plus pénible de semer en long comme ça que de semer au carré ! C'est pas croyable ! On ne voyait plus que des grains ! », « Au début, on a travaillé avec nos outils, les nôtres. On a semé à la main et tout ça, et couvrir à la main... Puis on a acheté un semoir, les premiers semoirs, mécaniques », « Tiens là aussi, les premiers semoirs... Tout le monde venait ! Le premier ! En parlant, aussi au marché : « Oh, mais j'en ai un... Tiré avec le mulet... ». Allez ! Go ! On y va : « Et où c'est qu'il est ? ». Y avaient des orties dans cette cour, c'était vers Lourdes, là-bas, on voyait juste les deux trucs, vous savez, les deux poignées... Allez ! Hop ! On l'emporte, on avait même une camionnette, pour porter les bêtes et pour les agneaux, à Tarbes. Allez ! Hop ! On te charge ça, et puis mon père et ce voisin, ils t'ont nettoyé tout ça au mazout, il marchait, il marchait... Mais c'était une catastrophe ! Parce que y en avaient qui étaient pressés de faire plus vite que les autres. Moi, j'étais pressé, mais il fallait voir la date, il ne fallait pas le faire avant le 1^{er} mai. Lui, il a voulu le faire, allez, il est parti avec son âne, là, et les voilà paris, homme et femme. Je venais les voir : « Ça marche ? Eh bé ça marche ! Mais la roue, devant, c'est ce qui te commande le système ? ». Y avait une grande roue, alors si la roue ne touchait pas tout à fait le sol, c'était attelé un peu court, alors ça avait tendance à lever la roue devant, alors je lui dis : « Y a la roue qui te touche pas tout le temps le sol eh ! Le grain ne va pas tomber, ça va pas ». C'était cette roue qui faisait le système de l'engrenage... À la sortie du maïs, il fallait voir le champ, là, il en manquait la moitié, au moins la moitié ! », « C'était pas au point », « Mais on n'avait pas fait avec ça, nous, on avait semé à la main... On arrivait, on ne voyait plus que des grains de maïs... Moi, je me rappelle, ça fatiguait beaucoup vous savez », « On n'en mettait qu'un... À 20 centimètres de distance, même pas ! », « Dans les années soixante, il y a eu un recul de

l'agriculture... Les jeunes n'en voulaient plus, tout le monde partait travailler ailleurs, avec l'appât du salaire, vous savez. Tout le monde partait. Nous sommes restés que trois ou quatre familles. Dans le plat, là, il restait des parcelles sans êtres cultivées. Nous, on a défriché des champs de maïs, en défriché, on a nettoyé tout ça et on a fait de la prairie », « Les gens venaient pleurer pour qu'on leur prenne les terres, pour travailler la terre », « C'est tout de suite après les années soixante, donc, qu'on s'est mis au maïs hybride. Mais il n'y avait plus personne », « Je me rappelle mon beau-père, il était un peu aventurier lui aussi, mais ma belle-mère ! Quand elle a vu le résultat ! Parce que la première année, ça n'a pas marché... Je me demande pourquoi... Le grain ne devait pas être adéquat au pays, certainement », « Après, ils avaient trouvé des grains pour 650 mètres, mais la première année, oh ! Il en manquait ! Bou ! Il voulait pas mûrir ! », « Mais la première année, on en a fait du nôtre aussi, oui, oui, heureusement eh ! », « Et puis on faisait plus de haricot avec ce maïs. Pour pouvoir sulfater. C'était ça aussi. Parce que le nôtre, on pouvait pas le sulfater, y avaient les haricots ! », « Et c'est là que c'est parti, engrais, désherbant, allez... », « Le maïs était propre, on voyait, c'était impeccable », « Ils disaient que c'était plus facile, y a plus de rendements... C'était vrai, y avaient plus de rendements... Il ne fallait plus le biner... On ne l'a plus jamais biné ! Plus jamais ! Plus jamais ! Le maïs, une fois qu'on l'avait fait, là, maintenant, on le laissait et puis ça y est, un jour, on le ramassait et puis ça y est, on le laissait tranquille », « Je ne binais que le maïs où j'avais mis des haricots. Ça, je le faisais tout à la main ! Pas beaucoup ! Pas beaucoup ! Un petit carré », « On a continué à faire notre maïs un an ou deux... La deuxième année, ça s'est bien réussi et alors petit à petit, on a abandonné. Oui, petit à petit... », « C'est vrai que les vieilles personnes n'en voulaient pas, elles voulaient pas l'accepter... Parce que c'était, ça venait d'Amérique, sans doute... Je sais pas... Ça venait d'Amérique ? Vous croyez ? Je sais pas... », « Mais enfin pourquoi l'appelait-on maïs américain ? Parce qu'il venait d'Amérique ! Sans doute, il devait venir d'Amérique, mais après, les grosses propriétés, tout ça, les maisons de semences, ils en ont fait en France... », « On allait les acheter à Bagnères, mais il fallait les changer tous les ans », « Peut-être une année, ça aurait repoussé, on n'osait pas prendre de risque », « On voyait que pour la pâte, ça allait mieux. Elle est aussi bonne maintenant, la pâte, que... Puis on est habitués... », « Et les moulins ont fermé, les uns après les autres, il a fallu acheter la farine dans le commerce. Et qu'est-ce que c'est sauf de l'hybride dans le commerce ? C'est de l'hybride », « Après on a ramassé à la machine, elle venait du côté de Lourdes, ils nous prêtaient la machine, ils venaient avec le tracteur, ils disaient : « Tiens, je te laisse le tracteur pendant trois, quatre jours, tu te le ramasses ». On se le ramassait puis ça y est », « Par contre, on le désherbaient, il fallait passer deux ou trois fois du désherbant », « On continuait d'amender le sol aussi, ah oui, oui, oui ! Hou ! Il était gourmand eh ! Autrement, tout compte fait, parce qu'il fallait acheter la semence, la changer tous les ans, il fallait sulfater... C'était bien beau, on avait le maïs propre, tout ça, il faut acheter les produits... Alors peut-être y avaient moins de rendements dans celui du pays, dans le nôtre, mais y avaient moins de frais aussi », « Vous savez, nous avons, nous avons un champ, je faisais toujours mes haricots, mais alors, c'est un petit champ de maïs, 20 ares, 10 ares de maïs et 10 ares de pomme de terre... Vous savez combien d'épis on a ramassés, de maïs, l'année dernière ? Parce qu'ils m'ont, ils m'ont même mangé les haricots ! Vous savez, la tige du haricot, ils me l'ont mangée, en même temps que les épis ! Eh bé on a ramassé 27 épis ! Sur 10 ares ! Ils avaient tout mangé ! Alors quand ils ont vu ça, ils ont dit : « C'est fini ! On ne fait plus de maïs ». Et dans quelques années, ça va être l'herbe, il ne va plus y avoir d'herbe, parce qu'il va y en avoir tellement, ça va être des troupeaux qui vont descendre la nuit ! Même le jour ! Même le jour ! Mais enfin, c'est pour dire que ils ont dû abandonner vraiment, parce que ça ne valait plus le coup... Avant, c'était le blaireau, mais le blaireau, il fait peu de dégât, juste quand il est en lait, vous savez, juste quand il est en lait [le maïs], quand il commence à mûrir, quand

il commence à faire le grain. Là, le blaireau fait un peu de dégât, mais c'est rien... Les sangliers en font beaucoup plus, les sangliers ne donnent qu'un coup de dent dans un épi, ils le font tomber... Tandis que l'autre, le cerf, la biche, c'est comme les personnes, ça, ils se mettent dans la rangée et ils mangent là, on dirait que le champ est pas ramassé. Vous avez toutes les tiges debout, mais vous n'avez pas d'épi... Ils font aucun dégât, mais il n'y a pas d'épi... » (C1) – « Ce maïs, il était bien, si vous voulez, mais on savait pas le cultiver avec le désherbant qu'il fallait, « Le maïs hybride est arrivé, mais longtemps après la guerre », « Le désherbant pour le blé est arrivé... Et puis le maïs hybride est venu après », « Y avait pas du désherbant terriblement efficace à ce moment-là », « Mais quand il est arrivé, je peux pas vous dire. Y a des années où il réussissait et des années non », « Maintenant, c'est pareil, si on réussit pas le désherbage, c'est pareil », « Mais moi, à 30 ans, je suis parti travailler ailleurs, parce qu'on avait 30 vaches, le taureau et puis quand l'insémination est venue, les gens, plutôt que de venir ici, ils faisaient eux-mêmes inséminer, les vaches qui ne voulaient pas prendre l'insémination - y avait la brucellose - ils venaient au taureau, chez nous, alors ils nous ont contaminé le troupeau alors ce qui fait que pendant deux ans, on vendait cinq ou six veaux par an... Sur trente vaches, y en a cinq qui faisaient des veaux alors... J'ai dit à ma mère : « Comme ça, ça peut pas aller ! ». Il fallait faire quelque chose parce que y en avait pas assez pour payer les charges, la mutualité et tout ça. Alors je suis parti travailler à la menuiserie », « J'ai commencé à Galade. J'ai fait neuf ans là et dix ans chez C. à Bagnères, à la menuiserie », « Jusqu'à ce que la menuiserie a fermé, alors je me suis mis à mon compte », « Alors moi, je suis restée ici, je m'occupais des bêtes, on avait les moutons », « Mais au début, je travaillais ici aussi, on travaillait le samedi et le dimanche ! », « C'est qu'après les accords de Grenelle qu'on a fait quarante heures ! », « Mais y avaient des marchands de grains à Bagnères, y en avait deux ou trois », « Mais après, tout le monde s'y est mis dans le pays, certains ont aussi abandonné le maïs, ils ont abandonné les terres... On est restés que deux à en faire et maintenant, y a que moi qui en fais », « Mais quand on a fait le maïs hybride, on n'a plus fait de l'autre », « Mais on était à la ancienne mode ! On hersait le maïs hybride ! Mais il fallait pas, parce que les racines du maïs hybride, elles sont à plat tandis que le maïs du pays allait en profondeur... Et on coupait les racines ! Mais après, on a compris », « On a su qu'il fallait pas herser... En discutant... Mais deux ou trois ans après », « Mais y avaient des années, ça ne donnait pas du tout, si on laissait pousser la mauvaise herbe », « Mais on n'en a pas mangé, pour le pastet, on achète la farine... », « Y avait un moulin à Gerde, qui faisait de la farine, mais avec le maïs du pays » (C3) – « Pour vous dire exactement, je sais que j'en ai fait pendant quelques années de l'autre, 260 et 258... C'est difficile, vous voyez ? Je me rappelle de quand j'étais jeune, mais je me rappelle pas ce que je faisais la semaine dernière. J'ai pas les dates en tête. Je sais que j'en ai fait de l'autre aussi, qu'il faisait un peu plus de rendements, mais c'était pas la même chose quand même », « Le nôtre, oui, il faisait moins de rendement en volume. On avait plus de volume avec l'autre, mais de ce maïs « américain », on l'appelait « américain », y a plus de son, moins de farine, et pour engraisser que ce soit les cochons et même pour engraisser les agneaux, tout ça, et encore, on leur en donnait pas trop, mais c'était mieux celui du pays, il avait plus de farine. Et les poules préfèrent celui du pays que l'autre. Parce que le gros, l'autre, le grain est trop gros, celui de « l'américain ». Enfin, elles se le triaient, ah oui ! », « Je m'en rappelle pas du tout, non, quand j'ai commencé à en faire. Mais ce que je sais, c'est que c'était le numéro 258, c'était celui qui arrivait le mieux ici, soi-disant. Mais les épis n'étaient pas tellement gros non plus. Y avait plus de rendement après, avec le 260, ça, je m'en rappelle très bien. Y a un Toulousain, qui avait une résidence secondaire ici, il était représentant de semences agricoles, il m'avait porté, je crois, 5 kilos de ce maïs. Je devais faire celui-là, mais faire de ce maïs ici, je lui ai dit, c'est pas évident. J'en ai fait un sillon et j'ai eu des bouchons, des épis comme ça [tout petits] ! C'était une variété à lui, que je devais faire ici. Mais moi,

j'avais pas confiance, du tout. Et heureusement que j'ai pas eu confiance », « Y avaient d'autres variétés que j'avais essayées. S'il faisait une bonne année, y avait du mieux, des épis énormes. Seulement, il fallait qu'il fasse un climat comme je vous disais tout à l'heure, un climat spécial : s'il y avait pas assez d'humidité et assez de chaleur, c'était pire que l'autre », « Il avait un peu plus de rendement, mais c'étaient pas des maïs, après, pour faire la pâte. Pour les bêtes, peut-être, parce que y a moins de farine, ça engraisse moins bien, mais enfin, la farine n'était pas la même. Y en a même un, à Gerde – Vignes - il en faisait de ce maïs du pays, je sais pas combien d'années, jusqu'à ce qu'il est mort. Il faisait moudre son grain au moulin de Gerde, il vendait la farine à la halle de Bagnères, il en vendait eh ! Mais celui-là, je sais pas s'il y en a d'autre, j'en sais rien... », « On le faisait pareil ! Pareil ! La même chose ! On n'avait pas d'autre solution. On labourait avec le tracteur, les dernières années, et encore, pas tous les champs, parce que dans des champs, si on voulait retourner la terre par en haut, il fallait pas y aller avec le tracteur, dans la pente. Dans le plat, ça allait bien... Mais on travaillait après toujours pareil, à la main, avec la jument, le rouleau... », « On avait essayé, on avait essayé d'en faire dans une raie ou deux, dans un sillon et un autre, de celui qu'on avait acheté, et ça marchait aussi bien. Est-ce que ça aurait marché plusieurs années de suite ? Ça, je ne sais pas ! », « On le plantait toujours pareil. Mais je veux vous dire que j'avais essayé de prendre la semence d'une année sur l'autre pour semer le même, américain, celui qu'on achetait ! Le même, et une année, ça a marché assez bien, mais je prolongeais pas. Si on avait prolongé plusieurs années, ça aurait eu probablement moins de rendement. J'avais essayé pour une année, et j'avais pas connu la différence, vous voyez ? L'un à côté de l'autre, ça marchait », « Peut-être la première année, on a fait les deux en même temps, mais après, quand on a commencé l'hybride, on a fait de l'hybride tout le temps. Mais je peux pas vous dire l'année où on a commencé l'hybride. Les pommes de terre, on en a fait très tard et ce qu'on a abandonné au début, c'est le blé », « Le maïs hybride, il versait moins, avec le vent, il tombait moins. Mais ici, ça dépendait beaucoup du climat. Terrible, terrible, terrible ! On est en montagne. On n'aurait pas dû faire des cultures hautes ici, on aurait dû faire de l'élevage, uniquement de l'élevage. Ce qui marchait bien, c'étaient les pommes de terre... Du blé, on en faisait quand même pour se faire le pain toute l'année, mais qu'est-ce que c'était ? C'était peu de choses... » (B) – « J'ai continué à faire du maïs de pays jusque dans les années 50, par là », « J'ai entendu parler du maïs hybride, mais je n'en ai pas fait, non, non », « Je n'en fais plus de maïs », « Parce que je suis parti travailler à l'usine », « Ils embauchaient, ils cherchaient du monde, ils travaillaient dans les chemins de fer, à Bagnères », « Alors je me suis dit : « Té, tu vas essayer ça. Voyons » », « J'allais travailler là le jour puis je faisais le foin aussi », « Je m'occupais de la ferme aussi », « Y avaient les parents encore quand même », « Mais ça doit être là qu'on a arrêté de faire le maïs », « Pour les bêtes, on l'achetait », « Je gagnais davantage à l'usine que de faire du maïs », « Peut-être on en faisait un peu toujours pour faire le pastet », « On en faisait une parcelle, mais pour les bêtes, non, on l'achetait », « Mais personne n'en a fait ici, d'autres sont partis à l'usine aussi... Ils sont montés avec un car pour venir nous chercher, pour aller travailler », « Tous les jours un car venait nous chercher et nous ramener le soir », « C'est pour ça qu'on a pu faire quelque chose... Je suis un des premiers à avoir acheté une voiture ici... », « Parce que j'ai eu cette chance de faire le service militaire à côté de Saint-Nazaire, dans un camp qu'avait fait les Allemands, il s'appelait Beauregard. J'ai fait les classes là, puis après ils ont demandé qui avait le permis de conduire. À ce moment-là, y en avait très peu : « Mais est-ce qu'il y en a qui ont déjà conduit mais qui n'ont pas le permis ? ». Moi, j'avais jamais vu une voiture, mais j'avais envie de conduire... C'est comme ça que j'ai appris à conduire... Alors j'ai acheté une voiture, en 58, je crois, j'ai été le premier, ici. C'était une Renault » (L2)