

FICHE

VALLÉES de l'ARIÈGE

VARIÉTÉS de la COLLECTION

Aleu, Argein, Ariège 1, 2 et 3, Aston A, B, C et D, Cazavet, Couflens 1 et 2, Couserans, Labastide-de-Bousignac, Massat, Moulin-Neuf, Prat-Bonrepaux, Rivèrenert 1 et 2, Seix et Seix Bardot

DÉPARTEMENT

ARIÈGE (09)

LIEUX ENQUÊTÉS

LABASTIDE-de-BOUSIGNAC (LB), MOULIN-NEUF (MN), AUZAT (AU, Lieu-dit Ranet-d'en-Haut), MASSAT 1 (Lieu-dit Boatès) et 2 (Lieu-dit Peyou) (M1 et M2), ALEU (AL), RIBÈRENERT (pour MOULIS) (Lieu-dit Unglas) (R), ARGEIN (pour SALSEIN) (AR et SA), ENGOMER (E), CAZAVET (C, au Hameau de Cazeaux) et LACAVE (LA)

ALTITUDE

330 (LB), 310 (MN), 900 (AU), 850 (M1), 650 (M2), 775 (AL), 500 (R), 700 (MOULIS), 548 (AR) et 750 (SA), 460 (E), 400 (C) et 400 (LA)

DÉNOMINATIONS LOCALES

« Le maïs blanc » (LB), « Maïs du pays », « Millet » (Épi et grains petits), « Je me souviens que c'était une variété de blanc, mais le nom, je ne m'en souviens pas » (MN), « Le maïs du pays » (AU) (M1) (M2), « Mil gros » (M2), « Je me rappelle pas s'il avait un nom particulier... En patois, on disait « Na ble », comme le sarrasin « muru » » (SA) – « La Dent de Cheval », « Le maïs jaune, on disait » (E) – « C'était une variété, parce qu'après, sont arrivés les hybrides, c'était du maïs du pays, on l'appelait le maïs du pays » (C)

PALETTE des COULEURS

« Blanchâtre », « Blanc, avec de gros grains », « Et jolis », « Du jaune aussi » (LB), « Plutôt blanc », « Je pense qu'ici, de mon époque, les maïs étaient tous blancs » (AU) – « Le maïs était jaune » (M1) – « C'était un maïs jaune » (M2) – « Il était jaune, plutôt sombre, un jaune sur l'orange, qui tire sur le orange » (AL) – « C'était un maïs jaune. Mais il existait aussi le maïs blanc, y en a qui en avaient. Parce que ça, c'était pour ceux qui faisaient l'élevage des oies, pour gaver, pour les foies. Parce que le foie de l'oie, il le faut un peu clair. Parce qu'ils élevaient beaucoup d'oies, plus que des canards » (R) – « Il était jaune, on ne faisait que du jaune à Salsein. Mais ici, quand je suis venu, ils en faisaient du blanc, aussi, mais bien plus tard » (SA) – « C'était un maïs blanc, un gros maïs blanc, comme ça... Et si le temps le permettait, un peu plus tard, on faisait du maïs jaune », « Je l'avais toujours vu, ce maïs jaune. Seulement, il mûrissait beaucoup plus tôt. Et ceux qui avaient des oies, ça leur permettait de les gorger plus de bonne heure, pour les gaver. Et pour les cochons aussi, si vous aviez des petits cochons, vous pouviez leur en donner plus tôt » (E) – « Il était blanc, ici, j'ai le souvenir qu'il était blanc. Peut-être qu'il y en avait du jaune, mais ici, il était blanc » (C) – « Un peu, ça devait être du blanc, mais je me souviens pas » (LA)

La PLANTE, l'ÉPI, le GRAIN

« Des maïs très hauts », « Des jambes grosses de 4-5 cm », « Des épis de 30 cm et d'un diamètre de 7 à 8 cm » (LB) – « Il avait des épis comme ça [petits], le grain était légèrement pointu, comme une dent. L'autre était normal, 15 cm, tout dépend du terrain », « Mais il venait pas haut, pas comme maintenant » (MN) – « De jolis épis, d'autres plus petits, ça dépendait du terrain », « Il faisait 1 m, 1,20 m, 2 m si on laissait pousser la fleur », « Des fois, des épis étaient jolis, d'autres plus petits » (AU) – « Il devenait haut dans le champ » (M1) – « C'était un maïs qui tenait bon », « Il avait une grosse tige, de 2, 3 cm de diamètre », « Les épis étaient de cette longueur, 30 cm et de cette grosseur, un beau diamètre », « C'étaient de beaux épis » (M2) – « C'étaient des épis de 30 cm, il était beau, très, très beau », « Quand on avait de beaux épis, on disait : « Ah ! Voilà une belle récolte de maïs » » (AL), « Il ne venait pas très haut, non, pas celui qu'on avait là-haut. Il était beau, mais il ne venait pas haut comme ici... Le grain n'arrivait pas à votre hauteur, le grain était plus bas [1,60]. Et après, y avait le reste qui dépassait » (R) – « Longs, c'étaient de beaux épis, longs, 15, 20 cm, à peu près », « Il était joli, très joli », « Le pied était haut » (SA) – « Cette Dent de Cheval, il avait 20 cm à peu près de longueur, mais qui mettait du temps à mûrir à l'automne. Alors quand on commençait à semer, on commençait avec celui-là... C'était un gros épi, il était long comme ça, 17 ou 18 cm de long et puis gros comme ça... Il avait de gros grains, un peu comme celui de maintenant, le maïs hybride, plus gros encore », « Les grains étaient bien alignés, oh oui, seulement il mettait du temps à mûrir à l'automne, alors que les gens avaient beaucoup d'animaux à nourrir, ils avaient des cochons, des oies, ils ne pouvaient pas s'en servir », « Le pied était haut dans le champ, oh oui ! À l'inverse du maïs jaune, il devenait très haut », « Le maïs jaune était moins volumineux, les épis étaient plus petits », « Mais on le travaillait tout pareil, comme le blanc » (E) – « Il montait assez haut, il montait assez haut quand même » (C)

TAILLE et NATURE du TERRAIN

« Ce n'étaient pas de grandes étendues, juste des petits champs », « Les mêmes terres que pour le blé », « Ils faisaient une fois avoine, une fois blé, une fois maïs, des fois aussi de la luzerne, ça lui faisait l'engrais » (LB) – « On n'en faisait pas ici, on le faisait à Moulin Neuf, mais en bas. Dans la plaine, ceux qui habitaient dans la plaine. Ici, on en faisait rarement, tout juste pour nourrir le cochon », « Une dizaine d'ares, on faisait, de maïs, environ », « Mais chaque année, on changeait. Les haricots, les betteraves et le maïs, c'était tout le fumier. Alors sur ça, sur ces récoltes, on faisait le blé. Après le blé, nous faisons l'avoine. Sur l'avoine, on faisait l'orge avec le trèfle. On ne faisait que du superphosphate. On faisait l'assolement par les plantes. On leur amenait l'azote avec la luzerne, la luzerne, on la laissait trois ans. Tandis que le trèfle, chaque année, on en faisait plus que le maïs et le maïs, on le faisait sur le trèfle » (MN) – « On est dans une agriculture de montagne », « Les champs, les prés sont en pente », « Parfois les bœufs ne pouvaient pas y aller, on faisait ça à la bêche », « Y avaient aussi des terrasses dans l'ancien temps », « Le champ, il était ici, à côté de la maison » (AU) – « On faisait très peu de maïs. Tout est pentu ici, y a pas de parcelle plate, ça n'existait pas. Tout était en pente et très morcelé. En ares, très peu d'ares, peut-être 10 ou même pas », « Toujours au soleil », « Ça devait faire dans les 100 kilos de maïs récoltés », « On changeait chaque année : une année on faisait des patates, l'année d'après du maïs ou du seigle, on faisait jamais les patates au même endroit, on faisait un assolement » (M1) – « On en faisait une parcelle, si elle était un peu grande. 3 ou 4 ares » (M2) – « On faisait le maïs sur la terre forte qu'on appelait ici, je sais pas, c'était pas de la terre douce. Le maïs poussait bien sur la terre où y a un peu d'argile, et le blé aussi, tandis que les pommes de terre, c'était sur des terres plus douces », « Où poussait le maïs, on ne pouvait pas y faire des patates. Et des versants ensoleillés », « Ça faisait 2 ares de maïs, en principe, d'un seul

tenant, et puis y avaient des petits morceaux » (AL) – « Ça faisait un quart d’hectare. Mais on changeait d’une année sur l’autre, un coup le maïs, un coup le blé », « Les champs qu’on travaillait, c’était tout côté soleil » (R) – « Y avaient deux ou trois parcelles : une, elle devait peut-être faire 800 m², l’autre 500, l’autre 300. Vous voyez, c’était de la petite culture... Elles étaient plutôt ensoleillées, côté soleil et surtout le terrain, c’était du terrefort qu’on appelait. On ne faisait pas le maïs dans la terre légère, où y avait du sable. Non, le maïs, toujours dans le terrefort. C’est de l’argile » (SA) – « On faisait du maïs, mais pour la superficie, je n’en sais rien, on devait en faire un hectare en tout, en tout. Seulement, on en faisait aussi une partie pour les vaches, alors on en faisait... Le premier qu’on faisait, quand on pouvait le faire au printemps, on faisait la Dent de Cheval », « Les terres ? N’importe où ! Mais y avait une rotation : une année, c’était le blé, l’année d’après, y avaient les pommes de terre, y avait le maïs. Parce que le blé, il prenait la moitié du terrain, il fallait le blé pour faire le pain, donc il prenait la moitié du terrain, le blé, c’était primordial. Ensuite, par ordre d’importance, on mettait le maïs. Les pommes de terre, on en faisait, mais on en faisait 10 ares, à peu près, et autant de betteraves. Tandis que de maïs, on en faisait une plus grande quantité » (E) – « On faisait un peu de maïs, un peu... Ils avaient une terre très argileuse, elle était pas facile. Pour la travailler au printemps, ils avaient du mal » (LA)

TAILLE de l’EXPLOITATION (Moyenne en hectare)

« Ça faisait 12 hectares, tout juste » (LB) – « On avait 53 hectares » (MN) - « Il me semble qu’on avait 6 hectares, c’était pas tellement grand, mais il fallait passer avec ça » (AU) – « Une dizaine d’hectares, peut-être plus avec les friches et des hectares qui étaient au diable, impraticables, qu’il fallait faucher à la faux » (M1) – « À l’époque, il devait y avoir entre 8 à 10 hectares et on travaillait quelques morceaux à côté, qui avaient été abandonnés » (M2) – « Ça faisait 2 hectares à tout casser » (AL) – « Ils avaient 18 hectares, avec quand même beaucoup de pacages » (SA) – « Y avaient beaucoup de petites structures, de 4 ou 5 vaches. Les plus grosses fermes avaient jusqu’à 15 ou 16 vaches. Mais les trois plus grosses fermes, souvent, ils étaient métayers et bien entendu, c’était à moitié », « On n’avait que quatre vaches, quatre vaches de race gasconne, une race locale, et une race de vache pour le lait, pour les besoins personnels, et s’il y avait des excédents, il y avait une laiterie... Même pour deux, trois litres, on les portait », « On devait avoir à peu près 20 hectares, mais on avait beaucoup de bois, de landes. Exactement, en terres labourables et en prairies de fauche, y avait la moitié à peu près et presque la moitié en bois et en landes » (C) – « On y faisait quelques céréales, y avaient quelques vaches, des moutons, mon père faisait du bois, il vendait du bois », « Ça devait faire grosso modo 20 hectares, avec les bois. Beaucoup de pacages pour les bêtes, on faisait les foin en été » (LA)

CLIMAT

« S’il ne pleuvait pas, vous n’aviez presque rien ici ! À la plaine, d’accord, mais ici, c’est le temps qui nous fait notre récolte... Dans la plaine, là-bas, y a la rosée de la nuit, les céréales et le maïs, ils en profitent, mais ici, c’est sec. Là-bas, quand c’est humide, ici, c’est sec le terrain », « Un bon temps, c’était qu’il pleuve au moment de la floraison, quand le maïs a sorti la crête, que l’épi commence à faire la moustache. Là, il faut qu’il pleuve. S’il pleut à ce moment-là, vous aurez une récolte. S’il ne pleut pas là, c’est fichu eh ! » (MN) « Les maïs, ça dépendait des années », « De la chaleur, de la pluie, il fallait un peu de tout », « Quand il faisait chaud, il ne faisait pas une chaleur comme maintenant, étouffante » (AU)

CULTURE

*** Impressions générales :**

« C'était pénible », « Nous n'avions pas d'outil, encore moins de tracteur, pour les travailler, c'étaient 2 bœufs ou le cheval » (LB) – « Après la guerre rien n'a changé, ça n'était pas possible ici, tout est trop pentu », « Après la guerre, certains ne sont pas revenus, c'est à partir de ce moment-là que tout a changé » (M1) – « Ça donnait du travail, il fallait s'en occuper » (M2) – « C'était très important, c'était un plus » (AL) – « On faisait tout à la faux, tout était manuel, on chargeait à la fourche, y avait pas de botteleuse, y avait rien, y avait rien » (SA) – « Ici aussi, à Argein, ils faisaient du maïs, mais c'était plus facile, ils le faisaient avec les bêtes, avec les charrues, c'était plat, c'était plus plat », « C'était la galère, les galériens ne l'auraient pas fait... La mécanisation n'a pas été trop possible, c'était trop dangereux », « C'était tout cultivé avant, c'était tout des champs, à la place des arbres » (SA) – « Si vous voyez des photos du village, y avait de l'herbe partout, y avaient des collines partout. Ici, partout cultivé, mais au moins des parcours pour les bêtes, beaucoup de pacages », « La politique, c'était qu'il fallait pas acheter, il fallait vivre en autonomes... Y avait pas de l'argent, on vivait beaucoup des produits de la ferme, à 95 % » (C) et (LA)

* Préparation du sol

- **Fumure** : « Mon père avait inventé un système pour acheminer le purin de l'étable jusqu'aux champs », sinon « le fumier récupéré à la fourche, chargé sur une brouette et déchargé dans le champ » (LB) – « La première chose qu'on faisait, c'était le fumier, le fumier qu'on faisait sur la ferme. C'était pas des marques ! », « On y mettait le fumier de l'année. Habituellement, le fumier de l'année, on le gardait pour faire le maïs, les betteraves et les haricots. Voilà, ça, c'était la règle, chaque année. On devait fumer environ deux hectares, avec le fumier. Avec le fumier de l'année, on fumait à peu près ça » (MN) – « Il fallait que le terrain soit bien fumé, parce que parfois les terres étaient maigres, plus à un endroit qu'à un autre » » (AU) – « On y mettait du fumier, à l'époque, y en avait tellement ! », « Les engrais, c'était pas connu, tout était naturel. Du fumier de vache ou de cheval », « Suivant le temps, on le mettait dans le champ à la sortie de l'hiver ou un peu de temps avant, en labourant » (M2) – « On fumait la terre avec du fumier de vache » (AL) – « On préparait la terre à l'automne, on labourait à l'automne, sur le sarrasin, tout ça, sur le blé, quand on n'avait pas semé du sarrasin. Au mois de mars, on y mettait le fumier, on travaillait la terre, on faisait des sillons et on y mettait les pommes de terre et les betteraves... Mais le maïs, en général, on le faisait en dérochée, si je peux dire. On faisait du farouch, du foin rouge, on dirait du trèfle, mais il ne produit qu'une année, au printemps, il fait des grandes tiges, mais la fleur est rouge comme... C'est du trèfle incarnat, voilà. On faisait ça, on allait le chercher pour les vaches, avec le tombereau, pour le donner aux vaches. Et après, on labourait, on mettait le fumier en même temps, on faisait le maïs là-dessus » (E) – « On commençait au printemps... On faisait beaucoup de verdure, on faisait du seigle, des vesces, du foin rouge et tout ça, on allait le couper au champ et on le donnait aux vaches à l'étable. Et puis au fur et à mesure qu'on déblayait le champ, on le semait, on le labourait avec les attelages et on faisait du maïs là-dessus », « Avec la charrue Brabant, puis on passait la herse » (C)

- **Labour** : « Pour faire un peu de récolte, les sillons étaient étroits », « Le terrain était émotté » (LB) – « La terre, on la labore avant l'hiver. Parce qu'ici, c'était du terrefort. Si vous ne labouriez pas avant l'hiver, c'était foutu. Et puis après le gel, sur les grosses mottes et au printemps, quand le temps était venu, on y passait un coup de canadienne. C'est par une herse, ce sont des pointes, elles vont à cette profondeur, c'était pour aérer la terre. Elles vont jusqu'à 15, 17 cm. Superficiellement » (MN) – « Il fallait d'abord labourer, on labourait avec une paire de vaches, en pente, mais on labourait comme on pouvait. On faisait des sillons, à la bêche, mais on faisait pas en travers, on faisait en montant. On essayait de partir droit, du bas, des fois, on mettait une ficelle, un cordeau, pour faire un peu droit » (M1) – « Il fallait

faire comme les reste, préparer la terre, l'émietter » (M2) – « On labourait la terre » (AL) – « Il fallait bien travailler la terre : on labourait, on la hersait, on passait la canadienne, on avait une terre bien molle » (SA)

- Passage du rouleau : « Pas besoin de passer la herse tellement le terrain était bien émotté » (LB) – « Il fallait que la terre soit meuble, soit friable, moins en profondeur que pour les pommes de terre. Pour les pommes de terre, il fallait labourer deux fois. On labourait, on hersait, on labourait une deuxième fois. Là aussi, il fallait que la terre soit bien travaillée. Mais pour le maïs, c'était plus en surface » (C)

*** Semailles**

« Environ au mois de mai, fin avril-mai », « Tout dépend du temps », « On traçait les sillons avec le cheval et une herse », « C'était manuel », « On les comptait presque », « Il fallait économiser » (LB) – « Et après, quand le moment est venu, quand le temps est venu, avec la charrue, un araire, une charrue avec un manchon et un timon, on faisait les sillons. Là, c'était au plus droit. Mon père, c'était le chef pour ça ! », « On traçait des sillons dans la parcelle, mais droits ! », « Nous, on faisait avec les bœufs. Et derrière, y avait une femme avec un petit seau, et « clac » ! « clac ! », « clac ! », « clac ! », elle laissait tomber la graine. Et le gars, quand il était au bout, il se retournait et recouvrait le maïs. Il laissait un petit sillon, comme ça, léger, de cette profondeur, dans lequel on mettait le grain et quand il était au bout, avec un versoir, il se retournait et il recouvrait le sillon », « Pour les espaces, ils faisaient à vue d'œil », « La femme en mettait un, un par chaque trou, en marchant, comme ça. Après, il fallait éclaircir » (MN) - « On le semait au printemps », « Ici, on est toujours plus en retard par rapport à la plaine. On semait le maïs au mois de mai, mi-mai, par là ». « On faisait le sillon avec les vaches et la charrue, il fallait mettre le grain dans le sillon puis on le couvrait avec la charrue et voilà. On n'avait pas de semoir. C'était pareil pour les patates » (AU) - « À la bêche, on faisait un trou, on en mettait 1, 2, ça dépendait, parce qu'il sortait pas toujours » (M1) – « On faisait des sillons, on faisait comme pour les patates, avec la bêche, un trou, deux, trois grains ensemble, à 20 cm de distance » (M2) – « Ici, l'hiver est assez rigoureux, en avril, on commence à sortir les vaches, on commençait à semer les patates, le maïs, fin avril », « On faisait à la main, on avait une musette devant, on marquait le pas et « tic ! », « tic ! », on avançait, dans le champ, comme ça et on faisait des rangées avec le pied. On faisait tout à la main et à la bêche, pas de sillon », « On traçait le sillon au sabot jusqu'en bas et en remontant, on semait », « En principe, c'étaient les femmes qui le faisaient », « Elles mettaient le grain et elles tiraient le pied de suite », « Plus tard, quand le maïs avait été un peu haut, elles y mettaient des haricots, des fois, pas tout le temps », « Il fallait 40 cm entre chaque pied, 50 entre chaque rang », « C'était droit, c'était bien semé » (AL) – « Ils faisaient à la bêche, un petit trou, deux grains, un petit trou, deux grains et tout le champ comme ça. Ils faisaient le sillon avec la botte, avec le pied, ils avaient le coup, tout était droit. Avec une petite bêche, avec le manche court, il fallait se plier et se plier, se baisser, on faisait le petit trou et on mettait le grain, on avançait toujours comme ça. Ils devaient être espacés de 20 cm, à peu près. Et après, il fallait laisser bien 40 cm entre les lignes », « Ils ne mettaient qu'un grain, ah oui ! », « Quand le sillon était tracé, un commençait ici, l'autre commençait un peu plus haut et puis il laissait une marque, il laissait un petit trou ouvert pour savoir où il en était et l'autre continuait jusqu'au bout, ils prenaient moitié chacun à peu près », « On faisait ça au mois de mai, à peu près. Il fallait que les arbres aient la feuille et que la feuille soit ouverte dans les arbres jusqu'au bout du bois. C'était bon, là. Que ça atteigne la forêt là-haut. La feuille, elle monte insensiblement, on voit les arbres qui se recouvrent de feuilles. Quand les derniers sont bien feuillés, on peut faire le maïs. Et après, ils regardaient la lune aussi. Sinon, ils attrapaient une maladie, je me souviens plus de son nom, une espèce de champignon » (R) – « Puis on mettait un cordeau,

dans les journaux en pente, puis on faisait un petit trou et on mettait un grain de maïs à chaque trou, avec la bêche. On mettait un cordeau, oui, parce que les terrains étaient en pente. Après, dans les terrains plats, on faisait avec la charrue, avec la paire de vaches. Mais ça, il fallait des terrains plats. Tout le monde n'avait pas de terrain plat... À Salsein, on avait les deux, terrains en pente et terrains plats, avec la charrue... Quand on passait la charrue, ça faisait le sillon, ma mère semait les grains de maïs derrière. Elle les mettait à peu près à 20 cm, 25. Et les sillons entre eux, on y passait avec l'âne pour travailler avec la bineuse, je me rappelle pas, mais ça devait faire dans les 40, 45, 50. Pour pouvoir passer avec la bineuse, pour sarcler et le butter » (SA) - « Cette Dent de Cheval, on le semait juste après les pommes de terre. Les pommes de terre, on les faisait au mois de mars quand le temps le permettait. Le temps a changé, mais autrefois, février était humide et mars était sec, donc au mois de mars, on faisait les pommes de terre et les betteraves et ensuite, arrivé avril, pour le maïs, il fallait attendre que la neige soit sortie du Moussaou, là-haut. Tant que la neige était sur le Moussaou, on ne semait pas le maïs... Aux premiers jours de mai, y avait plus de neige. Mais ceux qui étaient pressés et qui le semaient au mois d'avril, quelques fois, après, il fallait le refaire, parce qu'au mois d'avril, il pleuvait beaucoup, alors ça pourrissait le grain », « On traçait les sillons avec la charrue, on ouvrait le sillon avec la charrue, et puis les femmes, elles semaient le maïs. Et puis on faisait revenir les vaches par la même raie et on le refermait. Et toujours comme ça », « On mettait les grains à peu près à 20 cm l'un de l'autre, et les sillons, 40 ou 50 », « Les femmes avaient le coup, elles en laissaient tomber un, un, un, quelques fois deux » (E) - « Les sillons, on les faisait avec la charrue et le timon en bois, c'était pas le Brabant, mais le timon en bois. Alors, on traçait le sillon dans un sens, on mettait des graines au fond de la raie. Quelqu'un suivait derrière, à la main. Ma mère le faisait... Bon il était pas régulier comme au semoir, même des fois, ou y avaient des manques ou y en avait en trop », « Après, on le recouvrait avec la charrue dans l'autre sens. Parce que la charrue, ici, régionale, elle verse à gauche alors on traçait le sillon comme ça en partant et au retour, si vous voulez, la terre qu'on avait écartée, on la remettait sur le maïs. Pour les pommes de terre, c'était pareil. Et on faisait comme ça dans tout le champ » (C)

*** Travaux de printemps et d'été**

- Éclaircissage : « Des fois, y avaient 2 grains, il fallait sortir une tige, parce qu'il fallait laisser qu'une jambe, qu'une tige » (AU) - « Des fois, on en enlevait, mais des fois, tous ne sortaient pas » (M2) - « Alors des fois, on l'éclaircissait aussi, s'il était trop épais. Des fois, y en avait un peu trop » (C)

- Sarclage : « À la bêche », « On le bêchait aux fortes chaleurs » (LB) - « Et après, quand il avait 15 cm de hauteur, on le bineait, à la bêche et on l'éclaircissait. À la main », « Quand c'était trop serré, on en enlevait, on les laissait à 50, environ, l'un de l'autre », « Quand il est à 15 cm, on le bine et en le binant, on ramène la terre, légèrement, légèrement au pied », « Après, on ne s'en occupait plus. S'il y avait de l'herbe entre, là, on n'avait plus la jument, on n'avait que les trois paires de bœufs. On en avait dressé un, comme un petit cheval, on avait fait un petit joug et on avait acheté une houe, avec deux manchons et on passait la houe au milieu, s'il y avait une herbe. Superficiellement. Sans aller en profondeur, parce que sinon, on aurait abîmé les radicelles du maïs. Le maïs fait un pivot de 7, 8 cm et puis y a que les radicelles. Si vous coupez les radicelles, vous arrêtez la végétation. Alors, il faut faire superficiellement » (MN) - « Il fallait sortir l'herbe » (AU) - « On le bine puis on le bêche quand il est sorti un peu » (M2) - « Pour enlever l'herbe, aussi, en ce moment, on sulfate, mais là, il fallait désherber, il fallait le sarcler comme on dit, et le blé aussi se sarclait à la main » (R) - « On le sarclait avec la bineuse et l'âne » (SA) - « Le prochain travail, c'était de défaire les sillons, parce que les sillons étaient hauts comme ça, alors quelques jours après, on y allait avec la herse, on les éparpillait, on les aplatissait, sinon le maïs ne pouvait

pas naître, ça faisait trop de... Et pour les pommes de terre, on faisait pareil... Et on sarclait quand il avait 10 cm. On y passait la bineuse, avec une vache pour tirer, qui avait un joug pour elle. Et puis on finissait avec la bêche entre les pieds, comme ça, ça allait vite », « Quand on sarclait, s'il y en avait deux, on y mettait un coup de bêche » (E) – « Quand la récolte était née, aussi on bêchait à la main, on passait une houe, avec les vaches aussi, on passait la houe entre les raies. Après, le restant, c'était sarclé à la main, entre les plantes. Mais entre les raies, on passait la houe, pour retravailler la terre, un peu, à nouveau » (C)

- Buttage : « À la bêche, en même temps que le sarclage » (LB) – « Et le butter comme on buttait les patates » (AU) – « On le butte aussi, comme les patates, pour que le pied soit bien appuyé. Ça consolide le pied, quand même un peu » (M2) – « On le buttait au pied, un peu », « On faisait avec la bêche » (AL) - « Mais on le buttait pas, non, pas le maïs » (R) – « On le buttait après, pour renforcer les pieds, avec l'âne. Il était plus rigide, à cause du vent. Comme ça, il tenait, il tenait plus longtemps, sinon il versait », « Mais dans les terrains en pente, on faisait à la bêche », « Après, on n'y faisait plus rien » (SA) – « On le buttait aussi, avec la bineuse. On changeait la petite pale qui est derrière : elle versait la terre de chaque côté » (E) – « Après, on les buttait aussi, avec les vaches » (C)

- Écimage : « Ils écrétaient au-dessus de l'épi et ils donnaient ça aux bêtes, et l'épi se formait plus gros », « Ils ététaient » (LB) – « On utilisait les crêtes pour les donner aux bœufs, en vert, eh oui ! Quand ils rentraient du travail, on les faisait pas pacager. Le matin, on prenait une paire de vaches, le soir, une autre. Ça dépendait des gens qui y avaient pour les conduire. On allait écrêter le maïs et on les portait pour qu'à midi, les bœufs, dans leur râtelier, ils aient du maïs » (MN) – « Il fallait couper le bout, la cime du maïs, au-dessus de l'épi. Après, l'épi devenait plus gros. Ces cimes, on les faisait sécher, c'était pour les bêtes l'hiver » (AU) – « On le coupait au-dessus de l'épi, quand il était mûr, quand il avait fleuri. Au mois d'août ou au mois de septembre, on le coupait, on coupait les cimes qu'on donnait aux vaches en vert » (M1) – « À un certain moment, on coupait au-dessus de l'épi, et ça, on le donnait aux bêtes, c'était tendre. On le donnait en vert, y en avait pas énormément, mais on leur en donnait pendant quelques jours, elles aimaient ça. Et puis ça fortifiait quand même le pied et ça allait mieux pour que le maïs mûrisse bien aussi. On le faisait quand il était à point » (M2) – « On faisait une coupe au bout, pour le donner aux vaches, au mois d'août », « À un moment donné, pour que le maïs soit plus costaud, que la sève alimente bien l'épi, on coupe le bout, la crête et on le donne aux vaches, en vert », « Les vaches, elles en raffolent de ça » (AL) - « Et ce reste qui dépassait, on le coupe, on le donnait aux vaches en vert » (R) – « On l'ététait. À l'automne, on l'ététait pour en donner aux vaches. On coupait la crête au-dessus de l'épi, on le donnait en vert aux animaux » (SA) – « Seulement, au mois de septembre, peut-être au mois d'août, on l'ététait. Maintenant, ils l'étètent aussi pour faire le maïs de semence, mais nous, on l'ététait comme le maïs de semence. On prenait les couteaux, et on l'ététait juste après l'épi. Y avait l'épi qui montait et juste après l'épi, on coupait le bout. On le mettait sur le bras, comme ça et on le faisait manger aux vaches. Alors ça ramenait la hauteur du maïs à cette hauteur, à peu près, et s'il faisait du vent, ça ne le couchait pas. On le faisait pour manger, mais on le faisait aussi par souci qu'il ne se couche pas, qu'il ne verse pas. Juste au ras de l'épi. Tous les jours, on partait aux maïs, on allait faire du maïs, on le donnait aux vaches » (E) – « Après, quand il était presque mûr, qu'il avait le poil marron, on coupait les têtes, on l'ététait et on le donnait aux bêtes, en vert. On se promenait dans le champ, on se faisait une brassée » (C)

- Enlèvement des feuilles (dans le champ) : Notion absente ou dispersée dans les autres rubriques

*** Récolte :**

« On le récoltait sur le tard, disons septembre, à peu près », « Rien que l'épi, avec des seaux et on les vidait dans des sacs en jute », « Puis les pieds sont coupés, recoupés à la faucille et donnés aux vaches », « Le pied en lui-même, ils le laissaient, il pourrissait et ils re-labouraient avec, ça faisait du compost » (LB) – « La récolte, au mois d'octobre. Juste avant l'hiver. Plutôt fin octobre. On le ramassait à la main. Y avait pas de machine ! Y avaient deux façons : nous, on allait au champ, sur la parcelle de maïs, on prenait un sillon chacun et un panier. On le dépouillait, on le mettait dans un panier, de là, on le mettait dans un sac et après, on l'amenait au grenier. D'autres faisaient le contraire : ils coupaient le maïs au pied, ils l'entreposaient chez eux, sous un hangar et ils le faisaient à la veillée. Un mois après, quand ils avaient fini les travaux, c'était leur travail, avec les voisins – les voisins, c'étaient toujours les mêmes – ils se réunissaient, le soir, une fois chez l'un, une fois chez l'autre et de là, ils faisaient le défeuillage du maïs. Mais nous, on n'avait pas de place – il faut avoir de la place pour entreposer le maïs – nous, on n'en avait pas. Y avait guère de hangar pour la propriété que nous avons », « Et pour le reste, il fallait y repasser encore, le couper, on en faisait des tas au bord du champ et quand c'était sec, on y foutait le feu » (MN) – « On ne ramassait que l'épi, après, on arrachait la tige et on la brûlait » (AU) – « On récoltait que les épis, et le reste, on le laissait l'hiver, ça pourrissait, on le brûlait. On ramassait l'épi avec les feuilles puis on le laissait sécher. On le mettait dans des sacs, on les mettait dans un grenier ou dans une grange » (M1) – « On ramassait les épis et on coupait le reste quand même pour l'enlever du champ », « On les ramassait avec la feuille », « On en faisait un tas quelque part, dans une grange, un hangar, il fallait le mettre dedans » (M2) – « On le récoltait, tout dépendait de l'automne, à la fin septembre, par là », « Tout dépendait si on avait eu une belle arrière-saison, du soleil, de la chaleur, du vent d'autan », « Ça, c'était magnifique, on enlevait l'épi, puis on le faisait sécher, un peu, dans la grange, au soleil, dehors, mais sans l'ouvrir » (AL) – « On le récoltait en octobre, oui, octobre. Nous, on le récoltait en épi, d'autres qui enlevaient tout, qui le mettaient dans des sacs et après au grenier, pour le faire sécher, dans les greniers des maisons. Y en a qui récoltaient avec la feuille et après qui faisaient des soirées. Mais chez moi, on le faisait pas. Il était ramassé, il était dans les sacs, il était porté au grenier... Parce que dans les champs, on laissait les feuilles sur la tige, on enlevait que l'épi de maïs » (R) – « On ramassait l'épi avec les feuilles » (SA) – « On récoltait aux alentours de Toussaint. Ah oui ! C'était tard ! Il fallait qu'il mûrisse. Je vous dis, ce blanc, il fallait le semer de bonne heure, il ne finissait jamais de mûrir », « On le récoltait comme ça : dans le temps, on récoltait la panouille entière, on avait un sac, comme si on voulait ramasser des pommes, un sac pendu au cou, on ramassait la panouille, on la mettait dans le sac et on allait vider le sac, quand il était plein, dans le tombereau » (E) – « On le récoltait à la main, rien que l'épi. Parce que y a des endroits, ils faisaient que casser l'épi, puis à la veillée, ils défeuillaient. Mais ici, pas trop dans le coin. Non, on était au champ, on ramassait que l'épi et puis on le mettait au grenier aussi » (C)

*** Effeuillage des épis (après récolte)**

« Ils le faisaient directement sur le terrain », « Des gens venaient aider », « On devait donner de la volaille ou des œufs en compensation » (LB) – « Les soirées de défeuillage, ça se faisait ici aussi, avec les voisins, aujourd'hui, c'était pour moi, demain, ça serait pour toi, on s'aidait entre voisins », « Mais ils en faisaient beaucoup plus en plaine, parce qu'en plaine, ils faisaient beaucoup de maïs » (AU) – « L'hiver, il fallait sortir les feuilles », « Et quand on avait le temps, qu'on n'avait rien d'autre chose à faire, on enlevait les feuilles » (M1) – « Quand on avait le temps, plus tard, on l'effeuillait, on enlevait l'enveloppe », « On disait « esfolhar lo mil gros » » (M2) – « Ça se faisait aux veillées, on faisait une grande fête », « Puis on mangeait bien, c'était une belle fête quoi » (AL) – « Y en a qui ramassaient le tout et après, ils le portaient au milieu de la cuisine, à la maison, et le soir, y avaient tous les voisins

qui venaient, ils faisaient une veillée, ils enlevaient cette enveloppe du maïs. Ils défeuillaient ça, c'était une soirée et puis une autre soirée, chez les uns, chez les autres » (R) – « Et puis les soirs, à la veillée, y avaient des voisins qui venaient ou alors, on le faisait nous, auprès du feu. Mon père en portait un sac ou deux, on le plumait » (E)

*** Égrenage**

« À l'égreneuse manuelle », « Au concasseur manuel » (LB) – « On se servait d'un trois-pieds, ce qu'on utilise pour le feu, un trépied. Alors on s'asseyait, on mettait quelque chose sous le trépied, on se servait de la queue du trépied » (M2) – « On le faisait avec un autre épi, pour enlever les grains » (AL) – « On l'égrenait à la queue de la poêle. On n'avait pas de machine. On se mettait la queue de la poêle sur une chaise et on le grattait, le soir, dans les veillées. On se réunissait à 4 ou 5 amis et voilà, on égrenait du maïs » (SA) – « Puis on l'égrenait au fur et à mesure du besoin » (C) et (LA)

*** Répartition des tâches**

« Plutôt un travail des hommes pour les semailles », « Mais tout le monde s'y mettait pour la récolte », « Y avait beaucoup d'entraide » (LB) – « Pour semer le maïs, tout le monde y allait, fallait aider. Vous vous rendez compte, pour faire tout ça ! » (R) – « Il arrivait, des fois, j'ai vu quelques petites louées, mais en général, c'était pas un métier... L'entraide, elle se faisait surtout pour les moissons, pour les battages » (C)

*** Cultures associées**

« Aux pieds des maïs, on mettait des haricots, ça servait de tuteur », « Un petit peu, deux sillons par-ci, deux sillons par-là » ; « Plus le haricot de Revel ou de Castelnaudary », « Entre les sillons de maïs, y avaient même des sillons de betteraves » (LB) – « Et en même temps, on y mettait des haricots, des fois » (AL) – « Ils faisaient du haricot, avec le maïs, mes parents, et les potirons, dans le maïs, ça grimpait partout ! Eh oui ! Mais le maïs était travaillé à la main, il était pas sulfaté comme maintenant. On peut plus le faire tout ça maintenant. On met un coup de sulfate pour les mauvaises herbes et puis voilà... Ça se semait au moment où il fallait le faire, presque après, ça se semait tout en même temps, si on veut. C'était pour faire les haricots secs, au lieu de mettre un bâton comme maintenant. Ça prenait la jambe du maïs, ils s'en occupaient plus. Mais ils n'en mettaient pas beaucoup, ils en faisaient sur une rangée, pas plus. Les potirons, ils les mettaient au bout du champ, juste au bout et alors, ils se faufilaient entre les raies du maïs. Même ici, ils le faisaient. Avant que moi j'arrive, ça se faisait. Parce que c'était comme chez nous, c'était manuel, y avaient pas les machines. Pas de tracteur, y avaient que les vaches » (R) – « On faisait du haricot, oui, un haricot plat. Quand vous alliez chez le marchand, vous l'appeliez pas Tarbais, il était plat comme le Tarbais, pareil », « On le faisait quand on sarclait le maïs : alors on prenait une petite bêche et tous les dix mètres, on lui en mettait trois grains », « On attendait que le maïs soit sarclé, c'est-à-dire qu'il soit comme ça, qu'il ait à peu près dix cm », « Après, on faisait aussi des haricots bas, c'étaient comme des Cocos, mais les Cocos, on les a connus plus tard », « On en faisait deux ou trois raies », « On le récoltait bien avant le maïs : les femmes avaient un tablier devant, elles prenaient les haricots secs, elles les ramassaient comme ça » (E) – « On faisait quelques haricots, on faisait des haricots dans le maïs », « C'était le Soisson, il grimpe, il grimpait le long des jambes du maïs. Le maïs lui servait de tuteur », « Un peu pour la consommation personnelle », « Peut-être on le semait après le maïs, souvent, c'était après coup », « Des haricots blancs, parce qu'avant, il se faisait beaucoup de soupes de haricots, on faisait beaucoup de cassoulets » (C) et (LA)

* Autres cultures

« On faisait du blé, des betteraves pour les bêtes, des pommes de terre, beaucoup, surtout de la Bintje pour les soupes et les frites et de la Beauvais pour la purée, aussi cuites dans une chaudière pour les cochons et l'élevage des porcelets et les petits poulets, avoine, orge » (LB) – « On faisait des céréales comme du blé, de l'orge, de l'avoine » (MN) « Du seigle, un peu de blé – du blé d'automne -, du sarrasin ou du blé noir qu'on appelait ça », « Puis on avait les jardins, on faisait des carottes, des betteraves au champ pour les cochons, de la salade, des navets, et des pommes de terre, dont la Bintje et surtout la Beauvais, on l'appelait la Blanche, et la Ker Pondy, pour les bêtes », « Y en avaient qui le faisaient, qui mettaient du haricot, ils grimpaient à la tige du maïs. Mais nous, les haricots, on les semait quand on avait fait les patates, vers la mi-mai, par là, on faisait plusieurs lignes de haricots dans les patates » (AU) – « Un peu de seigle, des patates, qu'on faisait aux mois d'avril-mai, du sarrasin à un moment donné, mais on a abandonné, parce que y en avait pas beaucoup et les oiseaux mangeaient tout. On faisait des patates qu'on appelait « de Jacques », puis y en avait des violettes, mais y avait pas de qualité de patates comme maintenant. Peut-être en plaine, oui, mais ici, on ne les connaissait pas. On fait des Bintje, oui », « On faisait des haricots, mais pas avec le maïs. On faisait des haricots à part, mais c'était pas la même qualité que maintenant. Les haricots qu'on faisait autrefois, ils montaient pas plus haut que ça, 50 cm, tout juste, mais y en avait, y en avait en pagaille. Et il les fallait dans un endroit très sec, sur une pente bien ensoleillée », « Mon père avait fait un peu de tabac, pendant la guerre, pendant 2 ou 3 ans. Tout le monde fumait autrefois, mais on en trouvait pas, alors il en faisait, 7 ou 8 pieds de tabac », « On a eu fait du lin, on le vendait pour en faire des cordes » (M1) – « On faisait des patates, du blé et du sarrasin. Le blé, c'était une variété qui était au pays, on en gardait d'une année sur l'autre pour semer un peu. Après les gens l'amenaient au moulin, et avec la farine, on faisait du pain, des crêpes, des farinettes », « Les terres à blé, elles étaient un peu partout. N'importe où, la semence venait », « Mais la culture la plus importante, c'était quand même la pomme de terre, et on en faisait pas mal, 3, 4, 5 parcelles », « Mais on changeait : une fois, on y faisait le blé, l'année d'après, on faisait les patates. On faisait de la Bintje et une variété qui donnait beaucoup, la pomme de terre de Metz, comme on l'appelait, mais elle n'était pas bonne au goût. Et une variété qu'on appelait la Blanche et une autre qui était rose de peau, rose bonbon. Celles-là, elles étaient fameuses. La Beauvais et la Ker Pondy aussi, oui. S'il y en avait en trop et les petites, on les donnait aux cochons. Et puis des betteraves, vertes longues, allongées et des navets, pour les cochons. Le sarrasin, un peu, pour faire des crêpes. On en faisait une petite parcelle » (M2) – « Mes parents faisaient un peu de seigle, du blé, et on avait les prés qu'on fauchait, on faisait le regain » (AL) – « Ils faisaient du blé, du blé noir, de la patate et un petit jardin » (R) – « Ils faisaient du blé, du sarrasin, de l'avoine, des betteraves, des pommes de terre », « Dans la terre légère, où y avait du sable, dans celle-là, on faisait plutôt les pommes de terre, le sarrasin, l'avoine, le blé », « Les pommes de terre, c'était le légume le plus consommé. On faisait la Beauvais, la Bintje. L'Abondance de Metz, c'est la seule pomme de terre qui nous a sauvés pendant l'Occupation Allemande, parce qu'elle n'avait pas besoin d'être traitée. Mais elle n'était pas bonne, c'était la Jaune, nous, on l'appelait la Jaune. Elle n'était pas bonne, c'étaient des pommes de terre pour les bêtes. Mais bien heureux d'avoir ça, parce que pour les autres, y avaient pas de semences et la Bintje et la Beauvais, quand elles faisaient deux ans, c'était fini, après, elles ne rendaient plus. Après, sinon, on allait à la coopérative de Castillon se procurer la semence » (SA) – « En termes de cultures, c'était un peu en cercle fermé : on faisait du blé pour pouvoir faire le pain, on faisait des betteraves et des pommes de terre, les betteraves pour les cochons, des pommes de terre pour nous et pour les cochons et du blé noir principalement. On le faisait après le blé : on ramassait le blé, on déchaumait et on faisait aussitôt le blé noir. C'est-à-dire qu'au mois de juillet, qu'on déchaumait, qu'on

ramassait le blé, qu'on faisait les gerbiers, tout de suite, on labourait les chaumes et on semait le sarrasin et il se récoltait vers le mois d'octobre. À Balaguer, ils avaient des champs pour faire le sarrasin. Mais nous, non, on n'avait pas de champ pour le sarrasin, on le faisait en dérobée sur le blé » (E) – « On cultivait d'abord le blé, parce que le blé, nous, on en donnait, ça devait être dans les années 55-56, ils avaient été satisfaits de la récolte, ils avaient eu 24 sacs de blé. Toujours est-il qu'ils étaient contents parce qu'on donnait un sac de blé pour payer le pain, pour le boulanger lui-même » (C) – « Mais chez moi, par contre, comme c'était isolé, ma mère, elle faisait le pain » (LA) – « Y avaient beaucoup de vignes aussi, chaque maison avait sa vigne pour son besoin personnel. Un, c'était le Teinturier, l'autre c'était le Canari, le grain était un peu rosé, mais il était très sucré. Y avait Othello et le Baco, aussi, c'était un raisin très précoce. Il avait le grain menu, il fallait le vendanger assez vite parce que les oiseaux le mangeaient », « Y en avait une grande partie ici, au-dessus du hameau et dans l'autre partie du village, à Cazavet. Dans la plaine, y en avait pas beaucoup, ou alors de la vigne, mais avec du hautain, des vignes hautes, elles étaient plantées tous les 6 ou 8 mètres et on faisait bien sûr de la récolte entre. Toute la plaine était pleine de vignes comme ça. Il fallait pouvoir passer avec l'attelage entre la limite du voisin et la rangée de vigne. Et puis, 5 ou 6 mètres plus loin, y avait une autre rangée de vignes. Et entre, on faisait du blé, on faisait du maïs. C'est-à-dire qu'on avait la facilité, tout se faisait avec les attelages », « Et dans la vigne, y avaient beaucoup de pêcheurs, d'arbres fruitiers », « Ici, tout le temps, on faisait Bintje et Beauvais » (C) et (LA)

* Élevage

« On avait 6, 8 vaches, « des Suisses » pour la vente de lait aux particuliers, 1 cheval, 2 bœufs, un petit élevage de porcelets, des poulets et les œufs, lapins, pigeons, canards pour la vente au marché du vendredi à Lavelanet et à la foire du lundi à Mirepoix », « Petite, je faisais aussi la cueillette d'escargots qu'on vendait au marché », « Y avait un peu de vigne pour faire son vin, c'était de la piquette » (LB) – « On avait une jument, nous, et des bœufs de travail, y avait pas de vache. Pas de vache laitière. On n'avait que des bêtes de travail. Nous, on avait trois paires de bœuf, eh oui ! », « La jument, c'était pour râtelier. Les foins, quand on avait fauché les foins, on râtelait et c'était la jument qui tirait le râteau. Ça allait plus vite que les bœufs », « Pour les agneaux, on semait des fèves. Avant l'hiver, au mois d'octobre, par là, on semait des fèves. Là, on en faisait un bon peu, presque un hectare, qu'on gardait réellement pour les agneaux. On les mettait à gonfler – fallait pas les donner sec – on le mettait une paire de jours à l'avance, comme ça, c'était plus tendre, les agneaux le digéraient mieux. Ça, c'était pour les agneaux » (MN) - « On avait 2 ou 3 vaches – des Gasconnes puis des Mirandaises -, pour le lait et faire des fromages (au chaudron pour faire le caillé avec la présure), quelques moutons, 1 chèvre ou 2, 1 cochon, quelques poules, quelques lapins », « Après, on est passés à 300 moutons, on faisait la transhumance » (AU) – « On avait 4 ou 5 vaches et une cinquantaine de moutons, jusqu'à 100, 110, 120 à la fin, pour les agneaux qu'on vendait au marché de Massat, après à Saint-Girons et même à Seix » (M1) – « J'ai eu jusqu'à 10 vaches et maintenant, 4, elles ont 17 ans, des Suisses » (M2) – « Ils avaient 6 vaches, ils vendaient le lait et on vivait de ça », « Nous avons des lapins, des poules, de la farine de blé, de la farine de maïs, qu'on allait moudre, on se faisait le pain, un cochon, comme tous dans le village » (AL) – « Mes parents avaient des vaches et des brebis » (R) – « Mes parents avaient des moutons, des vaches... Y avait une quarantaine de moutons, puis y avaient 7, 8 vaches. Et un âne, pour se faire porter, pour porter les pommes de terre, les fruits, le bois, de tout » (SA) – « On avait des vaches, 4, pas une de plus. Nous avons eu des moutons quand je me suis marié. Un peu avant peut-être. Mais quand je me suis marié, alors on les a gardés tout le temps », « On avait des Brunnes des Alpes, tout le temps. Tant qu'on a donné le lait à la fruitière d'Engomer,

pas de problème. Après, on nous a demandé du lait à 34 % de matière grasse. C'était bon, nos vaches faisaient 35, 36. Ensuite, ils ont demandé une moyenne de 38, donc 38, nous n'y arrivions pas, et on était pénalisés. Donc mon fils a dit : « On va acheter des « Jerseyèses », on s'en est procuré, 3, 5... Et après, on a fait du croisement... » (E) – « Au printemps, on était à cours de fourrage ici, y avait du monde partout et puis chacun avait son petit troupeau de moutons, 20 à 25 moutons par maison, par ferme – et alors ces moutons, jusqu'au mois de mars, on les tenait dans les prés de fauche, puis fallait les enlever pour pouvoir faire le foin, alors on mettait les moutons dans les pacages, dans les parcours, ce qui fait que le pacage, pour les vaches, on l'avait assez tardivement. Avant la mi-mai, on n'avait pas grand-chose comme parcours » (C)

CONSERVATION

« On vidait les sacs dans les greniers, on avait des chambres là-haut, y avait un grenier de chaque côté », « C'était dans une pièce au-dessus de la porcherie », « Les sacs étaient éparpillés, il fallait pas laisser entassé sinon ça aurait moisi, il fallait que ça respire » (LB) – « Cette semence ? Au grenier ! Y avait tout au grenier, y avait tout le grain. Le blé, tout le grain, on le vendait à la minoterie, le minotier nous achetait tout le grain. Ça allait bien. Puis après, se sont montées les coopératives agricoles, elles se sont installées. Autrement, le grain, c'était le moulin qui achetait le grain de tout le coin », « On le gardait en épis, oui, y avait pas de silo derrière ! Là-haut, il séchait, il était sec, puis on le laissait mûrir dehors » (MN) - « Pour les pommes de terre, on faisait un grand trou dans le champ, on mettait de la paille autour, dans le trou, pour ne pas que les pommes de terre touchent la terre, on remplissait ça de patates, à ras bord, on mettait de la paille dessus puis on couvrait ça de terre. Ça restait là tout l'hiver. Et après, au printemps, fin avril ou début mai, on sortait ces patates. Mais vous auriez vu ces patates fraîches ! Mais le maïs, on le mettait au grenier », « On suspendait les épis pour les faire sécher », « Fallait avoir un long bâton, on en attachait deux ensemble avec les feuilles, on faisait un petit nœud, on en mettait plusieurs jusqu'à ce que la barre était pleine ou sur une corde qu'on mettait au grenier ou dans une grange » (AU) – « Les pommes de terre, on les mettait à la cave, au noir. Et puis aussi, on faisait des trous dans la terre et on les y laissait tout l'hiver. Mais le maïs, au grenier », « Avec deux ou trois feuilles, on le pendait pour qu'il sèche, sur des barres, accrochées aux solives, dans le grenier », « On faisait un nœud avec deux ou trois feuilles et on le suspendait pour qu'il sèche » (M1) – « On le mettait quelque part, dans un grenier. On le suspendait à des barres. Ça se faisait aussi : on laissait 2 ou 3 feuilles, on les nouait au bout et on enfilaient ça dans la barre. À l'époque, les gens le suspendait, il séchait au plafond, comme la saucisse ou les saucissons, pour qu'ils sèchent » (M2) – « Après, on mettait ces épis à cheval sur ces barres, on les mettait à sécher ici [dans la cuisine] y a encore les pointes aux chevrons, partout, avec les saucissons » (AL) - « On ne le suspendait pas, non. Il était étalé, sans les feuilles... J'ai pas souvenir qu'on les remuait, les greniers étaient tellement chauds ! », « Le reste, c'était pas perdu. Tout ça, ils le coupaient, ils coupaient les jambes, ils s'en servaient pour boucher les greniers à foin. Vous savez qu'il y avaient des greniers à foin, y avaient de grandes baies ouvertes pour rentrer le foin en vrac et puis pour éviter que le vent ne rentre, ils faisaient des fagots, de ces jambes, ils fermaient ces ouvertures avec, ils fermaient ça et ça isolait bien et le reste ils le donnaient aux vaches pendant l'hiver... J'ai vu des paillasses avec des feuilles, mais je l'ai pas connu » (R) – « Le blé, on le mettait au grenier, étalé, un tas quoi, de 70 cm. Y en a qui le mettaient dans des grandes caisses. L'avoine, on la laissait dans des sacs... Et puis le soir, pour le maïs, on faisait des défeuillages qu'on appelait. On le faisait de suite, et après, on le mettait à sécher dans les auvents du balcon. On faisait des tresses, on les mettait là, entre les barreaux des balcons. Y avaient tous les balcons avec le maïs, on le laissait sécher comme ça » (SA) – « On les mettait sur des barres de frêne, on le faisait sécher dessous le hangar. On en montait

aussi au grenier, mais on grenier, on l'attachait pas, on le montait en vrac » (E) – « On mettait le blé au grenier, mais on le gardait pas longtemps, on le consommait vite et puis y aurait eu le charançon sinon, et il fallait faire la soudure », « Le maïs, on le mettait au grenier aussi, on le montait au grenier, fallait monter tout au grenier. On l'étalait » (C) et (LA)

CHOIX des SEMENCES

« Quand même des fois, il nous arrivait d'acheter la semence. Comme dans tous les domaines, on achetait bien la semence des pommes de terre, on ne faisait pas tout le temps des nôtres, alors pour le maïs, c'était pareil », « Pas chaque année, mais de temps en temps, aux coopératives » (LB) – « La semence, on la gardait ! On n'achetait pas de semence, c'étaient pas des hybrides, on avait toujours la même semence. On avait toujours la même. Bon, on pouvait se les passer entre voisins, des fois, si les épis étaient un peu petits. On enlevait toujours l'extrémité de l'épi, et le bas, on gardait que la moitié, de l'épi », « Dans la partie centrale, le grain est plus régulier, c'est pour ça, je pense que c'est pour ça, mais j'en sais rien » (MN) - « On gardait 1 épi, ou 2 ou 3, ça dépendait de ce qu'on voulait faire, de la surface qu'on voulait faire », « Des fois, on échangeait avec un voisin pour ne pas avoir la même semence. Mais fallait pas prendre les grains du bout du maïs, fallait prendre le fond, le haut, mais pas la pointe parce qu'ils sont toujours un peu plus petits. C'est comme pour les patates, on cherchait toujours les plus jolis » (AU) – « On faisait toujours le même, on n'achetait jamais des graines, jamais de semence, même pour les patates », « À part le bout, le petit bout, qui est un peu abîmé, qui est pas joli, on prenait tout » (M1) – « N'importe, on prenait les grains de maïs. On pouvait choisir quand même les plus gros grains. On choisissait les plus jolis épis, on gardait les graines à part, on gardait les épis dans les égrener » (M2) – « On gardait les plus jolis épis. Ou alors un voisin en avait de plus beau que vous, on faisait un échange, on changeait quoi. Des fois, y en qui allaient vendanger et des fois, ils voyaient du joli maïs, ils portaient la semence. Du côté de Coursan, dans l'Aude, c'était du joli maïs, alors on prenait de la semence là-bas, en revenant », « Un bel épi, c'était un épi qui avait de jolis grains, qui ne soient pas véreux. Exactement, le maïs était sélectionné, l'hiver, y en a qui l'égrenait, et qui gardait les plus belles graines, on les triait sur la table. On le mettait sur la table, on regardait le plus joli, on le triait, après on le passait au crible. On faisait attention quand même, y a des agriculteurs qui s'y connaissent » (AL) – « On gardait la semence d'une année à l'autre, on n'en changeait jamais, jamais, non » (SA) - « On gardait la semence. Les plus beaux épis, on les époinçait, les grains du bout de l'épi, on les gardait pas et le fond non plus. On ne gardait, si vous voulez, que un tiers de l'épi, les jolis grains et on les gardait pour la semence » (C)

ACCIDENTS de la VÉGÉTATION

« Si c'était une sécheresse, y avait presque rien » (AU) – « Ici, il ne versait pas trop, à moins qu'il y ait un gros orage et du vent » (M2) – « Il y avaient des parasites, le blaireau et le corbeau, alors on mettait un épouvantail » (AL) – « Je me souviens pas de problème dans le maïs, non. Dans le blé, oui. On était obligé de le laver, parce qu'il était noir. Alors des taches noires, pour la farine... Et après, on l'a traité avec du vitriol, la semence. Je me rappelle ma mère une casserole d'eau sur le feu, avec un peu de vitriol, on mettait le tas de semences sur le plancher, on y mettait le vitriol et on remuait, on remuait... Juste avant de le semer » (SA)

OUTILS

« Les outils, la bêche, la charrue Brabant, le Brabant, la herse, le semoir Benac à plusieurs rangées, le semoir mixte Benac maïs-haricot, le semoir Gougis, deux beaux bœufs blancs et le cheval, un Massey Ferguson 825 après la Seconde Guerre Mondiale, puis un Massey

Ferguson 37, le 865, puis le 165 » (LB) – « La bêche, la faux, la fourche, c'est à peu près tout ce que j'ai eu pour travailler. Après, j'ai acheté une motofaucheuse, mais c'était pénible dans les pentes » (M1) – « La faux, la fourche, le râteau, la bêche, après un petit Ferguson, la botteleuse, la motofaucheuse » (M2)

TRANSFORMATION

- Pour les animaux : *« On le donnait concassé ou en farine aux volailles et aux cochons, en plus du blé » (LB) – « Le maïs, c'était pour élever le cochon », « Quand il avait mangé les betteraves, les pommes de terre et tous les déchets de la ferme, on lui donnait le maïs après, une boîte de un kilo environ à chaque repas. Dans l'auge, on lui mettait ça, entier, pas en farine, pas cuit » (MN) - « C'était pour le cochon ou comme ça quoi », « Enfin, le maïs, en principe, c'était pour le cochon », « On le lui donnait en grains, mais il aurait mieux valu qu'il soit concassé, à ce qu'il paraît que c'est mieux », « Maintenant, on en donnait aussi aux brebis, mais il fallait qu'il soit concassé » (AU) – « On le donnait aux agneaux, on engraisait des agneaux à l'époque. On l'amenait au moulin, à Massat, on le faisait concasser, parce que quand les agneaux étaient petits, ils ne le mâchaient pas comme il faut », « On en donnait aussi aux cochons, comme ça, en grains. Aux cochons, on leur donnait un peu de tout » (M1) – « On en donnait aux poules, aux cochons. On l'apportait moudre au moulin, y en avait deux à Massat et un à Biert, y avait tellement de monde » (M2) – « On le portait au moulin, on le donnait concassé pour le cochon et en principe, de temps en temps, un peu de farine pour les veaux, pour le dernier boum, avant de les amener à la foire, pour les faire grossir un peu. Y en a qui en donnaient aux lapins aussi et aux poules, quand vous aviez un cheptel à peu près » (AL) – « C'était pour l'élevage des poules, pour les cochons et les lapins... On leur donnait en grains et après, quand on amenait au moulin, on en faisait peut-être pour les petits poulets, parce qu'on faisait naître des petits poulets, on faisait naître le cochon, on faisait tout, on n'achetait rien. Peut-être ils faisaient faire la farine, mais pas la farine fine, pour les bêtes, ils faisaient du concassé, plus grossier. Parce qu'il en fallait un peu pour les petits animaux, mais après, le reste, c'était en grains » (R) – « On en faisait de la farine pour les cochons, on allait le moudre » (SA) – « Ça servait pour les cochons, pour les poules, ça servait pour tout, pour les lapins », « Les jambes, on les coupait et on les brûlait. Si elles étaient encore vertes, on les passait devant les vaches, elles triaient ce qu'elles voulaient et puis le lendemain, on ramassait ce qu'elles laissaient, on le on le jetait », « Aux animaux, on leur donnait les deux, en grains et en farine : tout l'été, on l'été, on leur donnait une casserole de grains et après, quand on les engraisait, alors on on faisait cuire une casserole de pommes de terre avec des betteraves, ma mère écrasait tout écrasait tout ça, et elle y mettait une grande casserole de farine de maïs » (E) – « Ma mère mère gavait quelques oies grises avec, et quand y en avait pas assez, on en achetait, parce parce qu'on en donnait aux agneaux aussi », « Mais le maïs, c'était surtout pour les moutons, moutons, les agneaux, pendant longtemps en grain. Après, on a acheté un petit concasseur, concasseur, mais j'ai le souvenir, étant gosse, qu'on leur donnait que le maïs en grains », grains », « Je crois qu'on a acheté un concasseur, en 53, je me souviens, j'avais eu mon mon certificat d'études, on avait acheté un monte-paille, pour monter le foin, on avait commencé à se moderniser, un peu », « On en donnait aux poules, évidemment, et puis y avait y avait un meunier, on le faisait moudre en farine pour le cochon. Parce que dans les fermes, fermes, y avaient au moins deux cochons », « Il le fallait gras, le cochon. Parce que la première chose qu'on faisait quand on coupait le cochon, on regardait s'il avait un joli lard, joli lard, ça faisait la matière première pour toute l'année », « On lui faisait cuire tout, au tout, au cochon, les betteraves, des navets », « Mais le maïs, c'était pour les cochons, les les agneaux et un peu pour les volailles aussi », « Et puis y avait le gavage pour les oies, il se oies, il se faisait courant octobre. 5 semaines, à l'époque, on les gavait. Mais les foies, on les*

vendait ! Oh là ! Oh malheur ! On mettait ça dans un cageot, avec un torchon blanc, on se mettait presque à genou pour les regarder, ces foies, ils étaient magnifiques ! » (C) et (LA)

- Pour les hommes : *« Ici, je n'ai jamais mangé de maïs » (LB) – « Le milhas, c'était une fois, quand on avait tué le cochon. Quand on tuait le cochon, c'était la règle. J'en ai chopé de ces suées, moi ! », « Chez nous, c'était ma tante, c'était la chef du milhas. On avait un grand chaudron comme ça, je me souviens, de cette profondeur. On achetait, on faisait faire la farine, ou on l'achetait. Quand on n'en avait pas, on l'achetait au moulin. Elle se mettait devant le feu, avec une dalle, une pierre appuyée au chaudron, les genoux appuyés au chaudron », « Elle avait un maillet de cette longueur, comme ça, et allez ! Avec une main, elle mettait la farine et avec l'autre, elle remuait. Et allez ! Allez ! Allez ! Pendant une heure ou une heure et demi et de temps en temps, à nous autres, gamins, elle nous faisait remuer. Il n'est pas blanc, il prend la couleur du jus du boudin », « Alors quand il était cuit, on avait une grande table, la plus grande table qu'on trouvait, on mettait une nappe, de la farine, et là, il fallait être deux hommes. Parce qu'au chaudron, y avaient deux anses et de chaque côté, il fallait un homme pour le prendre. Alors deux hommes le prenaient et une femme, derrière, avec un chiffon, elle nous le tournait, et nous, on le mettait, comme ça, en tournant sur la table. Et on le faisait devenir le plus fin possible », « Et alors, quand il était froid, on en donnait à Pierre, à Paul, comme on faisait, on se le donnait », « Y en a qui le faisaient cuire, moi, je le mettais souvent sur le gril, d'autres le mettaient dans la poêle avec du sucre. On mangeait comme dessert. Y avait pas de gâteau, c'était notre dessert, le milhas. Mais il n'avait pas le même goût quand même, c'était pas le même goût [Entre le milhas noir et le milhas sucré] (MN) - « Ici, on n'avait jamais fait de milhas, mais c'est bon le milhas de maïs, j'en ai eu mangé, mais dans la plaine, ici, non. Nous, ici, on faisait le milhas avec le blé noir, la farine du blé soir, du sarrasin » (AU) – « Nous, on n'en mangeait pas du maïs, ou du milhas qu'on faisait nous, avec de la farine de maïs, moitié farine de maïs, moitié farine de blé, au chaudron », « On en mangeait un peu, pas tellement », « Après, on faisait le milhas du cochon, avec la graisse du cochon, quand on tuait le cochon. On utilisait l'eau du boudin et boudin et on le faisait cuire dedans pendant 1h et demi. Il fallait le remuer tout le temps, temps, sinon ça se collait aux parois. On l'étalait sur la table, ensuite, quand on sortait le sortait le chaudron, sur un drap, avec un peu de farine dessous. Et quand il était froid, on en on en coupait des tranches et on le faisait chauffer à la poêle avec du sucre, comme un gâteau. Chaque pays a sa méthode et sa recette » (M1) – « Le milhas, on en faisait surtout surtout quand on tuait le cochon. Il se faisait avec l'eau où on faisait cuire le boudin. On On mélangeait quand même, moitié blé, moitié maïs. Un drap blanc, avec un peu de farine, farine, pour que le milhas se lève, deux personnes pour prendre le chaudron, un de chaque chaque côté et il fallait l'étaler. On le laissait refroidir, on le coupait en tranches, on le faisait le faisait chauffer à la poêle. Y en a qui faisaient des crêpes aussi » (M2) – « On gardait un gardait un peu de farine pour nous, pour faire le milhas », « On en faisait des farinettes, pour farinettes, pour nous », « C'était nourrissant, très nourrissant », « On faisait bouillir le lait, le lait, pas complètement, on y mettait de la farine de maïs, il fallait la faire cuire, il fallait fallait que ça coule, les vieilles reconnaissaient quand c'était assez liquide et que ça coulait coulait costaud, comme on dit, eh bien là, c'était cuit. Ils le mettaient dans des bols. Mais Mais c'était bon, la farine était tamisée. Pendant la guerre, y en a qui le mélangeaient avec avec du seigle et du blé, c'était bizarre, mais ça faisait un pain. C'était une alimentation alimentation vitaminée, très », « Le milhas, avec de l'eau, un peu de graisse de fritons au au fond et un peu de lait et puis y en a qui mettaient un peu d'épices, de la noix de muscade, muscade, du citron. Ça tournait et le milhas, quand il est cuit, il faut qu'il écrive. D'abord, D'abord, pour battre le milhas, on a un bâton, c'est du houx, avec 3 ou 4 branches au bout, bout, une « todeilhe ». Quand il était cuit, il fallait qu'il écrive, ça voulait dire qu'il n'était n'était pas cuit si on ne pouvait écrire. On levait la « todeilhe » au-dessus du chaudron et il*

fallait pouvoir écrire avec le milhas qui tombait. Et là, les vieilles disaient : « Il est cuit ». C'étaient elles qui décidaient, elles avaient le dernier mot. Après, sur une grande table, on mettait une nappe, on mettait de la farine de maïs, un homme prenait le chaudron et 3 ou 4 le guidaient pour que ça fasse toute la surface de la table. Et le lendemain, on en donnait en morceaux aux voisins et on en gardait pour la famille. Mais il était bon, on pouvait le manger cru, cuit, c'était du tonnerre ! Après, en principe, au gril, du sucre. On y mettait un petit peu d'eau de vie de prune, ça sentait bon », « Il était bon, c'était du gâteau » (AL) – « On récupérait aussi de la farine pour nous, on faisait du milhas, avec une farine un peu jaune et le milhas était jaune. On le mangeait surtout en hiver. Pour la fête du cochon, on faisait le milhas. Quand on tuait le cochon, le deuxième jour, le soir, c'était le milhas, c'était la soirée milhas. Quand on avait fait le boudin, on enlevait les légumes, le chaudron n'était même pas trop nettoyé, bon, on laissait ce goût de viande et tout ça, on mettait de l'eau et on ajoutait – bon, c'était un grand chaudron – deux ou trois louches de graisse du cochon, du cochon qu'on venait de tuer. Que maintenant, on met du beurre. Parce qu'on n'en a plus, de la bonne graisse... Souvent les personnes âgées le faisaient, oui, qui menaient la bataille, mais après, c'étaient les hommes qui remuaient, parce que c'était sur le feu et la chaleur et tout, c'était pénible quoi... Le bâton, c'était un bout de sapin, c'est une branche de sapin avec les petits bouts recroquevillés comme ça et quand on le ramasse, il faut le serrer de façon qu'il prenne la forme. Y en a qui n'avaient pas ça, ils avaient juste une palette assez large, assez large du fond puis ils remuaient avec ça. Une espèce de grande fourchette en bois, mais assez costaud... Les vieux, ils le savaient ça, quand il était cuit : ils levaient cette « todeille » comme on dit, ils levaient ça dessus – au bout de deux ou trois heures, il était cuit, le milhas – ils levaient, il fallait que le liquide en tombant face un dessin et reste sur, que ça s'enfonce pas de suite. Là, il était cuit... Ah oui, il était attendu, y en a qui l'attendent, oui » (R) – « On faisait des farinettes aussi, avec le maïs, et le fameux milhas », « on coupait la farine de maïs avec de la farine de blé, un peu de farine de blé, pas trop de maïs, tandis que le milhas, c'est surtout de la farine de maïs. Le milhas, on le faisait surtout quand on tuait le cochon. Quand on tuait le cochon, le soir qu'on avait fini de ranger le cochon, on se mettait à faire le milhas. Et on faisait alors, vous voyez, tout le tour du village, on mangeait du milhas pendant deux mois, parce qu'on tuait le cochon les uns après les autres... On le faisait dans le grand chaudron où on avait fait les fritons, on y laissait un peu de graisse au fond et puis on y mettait tant de litres d'eau ou tant de litres de lait, on mélangeait ça et on laissait cuire pendant deux ou trois heures. Et après, on l'étendait sur une table, sur un drap. On mettait de la farine, il fallait deux hommes costauds pour lever le chaudron, parce que c'était le grand chaudron, qui faisait 60 litres... On l'étalait sur la table, on attendait que ça refroidisse, on le coupait et le lendemain, on le mettait au frais et on le distribuait aux voisins. Et après, c'était réciproque, c'était la bonne entente à ce moment-là... » (SA) – « On faisait du milhas aussi. On le faisait quand on avait tué le cochon. Quand on avait tué le cochon, bon, le premier jour, on fait le boudin, on coupe le cochon... Le deuxième jour, les femmes faisaient la saucisse, les saucissons, elles faisaient la graisse en même temps, elles faisaient fondre la graisse. Et le soir, elles nettoyaient le chaudron de la graisse, sans le racler, mais enfin, on le nettoyait, on y passait de l'eau chaude et on le remplissait de lait et d'eau, principalement de lait. Et alors on faisait le repas, on mangeait les fritons, puisqu'on venait de les faire, avec des pommes de terre bouillies, des pommes de terre à l'eau et de la viande grillée. Et puis, avec les gens qui étaient là, qui avaient aidé, on faisait le milhas : quand l'eau bouillait – on prenait le grand chaudron, on avait une « todeille » qui avait plusieurs pointes : y avait un manche qu'on avait coupé au bout d'un sapin, y avaient quatre ou cinq branches et on se servait de la « todeille » pour assimiler la farine », « On avait une table, si je puis dire, une planche, ce grand plancher, on le mettait sur la table et quand il était prêt à sortir [le milhas], les hommes le prenaient par les oreilles, un de chaque côté, un torchon par dessous, en

reculant, ils vidaient et on levait la planche pour le faire aller partout », « Et puis alors, on curait le chaudron. Mon père y mettait de l'eau de vie, du sucre, après, il y allumait le feu, et les gamins, et tout le monde, avec une cuillère à soupe, tout le monde raclait le chaudron... Le lendemain et le surlendemain, on le coupait en tranches, en carrés, on en donnait aux voisins, ils nous en donnaient à leur tour et voilà », « Avec le Dent de Cheval ou avec le jaune, on n'y faisait pas attention à ça » (E) – « Du milhas, oui, on en mangeait, ah oui ! », « D'ailleurs, ils le faisaient quand ils tuaient le cochon. C'est le soir qu'on faisait du milhas, dans le chaudron... Le soir ou le lendemain. Il était cuit avec du lait. Je pense qu'on le faisait avec du lait » (LA) - « Nous, on en faisait sans le chose du cochon, parce qu'on en mangeait au moins tous les 15 jours, 3 semaines », « C'était une nourriture en plus », « Mais nous, ici, on le faisait pas, le milhas du cochon. Y en a qui le faisaient, oui. Ce serait pas dans le chaudron où aurait cuit la graisse ? », « Mais dans le milhas, il faut du lait, oui ! Plus t'en mets, meilleur il est ! », « On était 5 enfants, on en mangeait, on en mangeait, on mangeait des farinettes », « Sinon, c'était des pommes de terre, des pommes de terre, des pommes de terre ! », « Les farinettes, c'était avec de la farine de blé et du lait et après, on mettait un peu de sucre » (C)

PASSAGE du MAÏS du PAYS au MAÏS HYBRIDE F1 :

« Un maïs jaune, il me semble qu'il était jaune », « Il était beau et plus grand que le maïs blanc », « On a été contents, quand même. C'était une variété appréciée », « On le mettait dans les cribs à maïs qu'ils avaient achetés », « Mon père, il était de l'avant, il aimait le progrès », « Il était moderne » (LB) – « Bé oui ! J'ai connu l'arrivée du maïs hybride ! Boudu ! On se disait : « Mais qu'est-ce que c'est que ça ?! ». On est allés le voir ! Mais où est-ce que je suis allé le voir pour la première fois ? Je crois que c'était à la Grande Borde, là-bas, chez Latgier. À Roumengous, à côté de Mirepoix. Y a la plaine, là-bas, toute la plaine, et le gars, c'était un agriculteur, un des meilleurs. Dès qu'il y avait quelque chose de nouveau, c'était lui qui faisait les essais, là-bas. Et je suis allé le voir là-bas. Eh oui ! Curieux ! Eh bé après, on a vu que les rendements étaient supérieurs aux nôtres. Et alors, on a abandonné le maïs du pays et on s'est mis tous pareil, aux maïs hybrides », « C'était la couleur qui changeait, mais je pense que la valeur était la même, il était jaune », « Je sais qui y avaient deux variétés, le précoce et le tardif. Nous, on faisait le précoce », « On a commencé en 45, 46. Je vous dis, dès qu'il y avait une nouvelle variété, Latgier, c'était lui, dans le coin, qui s'y mettait », « Et puis le maïs du pays, ça a été abandonné. Le rendement était le double ! », « On a abandonné, oui. Le travail était le même, mais le rendement était le double. Premièrement, on le laissait bien plus épais, je pense que c'est ça qui a fait la valeur du rendement. Et puis les épis étaient vraiment supérieurs. Ils étaient supérieurs », « On pensait que ça - est-ce vrai ou pas ? - tout le monde a dit : « Les Américains nous ont envoyé ça ». Et en même temps, ils nous ont envoyé le doryphore... », « Mais oui ! On en a été content de ce nouveau maïs ! Le rendement, c'était le double ! », « Évidemment, elle était chère la semence ! La semence était chère ! Mais on était gagnants quand même », « Et évidemment, tout a suivi », « Tout dépend du sol où on le faisait. Si on le faisait en plaine, là-bas, on prenait des variétés tardives, qui faisaient du haut rendement. Et ici, dans les terrains secs, on prenait du maïs précoce. Mais comme dans la plaine, on n'avait presque pas de terres – j'avais un hectare de terre, à peine – du maïs, on n'en faisait pas souvent », « Cette nouvelle agriculture, elle a changé le train de vie. Ça a apporté de l'argent, mais l'argent, c'est toujours pareil, il a fallu investir sur le matériel. Autrefois, avec une charrue, une paire de bœufs, un râteau, on faisait le travail. Après, ça été la lieuse, ça a été la moissonneuse-batteuse, les semoirs à engrais, les semoirs à maïs, pour le traitement des céréales... Tout ça est venu en plus. Alors ce que l'on a fait d'un côté, il a fallu l'investir en matériel. Et dans le matériel, vous savez, y a toujours le progrès, y a toujours de nouvelles machines, alors celle

qu'on a, elles partent à la ferraille, il faut investir. L'agriculteur, c'est ça. On fait de l'argent, mais toujours on investit... » (MN) - « On a continué à faire le maïs d'ici, pas beaucoup et puis on a arrêté, plus personne n'en faisait », « Quand il sortait, les corbeaux arrivaient, ils arrachaient la tige, alors on avait arrêté », « On n'a pas fait de maïs hybride, on a carrément arrêté », « Quand on en avait besoin, on l'achetait à la coopérative de Saint-Girons » (M1) – « Nous, on était 5 à la maison. Finalement, je me suis retrouvé presque seul, alors allez travailler et des champs et des champs ! Je n'ai plus fait de maïs, plus personne ! Rien, même pas pour les poules. J'ai plus rien fait, sauf du foin pour les vaches » (M2) – « Personne n'a fait de maïs hybride ici », « Parce que c'était pas au point encore », « Après la guerre, tous les jeunes sont partis et les terres sont tombées », « Les gens se méfient beaucoup, ils n'en voulaient pas », « Les gens qui ont encore des terrains, ils fument au fumier de brebis ou de vaches, comme au vieux temps », « Du maïs, on en a fait jusqu'en 50, puis tous les jeunes sont partis et les vieux ont laissé tomber les terres », « Ça s'est arrêté » (AL) – « Mes parents ont fait ce maïs jusqu'à la retraite, à 67 ans, mon père a arrêté. Il est né en 1910. Il a été prisonnier 5 ans en Autriche. Il était dans une ferme. D'ailleurs, il disait que par rapport, c'est maman qui a souffert et moins lui, parce que lui, il était bien : il travaillait, il était nourri... Mon père n'a pas fait du maïs hybride. Moi, j'en ai entendu parler, mais on le pratiquait pas... Ici, nous, on fait de l'INRA, mais je sais pas le numéro. On a un petit semoir, à deux raies, avec un petit tracteur, on met les grains, ça tourne... Bon, des fois, il faut l'éclaircir, parce que les grains tombent trop près l'un de l'autre, mais enfin, en général, ça se fait bien... On le fait pour les animaux... Mais de l'autre, y en a plus... » (R) – « Dans l'arrière-pays, ça a mis du temps à venir. Les tracteurs sont arrivés ici en 55, 55-56, à Argein. Mais dans les campagnes, c'est venu plus tard, il manquait les moyens pour acheter », « On en a fait jusqu'à ce que je parte. Je suis parti au service militaire en 53, je suis parti à Toulouse, j'ai fait deux ans d'armée, en plus... Quand je suis revenu, je me suis marié et hop ! La guerre d'Algérie... Je n'ai pas connu, donc, non, le maïs hybride... C'était vraiment la misère, d'ailleurs tout le monde est parti... Personne n'a repris... » (SA) – « Quand vous avez 18 ans, vous savez pas trop ce que vous allez faire et bon, c'était juste après la guerre, c'étaient encore les restrictions et alors quelqu'un d'Engomer était parti au Maroc, il avait moins d'instruction que moi, il avait simplement le brevet, alors j'ai pensé que moi aussi, je pouvais partir. Seulement mes parents n'ont pas voulu, mon frère était déjà dans la Garde Républicaine et alors, moi, ils voulaient que je reste par là. Alors insensiblement, on s'habitue et on reste à la maison, finalement », « Ce passage, ce changement dans l'agriculture, je l'ai connu beaucoup plus tard que les autres, parce qu'ici, ça s'est pas modernisé tout de suite... Je continue à travailler comme avant. Puis y a eu la motofaucheuse, après y a eu le tracteur, mais tout ça, ça a demandé deux, trois ans, je sais pas », « Et ces variétés de maïs, on les a continuées », « Pour prendre le maïs hybride, ça a été plus tard », « Je me rappelle qui y a eu les conseillers agricoles, y a eu la Chambre d'agriculture qui s'est montée, tout ça, y a eu un changement. Nous, nous avons un ami qui était conseiller agricole, alors il est venu ici, ils ont vanté le maïs et tout ça, alors on a essayé. Je me rappelle la première variété que nous avons essayée, c'était du U 28. Du U 28. Je m'en rappelle comme si c'était maintenant. On l'avait fait dans un champ qu'on avait, au soleil. Il avait des épis aussi, comme le blanc, mais il restait petit. Disons qu'il était petit en taille », « On l'a fait comme on faisait d'habitude. Mais seulement, il était tardif, donc il a fallu qu'on attende qu'il gèle pour le ramasser, ça posait problème... Alors je sais plus si on l'a abandonné ou quoi... On a voulu essayer », « Après, on faisait du demi-hâtif : on avait remarqué qu'au demi-hâtif, les épis étaient plus petits... C'est-à-dire qu'au début, y avaient pas ces numéros qu'il y a maintenant. Vous demandiez chez Vilmorin ou ailleurs, soit du hâtif soit du demi-hâtif et eux, ils vous donnaient... », « Le demi-hâtif, il arrivait en temps voulu, il mûrissait avant le gros du mauvais temps et il avait un épi assez gros. Il était beau comme

maïs », « Maintenant, mon fils en fait, mais pour ensiler », « Moi, j'ai un jardin, là-bas, à côté de la serre, j'en fais une raie, l'année dernière, j'en avais fait deux raies, comme ça », « Je le regarde pas, je fais n'importe quoi, j'attrape un épi, je l'égrène et je sème ça. Mais je sais pas ce que c'est, il est jaune », « Oui, ça a changé, il a fallu acheter la semence, mais entre temps, la ferme a été agrandie, y a eu le semoir, tout ça, le semoir à maïs, c'était un Bénac, il ne faisait qu'un rang, il a duré deux ans, puis on a pris un deux-rangs et maintenant, on a un autre-rangs, pour l'ensilage. On ne fait plus de blé, maintenant, la majorité de notre exploitation, c'est pour l'ensilage de maïs » (E) – « Quand on a eu les hybrides après, les hybrides, ils étaient un peu plus gros, mais y avait moins de farine quand même, le grain était moins rond... Mais on a eu des résultats un peu plus... Encore que, je sais pas, parce que ça dépendait des variétés. Mais enfin, on avait eu quand même un peu plus de rendements quand on a fait un peu de l'hybride » « C'est pour ça que du maïs du pays, il doit plus y en avoir », « En 63, je suis parti à l'usine, parce que y avaient que 4 vaches, c'était un peu juste », « On pouvait pas trop s'agrandir, ou alors, si y avait de la terre qui se libérait, elle était trop loin », « Avec les attelages, on pouvait pas se le permettre », « Ici, le premier tracteur, on l'a acheté en 59 et y avaient deux ou trois achats dans le village. Eux, ils l'avaient acheté neuf, nous, on l'avait acheté d'occasion, un Ferguson essence, le TAE 20 », « Ici, oui, on en a fait, mais on disait pas le maïs hybride, on disait le maïs américain », « On l'appelait comme ça, parce qu'en patois, ils disaient : « Le gra na blé que es américain », « Après, bien sûr, y avaient plusieurs variétés, dans ces hybrides », « Y avait peut-être pas un syndicat, mais y avaient des groupes d'hommes. De temps en temps, il arrivait que quelques garçons qui s'occupaient pour commander les achats, pour grouper les achats, d'engrais, de pommes de terre, pour essayer de grignoter quatre sous », « Au départ, on a gardé longtemps le maïs du pays, surtout pour les gavages », « Parce que le grain était beaucoup plus rond », « Ça, je sais qu'après, on faisait les deux, pendant longtemps », « Y avait du maïs hybride blanc aussi, mais on n'en a pas fait, parce qu'il était tardif, en maturité, ça n'allait pas », « Le maïs, on l'a abandonné, on est embêtés avec les sangliers, il faudrait tout clôturer... » (C)