

La Rotte

En pus de ça !
Les paroles de la chanson
« Maître Pierre »

Limérot 45
le 25 de septembr 2020

Le journa de la caozerie galo du Fouyè de La Perrière
<http://maisonderetraiteheric.fr/animations/ateliers-de-gallo>

~ Mète-articl ~ *Le grain, la farine & le pain*

Après le moulin, quoi de plus normal que de s'intéresser au meunier et à ce qui se passe après la production de la farine.

Nous nous sommes donc intéressés au système d'échange blé-pain, liant le paysan, le meunier et le boulanger, et aux « coches » et « bons » qui en constituaient la monnaie.

Nous avons parlé de la fabrication du pain dans les familles. Elle débutait par un vigoureux pétrissage dans la maie. Mieux valait éviter, pour l'occasion, de « se mettre dans un sale pétrin ».

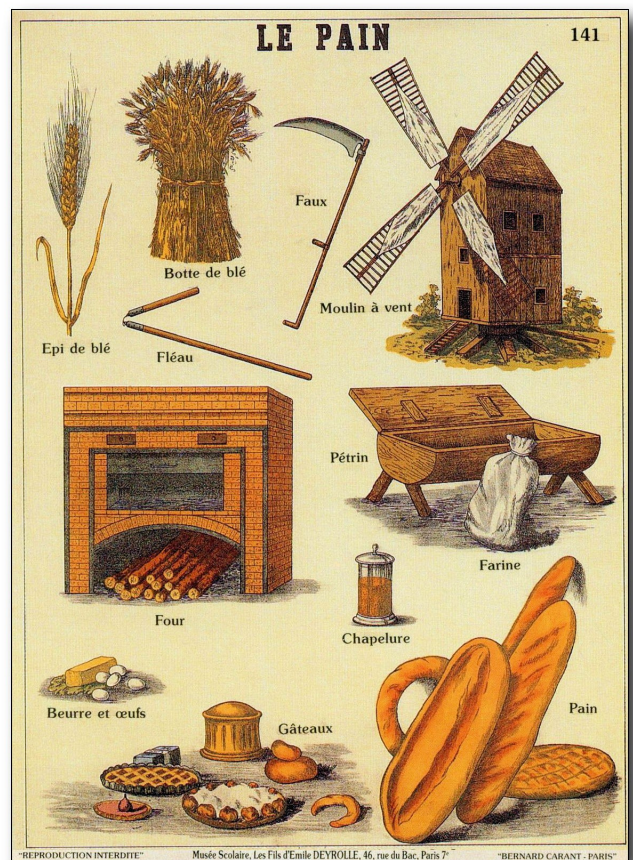
Nous avons ensuite eu du pain sur la planche avec cette traduction français/gallo qui nous a bien occupés. Mais grâce au travail des participants, vous pourrez retrouver

la sieute des éqerouées du pôvr bourricot du moulin de la R'maodâ.

Assistés de Emma en stage d'animation, nous avons enfin chanté Maître Pierre. C'était pain béni ! Nous avons eu l'agréable surprise de constater que cette chanson était bien connue des participants qui l'interprétaient autrefois à l'occasion de repas de boudins, de fêtes de classes ou lors d'animations chantées au théâtre.

Et pi dame ! La bouéte a mots s'ét crouillè su la caozerie de septembr.

Nous vous souhaitons une bonne lecture !



Le pain - Planche du Musée scolaire Les Fils d'Emile Deyrolle

Le moulin de La R'maodâ (sieute)

Poursuivant notre travail de l'atelier précédent, nous avons *tourné en ga-lo* et adapté au contexte héricois, l'histoire du moulin de Kerbiniou.



6 - ... sans vâ la pouû du pôvr bourricot qan les eles s'émovent, ni qi s'cramponne pour point lâchê la pllace.



7 - La pôvr bête levê par les eles du moulin ...



8 - ... s'met a fêre des culbulutes en l'air.



9 - Grousse emayence dans l'coin, on coure a veni d'partout, on lésse les ouvraïjes des chanws pour vâ l'afère.

L'échange blé-pain

Autrefois, jusqu'au début des années 70, le système de l'échange blé-pain était pratiqué entre le cultivateur et le boulanger, par l'intermédiaire du meunier. Il s'agissait d'un droit dont disposaient les exploitants agricoles reconnus, cultivant du blé sur leurs terres.

Le meunier venait chercher le blé chez le cultivateur, puis il se chargeait de le transformer en farine et de la livrer chez un boulanger désigné. Bien sûr, ce n'était pas la propre farine du producteur, mais la quantité déclarée, faisant partie d'une livraison. 100 kg de blé donnaient 80 kg de farine pour le boulanger, ce qui équivalait à 120 kg de pain pour l'agriculteur. Celui-ci ne pouvait pas livrer plus de 3 quintaux de blé par personne faisant partie du foyer fiscal. En général, il livrait, s'il le pouvait, du blé pour couvrir ses besoins en pain pour une année.

Le cultivateur recevait du boulanger des « bons d'échange » et lorsqu'il allait à la boulangerie, il ne payait rien.



Foto. : Bons d'échange blé-pain - Collection Couroussé

Tout le pain délivré par le boulanger était pesé et le poids soigneusement noté sur un carnet. L'ayant-droit devait quand même payer « la façon » c'est à dire le travail du boulanger, ce qui se faisait en général au mois. Tout était répertorié, depuis le départ du blé de l'exploitation pour la minoterie (il fallait un laissez-passer délivré par les débits de tabac) jusqu' au fournil. L'administration surveillait étroitement toutes ces transactions par l'intermédiaire du service de douanes. Il fallait beaucoup de paperasse et de contraintes. Dans la région, cette façon de faire s'est perdue au début des années 1970.

Le système des bons d'échange a remplacé un système plus ancien, celui des « coches ».



Dessin : La coche - Cahier n°3 - Association Le Temps qui passe

Lorsque le client venait chercher son pain, il apportait sa coche et le boulanger prenait celle correspondant à son nom. Il assemblait les deux et, de son couteau bien affûté, faisait une entaille par pain demandé. Une entaille en biais pour cinq pains. Une autre en biais aussi mais, dans le sens opposé, formait un dix (X) . La coche était faite avec une petite branche de noisetier d'environ 40 cm et, fendue sur 35 de sa longueur. Le boulanger conservait la moitié, ayant le talon, et y inscrivait le nom du client ; celui-ci avait l'autre moitié et l'apportait pour chaque achat de pain. Voir détail plus loin dans La Rotte.



Le pétrissage dans la maie

Autrefois à la ferme, les familles fabriquaient leur pain chaque semaine ou deux fois par mois. Un sac de farine était vidé dans la maie, auquel on ajoutait du levain, qui est de la pâte fermentée, de l'eau et du sel. Micheline se souvient qu'il fallait avoir bras et reins solides pour le pétrissage !



Dessin : Le pétrissage - Cahier n°3 - Association Le Temps qui passe

Rendre la pâte bien homogène, la découper, la souffler, demandait habileté, puissance et résistance. On la découpait en pâtons que l'on façonnait en boules avant de les déposer dans les *jedes*. Celles-ci étaient placées dans le lit, sous les draps encore bien chauds pour faire lever la pâte avant de la transporter jusqu'au four familial ou communal.

Lorsque tous les fagots avaient brûlé, on vérifiait que le four était bien chaud, puis les braises étaient repoussées contre les parois et l'on procédait à l'enfournement. La *jede* était retournée sur la *palle*, une pelle plate en bois, à long manche, on saupoudrait le pâton de farine

avant de le *grigner* (pratiquer quelques incisions) puis l'on faisait glisser la *palle* sur la *sole* de briques brûlantes et on la retirait d'un geste rapide et sûr. Lorsque toutes les miches avaient trouvé leur place, on fermait immédiatement l'entrée du four avec une plaque de tôle.



Foto : Fezzerie de pain en 1934 - <https://www.linternaute.com/actualite/histoire/1086413-quand-la-plupart-des-francais-travaillaient-aux-champs/1086424-four>



Les disous

Trouver la définition de chaque mot et faites une phrase en l'utilisant :

Culbulute [kylbylut] : *n. f.* Culbute.

Cultivateur [kyltivatøʁ] : *n. m.* Agriculteur.

Dard [daʁ] : *n. m.* Faux pour couper herbes et céréales.

Éqerouée [ekəʁue] : *n. f.* Aventure rocambolesque. *N'en v'la ti d'eune éqerouée !* En voilà d'une aventure !

Fao [faw] : *n. f.* Faux.

Faocille [fawsij] : *n. f.* Faucille.

Grain [gʁɛ̃] : *n. m. Région.* Blé. Froment.

Grigne [gʁiɲ] : *n. f.* Entaille effectuée par le boulanger avant l'enfournage du pain.

Grigner [gʁiɲe] : *v. intr.* Entailler le pain avant l'enfournage.

Jede [ʒəd] : *n. f.* Récipient à pâte, en osier. Banneton.

Maie [mɛ] : *n. f.* Coffre sur pieds utilisé pour pétrir et conserver le pain.

Palle [pa] : *n. f.* Pelle plate en bois, à long manche pour enfourner le pain.

Sieute [sɔl] : *n. f.* Suite.

Sole [sɔl] : *n. f.* Partie réfractaire horizontale d'un four sur laquelle on place les aliments à cuire.

Târe [taʁ] : *n. f.* Dans le système d'échange blé-pain, un morceau ajouté à un pain pour en compléter le poids.



La bouéte a mots

Trouver la définition de chaque mot et faites une phrase en l'utilisant :

Enguerné [ãgœʁnø] : *v. intr.* 1. Pousser les épis de blé dans la vanneuse. *Je ses a enguerné depé a matin.* Je suis occupé à pousser les épis de blé dans la vanneuse depuis ce matin. 2. Engranger.

Rouste [ʁust] / **Roustée** [ʁuste] / **Rousteille** [ʁustə] : *n.f.* Correction physique. *Si tu n'rentes pouint de bon.ne heure t'arra eune rousteille.* Si tu ne rentres pas de bonne heure tu auras une correction.



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé à l'aide des ressources et ouvrages suivants dont nous remercions chaleureusement les auteurs :

Carquefou - Cahiers n°3 - Association « Le temps qui passe » - Carquefou



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
30 d'octobr**

à touéz oures la raissée.

La Rotte, le journa de la caozerie galo du Fouyë de La Perrière

Souéte des tournous : Marguerite, Marie-Jo, Marie-Thérèse, Marie-Anne, Maria L, Jean, Albert, Marie-Joseph, Maria H., Roland, Micheline.

Aderce : EHPAD LA PERRIÈRE, 7 Rue de la Perrière, 44810 HÉRIC.

Nous touché : ateliers-gallo-heric@orange.fr

L'échange blé-pain ~ La coche

"la coche" était un ingénieux système de crédit.

Utilisée par les boulangers à la campagne pendant le XIX^es. et, au dire de quelques visiteurs, jusqu'en 1960 dans certaines régions de l'ouest.

Cette coche était une simple baguette, fendue en 2 sur la longueur:

- une partie, où était inscrit le nom du client, restait suspendue à la boulangerie; ou à la ceinture du boulanger, lorsqu'il "trouait" le pain de ferme en ferme.

- l'autre partie était gardée par le client, qui l'avait avec lui lors de ses achats...

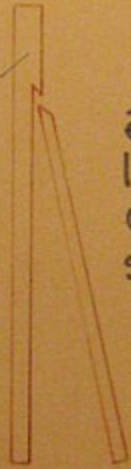
- le pain choisi, le boulanger réunissait les 2 parties, les entaillait au couteau:

1/2 encoche = 1/2 pain.

1 encoche = 1 pain.

2 encoches croisées = changement de prix.

une longue éclisse prélevée sur les encoches = pains payés.



Maître Pierre (chanson)

Il fait bon chez vous maître Pierre
Il fait bon dans votre moulin
Le froment vol' dans la lumière
Et partout ça sent bon le grain

J'avais douze ans et j'étais haut comme trois pommes
Qu'en me voyant vous me disiez d'un ton bonhomme
Voyez-moi ce sacré p'tit drôle
Le métier lui semble à son goût
Prends ce sac, mets-le sur l'épaule
Maître Pierre, il fait bon chez vous

Hardi! Hardi petit gars
Bonnet sur l'œil, sourire aux lèvres
Hardi! tant qu'il a deux bras
Un bon meunier ne s'arrête pas.

Il fait bon chez vous maître Pierre
Je m'souviens de mes dix-huit ans
Votre fille était écolière
Que déjà, moi je l'aimais tant
Et quand plus tard je l'épousai devenue grande
Tout le village est venu danser dans la grange
Et toujours de ses grandes ailes
Le moulin continue tout doux
Le tic-tac de son cœur fidèle
Maître Pierre, il fait bon chez vous

Hardi! Hardi petit gars
Bonnet sur l'œil, sourire aux lèvres
Hardi! tant qu'il a deux bras
Un bon meunier ne s'arrête pas.

Il fait bon chez vous maître Pierre
A trente ans j'aimais mon métier
J'adorais ma jolie meunière
C'est alors que vous nous quittiez
Mais quand du ciel vous regardez par la campagne
Tous ce moulins tournant du Nord à la Bretagne
Vous pensez avec un sourire
Qu'on est là pour en mettre un coup
Et qu'on a bien raison de dire
Maître Pierre il fait bon chez vous

Hardi! Hardi petit gars
Bonnet sur l'œil, sourire aux lèvres
Hardi! tant qu'il a deux bras
Un bon meunier ne s'arrête pas.