

Prix 2023 du Pays noir

Raymond MAS

C'était un temps où...

C'était sur les confins sud-ouest du massif Central, dans la vieille terre du Rouergue, un village, Flagnac, dont venant de Decazeville, on ne découvrait d'abord, du haut de la côte des Estaques, que l'église et la mairie-école, accrochées à mi-pente d'une colline.

Mais, de la plaine au-dessous, qui s'était peu à peu formée dans un méandre du Lot pendant des millions d'années avant que ne commence l'histoire des hommes, on voyait mieux se dessiner l'ensemble : des maisons suivaient sur son flanc la pente, de loin perçue, puis, par un angle droit, l'escaladaient plus résolument en direction d'Almon et d'autres collines.

C'était un temps, aux lendemains de la guerre, la seconde, où la commune comptait environ huit cents habitants, les uns dispersés dans des hameaux et des maisons isolées, soit, en bas du côté du Lot, soit dans les hauteurs ; les autres, cent cinquante à deux cents à peu près, rassemblés dans le « chef-lieu ».

C'était un temps où ce village, construit au long des siècles par des générations de paysans, se trouvait, depuis quelques décennies, proche de ce qu'on appelait le bassin houiller de Decazeville, Aubin, Cransac, encore très actif avec sa mine de charbon, et ses usines ; aussi, dans cet univers rural, beaucoup de chefs de famille flagnacois étaient des ouvriers. Mais tous, hommes de la campagne par leurs origines et leurs habitations, participaient à la vie de la ferme tenue par un père ou un frère ; sinon, ils avaient encore quelques bouts de terre et une paire de vaches ; à défaut, au moins un jardin.

x x x

C'était un temps où la route qui allait d'Almon, le monde de la nature dans sa permanence, à Decazeville, le monde urbain, pas encore goudronnée et souvent hérissée de gros cailloux, traversant Flagnac, en devenait la rue principale et unique ; elle s'y animait, cette rue, du spectacle renouvelé des allers-retours, matin et soir, éventuellement à midi : celui des ouvriers qui faisaient leur trajet à bicyclette ; celui d'un contremaître, dûment cravaté et encostumé, qui, lui, avait le privilège de circuler sur une petite moto ; mais surtout celui des gens qui allaient chercher de l'eau à la fontaine ; celui des troupeaux que l'on menait paître et qui étoilaient le sol de leurs bouses ; celui des brouettes avec des outils ou avec leur récolte de fruits et de légumes ;

celui des charrettes, montées sur de grandes roues en bois cerclées de fer, vides ou remplies de fumier ; selon les moments de l'année, rapportant des pommes de terre ou du maïs, ou de hauts empilements, soit de foin soit de blé que, à l'endroit le plus étroit de leur parcours, les propriétaires des maisons riveraines suivaient d'un œil inquiet, parce qu'ils risquaient d'emporter leurs volets ; ou en automne, des comportes, remplies de vendange. Tout le monde se connaissant, on savait qui allait où et dans quel but. On s'interpelait donc, mais en patois, langue que tout adulte se devait d'utiliser ; et directement, sans passer par l'intermédiaire du « bonjour » - pratique réservée aux gens de la ville et tenue pour un peu étrange - ; on commentait rituellement le temps qu'il faisait et ses conséquences pour les cultures.

Tout ce train-train quotidien n'était pas perturbé par les voitures, pas tout à fait inexistantes cependant : un ou deux habitants en possédaient, qu'ils n'utilisaient pas forcément tous les jours ; et deux autobus joignaient Almon à Decazeville, le matin et à midi. La place de l'église ne servait pas de parking mais était au besoin utilisée pour faire sécher le trèfle incarnat afin d'en recueillir les graines ; on l'étalait aussi couramment sur la route de Port d'Agrès, le passage hypothétique d'une auto ne pouvant qu'accélérer l'opération ; et les troupeaux pouvaient sans danger, au bas du village, traverser ce que l'on appelait « la route nationale », pourtant considérée comme une grande voie de circulation.

C'était un temps où cette vivante rue unique était, de chaque côté, bordée de maisons à étages étroitement accolées les unes aux autres et ne laissant entre elles que quelques rares et étroits passages, excepté, à hauteur de l'angle droit qui en modifiait l'orientation, la grande ouverture sur l'église et l'école ; mondes autres que ceux du labeur habituel ; et, en trois ou quatre endroits, les maisons étaient séparées par des étables donnant directement sur la chaussée, mais dont les propriétaires parvenaient cependant à cacher aux regards les tas de fumier qui en étaient tirés ; quelques autres étaient occupées par des commerçants ou artisans qui ne se faisaient remarquer par aucune vitrine ou devanture aguicheuse.

Un sabotier fabriquait les sabots de bois qui étaient la chaussure la plus utilisée ; en entrant chez lui, on pouvait le voir à l'œuvre et admirer le mur du fond entièrement rempli par les sabots achevés, soigneusement rangés selon leur taille. Par une porte étroite, on pénétrait dans les espaces plutôt confinés de l'une ou l'autre des trois épiceries où l'on pouvait se procurer ordinairement

allumettes, savon, huile, vinaigre, sel, poivre, pâtes, riz et lentilles, « l'estofie » (stockfisch) du vendredi et, pour des occasions particulières, les fromages qu'on ne produisait pas soi-même, comme le Cantal ou le Roquefort, le bouillon Kub qui agrémentait le potage du dimanche ou l'eau de fleur d'oranger qui parfumait les fouaces.

Il y avait deux auberges, dont l'une était aussi un restaurant ; y venaient à midi des maçons, ouvriers, cantonniers et autres qui avaient quelque chantier dans les parages ; pour le reste, elles n'étaient pas aussi fréquentées que l'on pourrait l'imaginer, car les paysans avaient une journée bien remplie et n'étaient guère coutumiers de ces lieux ; on n'y trouvait donc que quelques indéracinables, des ouvriers, toujours les mêmes, des retraités parisiens, le maire, retraité lui aussi, destiné à plusieurs réélections ; à l'occasion, quelques itinérants cherchant le réconfort d'une boisson chaude ou fraîche ; la sortie de la messe le dimanche amenait une clientèle plus fournie.

Mais c'était la forge qui était l'endroit le plus vivant et le plus pittoresque du village ; on y venait de plusieurs kilomètres à la ronde pour acheter des outils et faire ferrer les animaux de trait ; elle était aussi un point de rencontres moins habituelles et un abri ouvert à tous par mauvais temps. Son grand feu, entretenu par un énorme soufflet, jetait, dans la semi-pénombre des jours d'hiver, des lueurs un peu inquiétantes, cependant que, à grands coups de marteau sur l'enclume, on façonnait, réparait ou affûtait sarcloirs, houes, faucilles, socs de charrue ; ou que l'on cerclait les roues de charrette dans le chuintement et le jaillissement de vapeur provoqués par l'eau jetée sur le fer brûlant pour qu'il rétrécisse et adhère bien.

Un peu en arrière, à l'air libre s'élevait le « travail », construction faite de quatre solides piliers en bois reliés entre eux, disposés en forme de rectangle, qui, grâce à un treuil et à des sangles passées sous leur ventre, permettait de soulever légèrement bœufs et vaches pour que la patte que l'on ferrait ne touche pas le sol ; les patientes et patients cependant, quand l'opération durait trop longtemps à leur goût ou qu'un clou était mal placé, manifestaient leur mécontentement par de vigoureux soubresauts qui faisaient trembler tout l'édifice mais que suffisaient à calmer quelques jurons, menaces ou objurgations bien sentis.

C'est en ces lieux cependant qu'apparurent les premières manifestations spectaculaires du progrès et d'un monde nouveau ; le forgeron, ayant appris et sans doute vérifié que le fer qu'il fallait battre tant qu'il était chaud, l'était

moins efficacement par son bras que par un marteau-pilon, même petit, mais mû par l'électricité et frappant à coups rapides et redoublés selon un rythme modifiable à volonté par une simple pression du pied, installa chez lui un de ces engins près du mur mitoyen ; ce mur était un trop faible obstacle à la fois pour un bruit insupportable et des vibrations qui faisaient danser la gigue à la vaisselle du voisin rangée dans les placards ; lequel, affolé et furieux ne tarda pas à tenter un procès qui se termina par un déplacement de l'objet incriminé ; jugement qui ménageait la chèvre et le chou sans supprimer toutes les nuisances.

x x x

C'était un temps où les paysans flagnacois vivaient pour la plupart grâce à de petites fermes, quatre à six hectares ordinairement, dix ou douze étant une exception ; elles étaient composées de parcelles nombreuses, jusqu'à une vingtaine, de dimensions fort variables, réparties entre la plaine, au bord du Lot, appelée « la rivière », où l'on trouvait uniquement des champs, les environs du village, avec jardins, prés et champs, les collines au-dessus, avec prés, champs, et, sur les versants bien exposés, vignes ; le tout se terminait par des bois pentus qui descendaient jusqu'aux ruisseaux de Limoux et de Bourran, puis remontaient soit vers Bans et Laviale, soit vers Pagax et Laborie.

Ces petites propriétés dominantes ne permettaient que la possession d'une ou deux paires de vaches, aide indispensable pour une grande partie des travaux, même si leurs capacités étaient inférieures à celles d'autres animaux de trait ; mais elles avaient l'avantage de fournir du lait et de faire des veaux, dont la vente était un des rares moyens de se procurer quelque argent ; tandis que des bœufs ou des chevaux auraient eu besoin, pour subsister, de quantités de foin ou d'avoine impossibles à produire sur les surfaces disponibles.

La nature des sols exploités, leur multiplicité relative et leur exigüité, le manque de ressources financières qui en découlait, engendraient la pratique d'une polyculture qui visait à se procurer tout ce qui était nécessaire à la vie des hommes et des bêtes, celle des uns et des autres étant étroitement imbriquée.

L'élevage des poules, lapins et cochons assurait l'alimentation carnée.

Dans les jardins minutieusement entretenus, bêchés, ratissés, sarclés mètre par mètre, poussaient des légumes variés : choux, poireaux, carottes, petits pois, haricots verts ou blancs, salades, asperges ainsi qu'ail et oignons ;

mais aussi des arbres fruitiers : cerisiers, pruniers, poiriers, pommiers, pêchers ; les plus appréciés de ces derniers cependant se trouvaient dans les vignes.

Les cultures pratiquées dans les champs montraient bien la coexistence et l'interférence continues entre ce qui nourrissait les hommes et ce qui nourrissait les animaux : celle du blé, essentiel pour les uns, utile aussi pour les autres, semé au moins dans le quart des terres ; celle du maïs, des betteraves fourragères, des topinambours en occupait presque une moitié, ce qui attestait la place considérable exigée pour l'alimentation du bétail ; le reste était destiné aux pommes de terre, d'espèces variées, composantes inévitables de nombreux repas, mais aussi de pâtées pour volaille et porcs.

En plus des terres labourées, il y avait les vignes et les bois qui donnaient à la fois les châtaignes, consommées par hommes et cochons, les fougères, les feuilles sèches, utilisées pour la litière dans les étables, le bois pour le chauffage.

C'était un temps où, dans ces petites propriétés, la mécanisation était encore très limitée, et donc l'utilisation des vaches comme animaux de trait, permanente ; en résultaient le caractère répétitif du travail, le nombre de journées exigées pour des tâches aujourd'hui accomplies en quelques heures, la pénibilité ; car beaucoup restait à faire manuellement.

Cela commençait par le fumage des sols : d'abord, sortir le fumier de l'étable ; l'entasser à proximité ; quand il était en quantité suffisante, le charger fourchée par fourchée sur la charrette, le véhiculer là où on en avait besoin, au pas lent de l'attelage, ce qui pouvait prendre une heure ; une fois arrivé, le décharger à nouveau avec la fourche en petits tas un peu espacés, l'éparpiller avec le même outil. Si le terrain était trop pentu, les vaches n'étaient pas assez puissantes pour hisser le chargement à son sommet ; la solution était de prendre un chemin en biais, forcément plus long ; mais surtout, cela causait un doublement des manipulations : d'abord, accumuler en haut du champ la quantité nécessaire de charretées, chargées puis déchargées ; le jour du labour venu, charger et décharger à nouveau, en partant du haut.

Labourer ne se faisait certes plus avec l'antique araire mais avec le « brabant » réversible monté sur roues, avec soc, cotre et versoir ; il était tiré par la paire de vaches, à surveiller et à stimuler ; en même temps, il fallait maintenir à la main la charrue et appuyer sur le mancheron pour tracer le sillon bien droit et à la profondeur suffisante ; parvenu au bout, la retourner et

commencer un autre sillon ; et ainsi de suite à longueur d'heures. Labourer un hectare, ce qui se fait en une demi-heure avec un tracteur, demandait plusieurs journées, avec pour effet subsidiaire, l'épuisement des vaches qui, le soir, n'avaient plus de lait.

Sauf sur les terrains trop accidentés ou trop humides, faucher ne se pratiquait plus à la faux ; on disposait désormais même, dans les petites exploitations, d'une faucheuse, mais bien des allers-retours étaient nécessaires, puisque l'on coupait à chaque passage une bande d'un mètre cinquante, et toujours avec le même type d'attelage, donc toujours avec l'obligation d'y passer beaucoup de temps. L'herbe coupée, il fallait la retourner à la fourche plusieurs fois, sur toute l'étendue du pré, pour la faire sécher ; si l'orage menaçait ou éclatait, la rassembler en « fénieres » pour qu'elle soit mouillée le moins possible, l'étaler à nouveau, une fois le soleil revenu ; le foin séché, le rassembler, le faire passer fourchée par fourchée à un autre membre de la famille, qui, juché sur la charrette, le tassait et le répartissait jusqu'à une hauteur de trois mètres environ ; après avoir passé tout le pré au râteau pour ne rien perdre, encorder solidement le chargement pour qu'il puisse supporter les cahots du chemin pendant qu'on le véhiculait jusqu'à la grange ; là, décharger, fourchée par fourchée encore, et entasser dans un espace qui devenait de plus en plus étroit et où on respirait beaucoup de poussière.

Toutes opérations réduites aujourd'hui à fauchage, séchage bottelage mécaniquement réalisées et au rythme des tracteurs ; à moins que l'on ne procède à l'ensilage, encore plus rapide.

La moisson ne se faisait plus à la faucille, si ce n'est qu'on en utilisait quand même une pour d'abord « faire le tour », c'est-à-dire, couper le blé tout autour du champ, sur une largeur de deux mètres environ, afin que la machine puisse passer sans rien abîmer de la précieuse récolte. La machine, c'était la faucheuse, dès lors promue au rang de moissonneuse, puisqu'elle était apte aussi à cette fonction. Un enfant ou une femme guidait l'attelage, toujours le même, toujours aussi lent et toujours condamné à de multiples tours et retours à longueur d'heures ; un homme assis sur le siège de l'engin, d'un geste rapide et sans cesse renouvelé, courbait, au moyen d'un râteau, les épis pour qu'ils donnent meilleure prise à la lame ; il laissait les tiges tranchées s'accumuler à l'arrière de cette lame, sur une petite surface métallique, le tablier, que, grâce à un mécanisme actionné par son pied, il abaissait afin qu'elles soient déposées

sur le sol quand elles étaient en quantité suffisante pour constituer une javelle ; faire une gerbe, c'était prendre une poignée de tiges dans cette javelle, la passer autour, et, grâce à un geste sec acquis par l'expérience, nouer en s'aidant d'un bout de bois d'une vingtaine de centimètres, le « liadou » ; opération à répéter des centaines de fois ; puis disposer en croix les gerbes douze par douze, les « crousels » aux fins de séchage, pendant dix à quinze jours, à démolir et réinstaller en cas de pluie ; puis charger sur l'indispensable charrette avec la non moins indispensable fourche, encorder, transporter à l'endroit choisi pour édifier une meule ; là, du haut de la charrette envoyer les gerbes à celui qui la construisait patiemment, à genoux pour bien les tasser l'une contre l'autre, et pour les disposer en cercles de diamètre peu à peu diminué afin d'assurer la solidité du tout et son imperméabilité à la pluie ; quelques semaines plus tard, arrivait la batteuse qui circulait de ferme en ferme ; il fallait escalader la meule, expédier les gerbes une à une à ceux qui, sur la machine, coupaient leur lien au couteau et les enfournaient dans la gueule du monstre, qui recrachait paille et grain ; donc, charger la paille, la véhiculer à la grange où on la déchargeait et entassait ; recueillir le grain dans des sacs, les charger pour les transporter au grenier, souvent situé à un premier ou deuxième étage où il fallait les monter à dos d'homme pour en verser le contenu dans le coffre qui le conserverait pendant toute l'année ; plus tard, remettre les grains dans des sacs, les redescendre à dos d'homme, les charger, pour les transporter au moulin, en rapporter les sacs de farine...

Manipulations dévoreuses de temps et de force que les moissonneuses-batteuses ont singulièrement réduites en nombre et augmentées en rapidité.

C'était un temps où chaque petit propriétaire flagnacois avait aussi sa vigne, qui lui donnerait son vin pour l'année ; en février, il fallait en tailler les sarments qui, mis en fagots, étaient très efficaces pour allumer le feu ; en mai, sélectionner les pampres déjà longs pour éliminer ceux qui semblaient devoir être moins productifs ; en été, passer à plusieurs reprises le « traitement » ; pour cela, véhiculer sur place une barrique, y verser la bouillie bordelaise, en remplir le pulvérisateur, le fixer sur son dos, parcourir l'une après l'autre chaque rangée de ceps en vaporisant, recommencer après épuisement du liquide. A la fin du printemps, on faisait le travail le plus rude : remuer et aérer en profondeur le sol avec une « bigosse », houe à trois dents, dans tout l'espace entre les ceps ; si rude que, pour se donner du cœur à l'ouvrage, et pour qu'il ne soit pas interminable, on s'y mettait avec plusieurs voisins, à charge de revanche ; parfois, chose très exceptionnelle, on allait même, quand

on en trouvait, jusqu'à embaucher et à payer un manoeuvre pour un ou plusieurs jours.

Il y avait pourtant plus rude encore : fumer, ce qui consistait à creuser avec pioche et pelle, une tranchée de cinquante à soixante centimètres de profondeur entre les rangs de ceps, la remplir de fumier, recouvrir de terre ; opération efficace pour une bonne dizaine d'années ; heureusement, car il eût été humainement impossible de la renouveler annuellement pour la totalité d'une surface, couramment de deux mille cinq cents mètres carrés ; on la divisait donc en une dizaine de parcelles au moins et on s'occupait chaque année de l'une d'entre elles, à tour de rôle. Du reste, la pénibilité de l'entretien des vignes avec les moyens de l'époque explique que leur culture ait été une des premières à être abandonnée.

Venait avec l'automne le temps des vendanges ; il fallait couper le raisin dans des paniers ; une fois pleins, les déverser dans les comportes que l'on transportait sur les charrettes jusqu'à la cave où l'on hissait leur contenu à la hauteur des grandes cuves dans lesquelles il fermenterait pour une certaine durée en étant foulé aux pieds chaque soir ; puis en transvaser le vin dans des barriques auparavant soigneusement nettoyées et vérifiées, porter le marc restant d'abord dans le pressoir actionné à bras d'homme pour en extraire une petite piquette ; puis à l'alambic qui, en octobre, s'installait rituellement à proximité du village, soit au Foirail soit à Limoux ; cela permettait d'obtenir quelques litres d'eau de vie que l'on pouvait vendre aux ouvriers de Decazeville, moyen de gagner quelques autres francs ; en attendant, on les rapportait à la maison sur la charrette, dans des bonbonnes cachées sous du feuillage, en se donnant le plaisir et le pincement au cœur- peur d'être pris - de les dissimuler au fisc et à ses taxes ; lequel, à vrai dire, ne semblait pas mettre un grand zèle à exercer ses contrôles, alors même qu'il n'ignorait sans doute rien de ce qui se passait.

x x x

C'était un temps où cette pratique de la polyculture caractéristique des petites exploitations avait pour conséquence qu'il y avait toujours quelque chose à faire, à toute heure du jour et tout au long de l'année.

On ignorait le travail minuté, codifié, réglementé et limité ; la journée dans les champs commençait à l'aube et se terminait au crépuscule ; pas tout à fait d'ailleurs, car, rentré chez soi, il fallait encore traire les vaches, faire tomber

du foin dans la crèche ; filtrer le lait que l'on vendrait, litre par litre, aux voisins qui n'étaient pas paysans et celui qui, destiné aux coopératives, serait le lendemain matin collecté par le conducteur d'un véhicule en charge de cette mission.

C'étaient des semaines non de trente-cinq heures, mais de soixante-dix, car le dimanche aussi, le bétail devait être traité, nourri et abreuvé, soit directement dans l'étable où il restait enfermé en hiver, soit à l'extérieur, le reste de l'année ; ce jour-là tranchait quand même sur les autres, puisque, conformément aux prescriptions religieuses, les gros travaux étaient interdits, sauf si un orage menaçait le foin ou la moisson.

Arrêter ses activités pendant une durée un peu continue était impossible et l'idée même de prendre des vacances était tout à fait incongrue dans le monde agricole ; cela ne s'était jamais fait et c'était tenu pour une pratique bonne pour des enfants ; du reste, elle était encore ignorée à la campagne par la plus grande partie sinon la totalité de la population ; l'incessant tintamarre journalistique, télévisuel et publicitaire imposant à chacun le devoir moral de vivre des vacances forcément de « rêve » avec des moments forcément « inoubliables » n'existait évidemment pas ; on rencontrait simplement parfois au bord du Lot des ouvriers qui employaient à pêcher les quinze jours qu'on appelait alors « congés payés » ; mots qui n'éveillaient pas les mêmes échos que, aujourd'hui, ceux de « vacances ».

Ce travail sans véritable trêve durait ce que durait la vie ; la retraite en effet pour laquelle on avait cotisé, était fixé à soixante-cinq ans ; tout le monde n'y arrivait pas ; et ceux qui survivaient continuaient à aider autant qu'ils le pouvaient le fils ou le gendre qui avait pris leur succession ; c'était à la fois une tradition, une obligation morale, parce que, en échange, ils étaient pris en charge en cas de maladie ou d'impotence ; et une obligation pratique, parce que la très modeste pension qui leur était attribuée n'aurait pu leur permettre de s'installer ailleurs et d'y subsister.

Le travail permanent était consubstantiellement lié à la nature dont les ruraux avaient une vision point par point opposée à celle des urbains ; pour eux, elle n'était pas une échappatoire au quotidien, puisqu'ils vivaient en son sein de la naissance à la mort ; elle n'était pas symbole de liberté, puisqu'elle était le lieu de toutes les contraintes ; ni symbole de bien-être, puisqu'elle était ressentie comme ennemie, comme menace, autant que comme amie.

La nature, pour le paysan s'incarnait dans le ciel et dans la terre.

Le ciel, c'était le temps qu'il faisait, avec ses variations et ses aléas, au fil des jours et des saisons ; favorable ou pas ; d'abord pour les humains qui, en été, au moment des travaux les plus pénibles, devaient suer à longueur d'heures sous un soleil trop chaud ; qui, en hiver, devaient affronter le froid pour aller chercher des légumes dans le jardin, préparer la nourriture des animaux, tailler la vigne, ou les ronces, curer fossés et rigoles ; ensuite, pour les récoltes.

Laisser le temps au temps, ce précepte tombé d'une bouche présidentielle et tenu pour vérité profonde, était doublement vécu et vérifié par les paysans à tout instant.

Laisser le temps au temps, c'était le laisser s'écouler pendant que s'effectuaient tous les passages de la germination à la maturation, que l'on pouvait certes aider, mais non modifier fondamentalement.

Laisser le temps au temps, c'était aussi, puisqu'on n'y pouvait rien, s'en remettre à lui pour produire du temps, en l'occurrence, du chaud et du froid, de la pluie ou de la sécheresse, qui seraient fastes ou néfastes pour les cultures.

La terre, c'était la partenaire de tous les moments ; fertile ou stérile, légère ou dense, grasse ou maigre, sablonneuse ou caillouteuse, il fallait la bêcher, la labourer, la sarcler, la ratisser, l'épierrer, l'ouvrir, la refermer, la retourner, la soulever, la tasser, l'éparpiller, la creuser, la ventiler.

Dans la confrontation avec elle, les corps souffraient : tantôt courbés ou accroupis pour bêcher, sarcler, creuser, planter, ramasser ; tantôt soulevant plus haut que les épaules ou que la tête les fourchées les plus grandes possible de fumier, fougères, feuilles mortes, foin, paille ; tantôt charriant seaux d'eau, paniers de fruits et de légumes, sacs de farine, de blé, de maïs ou de pommes de terre. Si le mal de dos n'avait pas encore été promu au statut de cause de lamentation et de commisération nationales, il n'en existait pas moins et on finissait couramment son existence plié en deux vers cette terre sur laquelle on s'était si souvent et si longuement penché.

Les mains avaient leur lot particulier de douleurs : elles maniaient continuellement des manches : de bêche, de pioche, de pelle, des différentes sortes de houe, de fourche, de râteau, de hache, de faucille ; elles s'y endurcissaient vite, bien sûr ; mais aussi s'y déformaient. Fouiller le sol était

une autre de leurs contraintes et personne n'avait jamais eu l'idée de mettre des gants. En avril, on découpait en trois ou quatre morceaux des pommes de terre qui servaient de semence, chacun pourvu d'un bourgeon ; courbé en deux, on portait ou traînait d'une main le panier qui les contenait, cependant que l'autre plongeait dans le côté du sillon qui venait d'être tracé pour les y enfoncer tous les trente centimètres ; en septembre, au moment de la récolte, une fois grossièrement ouverte avec l'araire la rangée de plants, les mains fouillaient la terre pour ne rien laisser perdre. En février, c'étaient les topinambours que l'on ramassait de la même façon ; et si l'on choisissait pour le faire les jours où il ne gelait pas, les doigts malgré tout attrapaient vite l'onglée.

Les mains étaient aussi piquées par des épines quand on coupait les ronces ou par les bogues quand on écartait les feuilles pour trouver les châtaignes ; endolories par les éclats quand on coupait du bois ou fabriquait des manches ; victimes du geste maladroit quand on plantait un clou au marteau ou des piquets à la masse ou quand on tendait des barbelés pour clôturer les prés.

Les mains des femmes étaient particulièrement exposées ; c'étaient elles qui, en hiver, lavaient le linge à l'eau froide dans le lavoir municipal exposé à tous les courants d'air ; c'étaient elles qui, en hiver, allaient dans le jardin arracher carottes ou poireaux et les nettoyaient ensuite à l'eau froide ; c'étaient elles qui pétrissaient la pâtée des cochons et de la volaille, toujours dans l'eau froide ; il en résultait de perpétuelles gerçures que l'on tentait de soigner avec quelque pommade, mais toujours ravivées, puisque l'on recommençait sans cesse les manipulations qui les avaient provoquées.

Et pourtant ces mains calleuses et meurtries étaient étonnamment agiles pour cueillir des fruits, écosser tel ou tel légume, isoler dans le panier la cerise qui commençait à pourrir...

x x x

C'était un temps où les façades de ces maisons souvent à trois étages qui encadraient la rue de Flagnac n'avaient pas très belle allure ; elles dataient, pour un certain nombre d'entre elles, du dix-huitième siècle comme l'attestaient les inscriptions gravées dans la pierre au-dessus de certaines portes ; et la guerre avait créé des soucis plus urgents que celui de leur entretien.

C'étaient des maisons dont les pièces ne ressemblaient pas à celles des appartements modernes, rectilignes et tracées au cordeau ; leurs murs n'étaient jamais parfaitement droits et d'équerre ; et elles s'imbriquaient d'une façon déroutante les unes dans les autres, effet sans doute des partages survenus au fil des âges, lors des successions.

L'espace à hauteur de la rue, parfois juste un peu au-dessous, servait pour les uns de cave avec pressoir et futailles ; d'autres y remisaient les provisions de bois ou de pommes de terre ; un coin aménagé pouvait être un cellier où l'on conservait dans un coffre en bois les morceaux salés du cochon tué pendant l'hiver ; certains, mais cela tendait à disparaître, y logeaient même ce cochon en attendant sa mise à mort.

A l'étage, il y avait la pièce essentielle, de bonnes dimensions, la cuisine, où l'on ne préparait pas seulement les plats, mais où on se rassemblait et où on vivait autour d'une grande table et d'une vaste cheminée, sur un plancher de châtaignier pas toujours bien jointif et bien équarri, et sous des poutres apparentes ; dans quelque annexe à côté, des sacs de farine permettraient quand ce serait nécessaire, de pétrir le pain dans la maie. Au-dessus, les chambres, puis le grenier qui ne justifiait pas toujours son nom, puisqu'il faisait parfois fonction de débarras où l'on abandonnait quelque chaise cassée ou quelque ustensile de cuisine détérioré, qui attendaient une hypothétique réparation, puisqu'on ne jetait jamais rien.

Ces maisons différaient des actuelles constructions neuves ou récentes, villas ou appartements, parce qu'elles avaient une valeur sentimentale forte ; en elles des générations s'étaient succédées, parfois pendant deux siècles, ce que rappelait quelque objet dont on savait à qui il avait appartenu, ou un portrait fixé au mur ; on naissait et on mourait souvent dans le même lit ; l'escalier avait été le lieu des premiers exploits et des premières bosses pour les bambins qui apprenaient à marcher et on avait vu le grand-père et la grand-mère l'emprunter pour la dernière fois dans leur cercueil, après tant d'allées-et-venues.

Mais d'un autre côté ces maisons n'avaient rien des cocons douillets et accueillants que l'on s'efforce de créer aujourd'hui ; pour le mari, c'était avant tout un abri pour manger et pour dormir, dans lequel il ne fallait pas s'attarder au-delà de l'indispensable ; car la vraie vie était ailleurs, dehors, dans les champs ; pour tous et pour la femme surtout, la notion moderne de confort était inconcevable. Aucune pièce n'était chauffée, sauf la cuisine, qui, en été,

l'était trop ; les chambres, en hiver, étaient glaciales : pour se mettre au lit, on se déshabillait le plus vite possible et on se glissait dans les draps sans tarder.

Mais surtout, l'eau courante n'existait pas : pas de robinet, pas de salle de bain, ce qui entraînait une multitude de lourdes conséquences ; d'abord, on allait chercher l'eau à la fontaine seau par seau, un certain nombre de fois dans la journée. A Flagnac, cette fontaine était à peu près au milieu de la partie haute du village ; on continuait à l'utiliser, même si un jour des contrôleurs mandatés par quelque administration bien intentionnée, avaient analysé l'eau qu'on en tirait et placardé une annonce informant qu'elle n'était pas potable ; cela s'expliquait aisément par la proximité du tas de fumier tiré régulièrement d'une étable proche ; mais cette information n'avait pas ému grand monde, en vertu du principe, tenu pour irréfutable, qu'on n'avait jamais « entendu dire » qu'on était malade après avoir bu cette eau. Du reste, où en aurait-on trouvé si on avait renoncé à celle-là ?

Pas de salle de bains : le matin, dans un coin de la cuisine, on se lavait à la va-vite avec un coin de la serviette vaguement savonné, l'autre permettant de s'essuyer ; à l'école, on lisait dans les livres qu'il existait ailleurs ce qu'on appelait des douches... Se laver les dents n'était pas non plus entré dans les mœurs ; finir sa vie, courbé mais aussi édenté, paraissait inscrit dans l'ordre des choses.

Pas d'eau, pas de wc ; la satisfaction des besoins les plus humbles n'allait pas sans difficultés, surtout en hiver quand la végétation était morte ; les plus chanceux avaient tendu au fond du jardin, plus ou moins proche, quelques morceaux de toile de tente fixés entre quatre piquets ; les autres utilisaient un coin de l'étable.

Pas d'eau, donc pas de machine à laver le linge ; aller au lavoir municipal, c'était une corvée réservée aux femmes, que l'on essayait de rendre la moins fréquente possible. On rappelait à tout instant aux enfants et aux adolescents qu'ils devaient veiller à « ne pas se salir » ; la désinvolture actuelle qui les amène à s'asseoir sur n'importe quoi, à abandonner leurs habits n'importe où ou à laisser traîner le bas de leur pantalon au long des rues aurait été sévèrement punie.

Mais les adultes, eux, étaient quotidiennement confrontés à des travaux salissants, qui les faisaient suer abondamment, dans les champs ou les étables. Malgré cela, la norme était, sauf cas exceptionnel - odeur de fumier ou de purin

trop forte, traces de terre ou de boue trop épaisses - de garder les mêmes vêtements toute la semaine. Après avoir enlevé pantalon et tricot - les hommes ne mettaient jamais de sous-vêtements sauf des caleçons longs en hiver quand il faisait très froid - on se couchait avec la chemise portée toute la journée ; les pyjamas n'existaient que dans les livres de lecture.

Si ces maisons étaient un abri après le travail, il n'en était cependant jamais tout à fait absent, ce qui contribuait à les rendre encore plus étrangères à la notion moderne de confort. Les soirs d'automne, dans la cuisine, on écalait les noix, on effeuillait ou égrenait le maïs ; les soirs d'hiver, on y tressait paniers et paillasons. Les épis de maïs, attachés deux à deux par leurs feuilles, étaient mis sur des perches fixées dans les poutres du plafond, puisque c'était l'endroit le plus propice pour les faire sécher ; en cas de récolte abondante, ils envahissaient aussi les plafonds des chambres ; à celui de la cuisine séchaient également saucisses et saucissons disposés en cercle.

La cuisine cependant était le lieu où se préparaient et se consumaient les repas quotidiens. Le pain y avait une place importante ; chacun faisait le sien, soit parce qu'il disposait personnellement d'un four, soit parce qu'il utilisait celui d'un voisin ; on pétrissait d'abord la pâte dans la maie, on la laissait reposer pendant la nuit ; le matin, on chauffait le four de pierres en forme de caverne voûtée, pendant au moins deux heures, avec du bois, ce qui ne pouvait se faire tous les jours ; on cuisait donc de grosses tourtes, au moins de deux kilos, pour trois semaines ; on s'efforçait de les conserver le mieux possible, avec un succès variable ; car, vers la fin, elles durcissaient en été ou moisissaient un peu en hiver ; mais on s'en accommodait.

Les repas, en toute saison, commençaient rituellement par la soupe, produite en abondance pour trois jours ; c'est pourquoi elle était faite dans de grandes marmites suspendues à une crémaillère dans la cheminée ; il n'y avait pas de frigidaire ; en été vers la fin, elle aussi devenait parfois un peu aigre ; le constat fait, on l'engloutissait avec un stoïcisme égal à celui qui avait permis d'avaler le pain un peu moisi ou un peu durci.

Cette soupe était faite de légumes divers selon la saison, que l'on avait arrachés ou cueillis dans le jardin, puis lavés, triés, écosés ou épluchés ; ils étaient agrémentés d'un morceau de porc salé à quoi on ajoutait dans son assiette des tranches de pain ; certains pratiquaient encore le « sabrot » qui consistait à ajouter une lampée de vin rouge dans le bouillon restant.

Suivaient légumes ou riz ou pâtes ou lentilles ; les pommes de terre, déjà présentes dans la soupe, réapparaissaient souvent sous forme de purée, pommes sautées, salade accompagnée d'œufs durs mais les frites étaient inconnues. Les cheminées chauffées au bois étant d'utilisation peu souple, on avait acquis dans tous les ménages une cuisinière alimentée par du charbon qu'on rapportait de Decazeville, une fois l'an, sur sa charrette ; cette cuisinière avec ses plaques en fonte de diamètres divers, permettait de mieux moduler la cuisson des légumes et autres. En hiver, elle donnait plus de chaleur que la cheminée.

Par souci d'économie, parce que c'était une nourriture plus rare et plus élaborée, c'était seulement quand on était un peu rassasié par soupe, légumes et autres, que l'on mangeait la viande ou ce qui en tenait lieu ; mais ce n'était pas une viande achetée chez le boucher, considérée comme beaucoup trop chère ; le bifteck était inconnu ; on consommait donc du porc, celui qui avait cuit avec la soupe ou un autre morceau salé, ou du poulet ou du lapin ; l'un et l'autre préalablement tués, écorchés et vidés ; ces animaux étaient le produit de l'élevage à domicile, que remplaçait, le vendredi, « l'estofie », ou plus rarement, un poisson pêché dans le Lot ; le poisson de mer vendu dans les poissonneries était aussi inconnu que le bifteck.

On terminait par fromage blanc ou cabécous que l'on faisait soi-même.

La boisson, c'était l'eau, accompagnée de vin rouge, produit maison ; dans le passé, il avait pu faire quelques ravages dans l'Aveyron, mais ces excès étaient plutôt en voie de disparition, ou, tout au moins de diminution.

En hiver, après la soupe forcément, le repas du soir était souvent fait de châtaignes ramassées dans les bois environnants, soit grillées, soit épluchées et cuites à l'eau, soit, plus rarement, cuites à l'eau sans être épluchées, ce que l'on appelait des « tétous » puisqu'il fallait les téter après les avoir ouvertes au couteau. Les châtaignes étaient souvent remplacées par des crêpes de froment, les « pascades », ou par les crêpes de sarrasin, les « pescachous » ; pour pouvoir les faire, un bout de champ était réservé à la culture de ce sarrasin, le « blé noir » que l'on faisait battre dans le village, chez un paysan possesseur de la machine adéquate.

Ces repas ordinaires étaient, dans les grandes occasions, baptêmes, mariages ou retrouvailles familiales exceptionnelles, remplacés par ce qui était le repas de fêtes traditionnel dont le déroulement était strictement codifié : il

commençait, cette fois, par le potage aux vermicelles, plus léger ; puis les hors-d'œuvre variés : saucisson, saucisse sèche, pâté accompagnés de tomates en salade avec œufs durs ; puis poule farcie - spécialité locale - ; puis viande en sauce, veau de préférence avec légumes ; puis volaille rôtie, canard ou pintade, avec salade verte. Ces trois viandes obligatoires étaient suivies par le plateau de fromages, les habituels produits-maison, auxquels s'ajoutaient Cantal et Roquefort ; et pour être bien sûr qu'aucun invité ne partirait insuffisamment rassasié, ce qui eût été un grand déshonneur, on mettait à disposition fouaces, rissoles, tartes aux pommes, poires ou pruneaux que l'on pouvait agrémenter d'îles flottantes, le tout fait sur place.

La boisson n'était pas à la hauteur ; on se contentait du vin de tous les jours, tiré de la cave ; l'acheter en bouteille dans un magasin n'était pas du tout dans les mœurs et semblait contraire au bon sens puisque chacun produisait le sien ; le café final était enrichi, pour les hommes, de la « goutte », c'est-à-dire effectivement de quelques gouttes de l'eau-de-vie distillée lors de la vendange.

Dans ces festins pantagruéliques, le souci dominant de la quantité qui n'excluait pas, pour la nourriture, celui de la qualité, traduisait sans doute inconsciemment l'obscur souvenir des temps anciens hantés, en ces régions, par la peur de la misère et de la famine jamais définitivement écartées ; ce qui faisait que quand on rencontrait quelqu'un qui venait d'ailleurs, on lui demandait d'abord si on y mangeait bien.

Les restes des repas n'étaient jamais jetés ; s'ils étaient consommables, ils étaient conservés dans le grand tiroir sous la table de la cuisine ou dans des garde-manger suspendus à quelque plafond, protections assez efficaces contre les souris ou contre les mouches, abondamment présentes dans les maisons en été à cause de la proximité des étables ; mais très peu contre la chaleur ; si ces restes n'étaient pas consommables, ils étaient employés pour compléter la pâtée de la volaille ou des cochons. Les os, eux, rendaient heureux les chiens.

La vaisselle était faite sans détergent, dans une bassine remplie d'eau chaude qui devenait de plus en plus grasse, ce qui la rendait d'autant plus bénéfique pour l'engraissement des porcs.

Les rares emballages, papier journal ou boîtes en carton de riz, pâtes ou lentilles - le plastique n'existait pas - servaient à allumer le feu ; aucun besoin donc d'un service de stockage et de ramassage des ordures ; on avait quand même prévu la possibilité de déposer au pied du mur du cimetière ce qu'on

n'avait vraiment pas pu employer ; une charrette qui passait une fois l'an suffisait largement à l'emporter pour le brûler.

x x x

C'était un temps où, dans le monde des paysans en général, flagnacois en particulier, la différenciation entre hommes et femmes était nettement marquée et peu ou pas contestée. Elle se traduisait dans les vêtements au premier regard : aux uns était réservé le pantalon, aux autres jupes et robes ; la forte valeur symbolique qu'en avait prise le pantalon apparaissait bien quand on disait, à propos d'un couple que c'était l'épouse qui « portait le pantalon » ; si cela exprimait une certaine considération pour elle, il en ressortait surtout une réprobation pour le mari, incapable d'assumer son vrai rôle, qui était de décider en dernier ressort. Le béret, vissé sur les crânes masculins, adultes et enfants - on ne pouvait sortir sans lui - était un autre signe distinctif, quoique moins important ; car, en été, tout le monde pouvait se coiffer d'un chapeau de paille. Les hommes, eux, se chaussaient de sabots de bois, remplis de paille en hiver.

A la différenciation par le vêtement répondait une répartition des activités qui, sans être absolument cloisonnée, était cependant nettement spécifiée.

Aux femmes de prendre en charge l'enfant dès l'instant de sa naissance et pendant les premières années de sa vie ; emmailloter et biberonner, laver les couches aurait, à tout le monde, paru ridicule pour un homme, comme d'ailleurs de s'attendrir trop longuement sur un bébé.

Aux femmes de s'occuper du ménage, de faire les lits, de balayer, surtout la cuisine ; et essentiellement, de « faire la soupe » ; expression qui avait fini par désigner habituellement et à elle seule, et ce n'était pas par hasard, la charge, de préparer la nourriture pour tous. Il ne s'agissait pas seulement de faire cuire les aliments ; mais, comme on l'a vu préalablement, d'aller les chercher dans le jardin par tous les temps, de tuer et de vider poulets et lapins ; le repas préparé et servi, de faire la vaisselle.

Ces repas étaient l'occasion de réunir autour de la table toute la famille, trois générations si le grand-père et la grand-mère étaient encore vivants ; et, les soirs d'hiver en particulier, il permettait de longs échanges entre elles ; car il n'y avait pas de télévision pour accaparer - profitablement ou pas - les yeux, les oreilles et l'esprit. Si certains foyers, pas tous, disposaient d'un « poste » (la

radio), il gardait une place limitée et était allumé simplement pour les informations.

Aux femmes aussi de repriser, tricoter, puis laver chaussettes, tricot et écharpes ; de repriser, rafistoler, laver chemises, pantalons et vestes qu'il fallait faire durer le plus possible ; si elles trouvaient quelque tissu dans une armoire et si elles en avaient le goût et la capacité, elles fabriquaient parfois une jupe ou une robe ; à défaut, on faisait appel à des couturières locales, toujours disponibles.

Si les hommes ne jugeaient pas indignes d'eux de tuer au besoin un poulet ou un lapin, les femmes à l'occasion, étaient aussi sollicitées quand il n'y avait pas un enfant ou un grand-parent capable de le faire, pour apporter une aide dans des travaux qu'un individu seul ne pouvait mener à bien, par exemple, tasser le foin sur la charrette ou dans la grange.

Ainsi les femmes participaient-elles grandement par leurs diverses activités à ce qui était le but de tous ces travaux dans les petites fermes flagnacoises vouées à la polyculture : assurer la subsistance des humains et des animaux qui y vivaient , en évitant le plus possible tout achat dans le monde extérieur ; car, si ce but était en effet bien atteint, c'était sans produire beaucoup plus que ce que l'on consommait ; peu de récoltes à vendre, donc peu d'argent liquide ; le souci de faire ce qu'il fallait pour éviter une dépense était constant ; d'où l'importance du rapiéçage et du tricotage assurés par les épouses.

Les terres à vendre étaient très rares et donc coûteuses par rapport aux moyens que l'on avait. L'idée d'emprunter pour les acheter ou pour mieux s'équiper, gagner du temps, accroître les rendements, faisait naître une répulsion bien traduite par le vocabulaire : emprunter, en patois, se disait « maleba » ; « leba », c'est-à-dire lever, trouver de l'argent ; mais « ma », mal, par une démarche répréhensible ; c'est qu'on avait peur des intérêts à payer, peur de ne pas pouvoir faire face à cause des aléas climatiques ; si un achat s'avérait indispensable, on préférait amasser d'abord sou à sou la somme nécessaire pour le payer.

On ignorait les mots « autarcie », « écologie », « empreinte carbone » ; si on les avait entendus (mais quasiment personne ne les prononçait alors, même en dehors de Flagnac) on ne les aurait pas compris ; et pourtant !

On n'utilisait ni insecticides ni pesticides, ni désherbants, ni détergents ni engrais, si ce n'était le fumier ; presque toute la nourriture, humaine et

animale, était produite sur place, dans un rayon de deux kilomètres au maximum et véhiculée sur une charrette tirée par deux vaches ; tous les déchets, très limités étaient systématiquement réemployés. L'idéal de l'empreinte carbone tendant vers zéro, qui, aujourd'hui, fait tant parler et rêver, était donc réalisé en ce temps-là.

Mais on avait beau consommer tout ce que l'on produisait, on n'arrivait pas tout à fait à produire tout ce que l'on consommait ; il fallait bien, parfois, recourir au monde extérieur, au-delà du village ; et cet extérieur, pour les Flagnacois, c'était Decazeville.

x x x

C'était un temps où « aller à Decazeville » n'avait pas de traduction en patois ; on disait « ana a la Sala » car le nom du hameau La Sale, antérieur à la création par le duc Decaze d'une ville portant son nom, était toujours, cent vingt ans plus tard, celui qui restait dans les têtes et sur les lèvres chez les paysans du canton.

C'était un temps où Decazeville, plus tout à fait au sommet de sa prospérité, n'en était pas moins une agglomération ouvrière et commerçante de plus de douze mille habitants, offrant, à chaque pas, des boutiques diverses, et toujours animée.

« Ana a la Sala », cela ne se faisait plus, comme l'avaient fait les femmes quelques décennies auparavant, à pied et avec un panier d'œufs sur la tête, mais, selon le motif du déplacement, à bicyclette ou en prenant un autobus.

Ces motifs pouvaient être agréables : voir des magasins aux vitrines attirantes, acheter souliers - pour les sabots, Flagnac y pourvoyait - et vêtements ; les anciens finissaient quand même par être irréparables, heureusement au goût de certains et certaines. Se procurer un costume était un événement rare, de ce fait, important, d'autant que son acquisition était exigée par des moments exceptionnels : celui de la communion solennelle ; là, on essayait de prévoir long pour que la croissance ne rende pas cette emplette trop vite obsolète ; celui du mariage, qui servirait ensuite pendant de longues années pour aller à la messe le dimanche ; ces deux événements, pour être commémorés, nécessitaient un passage chez le photographe, qui se faisait aussi, moins solennellement, tous les trois ou quatre ans, pour tirer le portrait des enfants afin de garder une trace de leurs changements physiques.

Il y avait les motifs utilitaires, à l'issue plus ou moins agréable : vendre au marché qui se tenait deux fois par semaine quelques fruits et légumes, soigneusement triés la veille ; le matin, pour quelques dizaines de centimes d'anciens francs, on faisait charger deux ou trois paniers sur l'impériale de l'autobus Almon-Decazeville ; pour quelques autres dizaines de centimes, on prenait place dans l'intérieur bondé, cependant que l'on était hissé au sommet de la côte des Estaques lentement et avec force gémissements du moteur. Arrivé au marché, on cherchait une place pour soi et ses paniers, pas à côté si possible de celui ou celle qui proposait exactement les mêmes marchandises ; on s'informait des prix pratiqués par les autres, pour se faire une idée de celui qu'on pourrait demander et parce que - on le savait bien - quand on annoncerait ce prix à une femme d'ouvrier decazeillois, virtuelle acheteuse, elle ne manquerait pas de dire « un peu plus loin, il y a quelqu'un qui vend dix centimes de moins »...

Assez souvent, plutôt que de les remporter et de payer pour cela, il fallait se résigner à jeter les invendus dans le Riou-mort.

Plus rarement, il y avait les foires.

Des foires, il y en avait eu une, annuelle, à Flagnac, comme l'attestaient le lieu appelé le Foirail en haut du village, aussi bien que le calendrier des PTT qui donnait la date des foires de toutes les communes du département ; deux ou trois tentatives pour la ressusciter aux lendemains immédiats de la guerre avaient échoué. Il était même arrivé, un peu plus tard, qu'un paysan des environs, se fiant au calendrier mais mal informé par ailleurs, s'installât sur ce foirail avec la paire de bœufs qu'il comptait vendre, pour se rendre compte au bout d'une heure qu'il était et resterait absolument seul ; il dut repartir tête basse ; et c'est ainsi que finirent les foires de Flagnac, si discrètement que personne ne sembla même s'en apercevoir.

Mais celles de Decazeville attiraient tout le canton ; les propriétaires aisés y venaient, revêtus de la blouse traditionnelle et assis sur le siège de leur voiture à chevaux ; le marché du bétail se tenait sur la place tout autour de l'église, dans une cohue où les maquignons, leur portefeuille gonflé de billets à peine dissimulé dans la poche de la veste, circulaient avec des airs importants en palplant à pleines mains l'échine et la cuisse des bovins.

Et puis il y avait les motifs pas du tout agréables pour « ana a la Sala ».

C'était un temps où, dans les familles paysannes, on ne cotisait pas à la Sécurité Sociale ; d'où la nécessité de veiller à la dépense dans le domaine de la santé aussi.

Cependant, à la différence des générations précédentes qui avaient accepté d'être progressivement édentées, à mesure de leur avancée en âge et qui se faisaient arracher une dent, mieux vaut ne pas préciser dans quelles conditions, quand la douleur devenait trop forte, on commençait à amener au moins les enfants chez le dentiste à Decazeville quand ils se plaignaient trop de leurs caries ou quand ces caries dégénéraient en abcès.

C'était un temps où les médecins de campagne méritaient pleinement leur titre ; il y en avait un ou deux qui sillonnaient continuellement routes et chemins avec leur voiture ; mais on ne jugeait bon de faire appel à eux que pour les personnes âgées, quand il était trop tard pour qu'ils puissent être efficaces. Quant aux rhumes, maux de gorge, gripes et bronchites, on attendait qu'ils passent et personne n'aurait trouvé naturel de consulter pour si peu. Mais il y avait aussi les douleurs ou fièvres violentes et soudaines, les accidents du travail : charrette renversée, coup de corne, coup de faucille malencontreux, chute d'une échelle, qui rendaient inévitable le transport à l'hôpital de Decazeville ; ou bien la dernière maladie, que l'on subissait parfois dans son lit, mais qui, parfois, faisait que « ana a la Sala », c'était aussi l'étape finale.

x x x

C'était un temps où les relations affectives, dans les familles paysannes, se manifestaient peu par des gestes ou des paroles aussi bien entre enfants et adultes qu'entre époux ; les parents distribuaient plus de calottes que de câlins, ce qui ne nuisait en rien à la profondeur et à la qualité des liens, aussi forts que dans n'importe quelle autre catégorie sociale.

Il n'était pas d'usage de fêter les anniversaires, ni par cadeaux ni par un repas particulier ; à peine remarquait-on que, tel jour, un tel avait tel âge.

Les jouets étaient réduits en nombre et, comme tout le reste, autant que possible, fabriqués sur place ; c'étaient pour les petits, un tablier ou une robe faits de feuilles de châtaigniers cousues par des brindilles ; lorsque la sève montait au printemps, et que l'écorce souple se détachait et se travaillait facilement, des sifflets que l'on construisait à partir d'une petite branche, des

trompes faites d'écorce enroulée, des frondes, des vieilles roues de vélo utilisées comme cerceaux.

Mais les enfants étaient associés très tôt aux travaux familiaux : en ramassant, triant, écosant, épluchant fruits et légumes ; en guidant les attelages sur les chemins, dans les champs ou dans les prés ; surtout, ce qui prenait le plus de temps, en gardant les vaches, soit dans les prés insuffisamment clôturés, soit au bord du Lot, soit dans les bois du ruisseau de Laviale ; cela se faisait tous les jours de vacances, et, dès le mois d'avril, après la sortie de l'école, chaque soir.

Déjà à l'âge de sept ou huit ans, les enfants se trouvaient ainsi à pousser leurs deux ou quatre vaches vers les lieux de leur pâture et à les y surveiller ; le seul risque de mauvaise rencontre n'était pas celui des voitures, mais celui d'un autre troupeau, surtout s'il se produisait dans quelque passage encaissé ; car les vaches, animaux plutôt pacifiques, surtout quand, par ailleurs, elles travaillaient durement, lorsqu'elles croisaient des congénères qui n'étaient pas de leur étable, engageaient aussitôt des duels corne contre corne ; mais il suffisait de quelques coups de trique distribués sur les échine, pour les convaincre de continuer leur chemin, chacune de son côté.

Pour les enfants, cependant, la grande affaire restait l'école, devenue obligatoire jusqu'à quatorze ans depuis 1936 ; ce qui faisait maugréer certains grands-pères contre l'irresponsabilité et l'inconscience des gouvernants, qui, par une perte de temps coupable, soustrayaient à l'agriculture des bras très utilisables un ou deux ans plus tôt. Il est vrai que certains fils de paysans, doués et entreprenants, mettaient leur point d'honneur à obtenir le certificat d'études à treize ans pour pouvoir travailler dès que possible à la ferme.

A Flagnac, les familles très chrétiennes envoyaient leurs filles à l'école « des sœurs » jusqu'à la fin de la scolarité ; et les garçons jusqu'à sept ans, car ils n'y étaient pas acceptés après ; tandis que les familles qui avaient pris plus de distance à l'égard de la religion scolarisaient leurs filles et fils chez l'instituteur et l'institutrice.

C'était un temps où on allait à l'école à pied par tous les temps, même quand on habitait des hameaux éloignés de quatre kilomètres ; pour le repas de midi, on apportait alors sa gamelle, que l'on faisait chauffer en hiver sur le poêle de la classe.

A tour de rôle, deux par deux, on était « de service » pour une semaine ; ce qui consistait, le matin, à arriver un peu avant les autres pour allumer le poêle,

alimenté en partie avec du bois, en partie avec du charbon ; le soir, à balayer la salle ; à vider le poêle de ses cendres et à le remplir de bois qu'on allait chercher dans une réserve, à l'étage au-dessus. On écrivait à l'encre avec des porte-plume ; le dernier jour avant les vacances d'été était consacré au nettoyage des encriers et des tables.

Les relations entre maîtresses, maîtres et élèves étaient marquées par une certaine distance ; on n'aurait pas imaginé que l'on puisse appeler ou désigner par son prénom, que l'on ignorait, l'instituteur ; il existait pour leçons non apprises ou manque de discipline, des punitions sous forme de « mise au piquet », debout ou à genoux, selon la gravité de la faute, et de privation de récréation ; mais il n'était pas nécessaire d'y recourir très souvent, à cause du respect qu'inspirait le monde de l'école.

La journée débutait avec le commentaire d'un précepte ou d'une anecdote d'où il découlait qu'il y avait des difficultés auxquelles chacun devait faire face et des obligations auxquelles on devait se soumettre.

Ainsi se tissaient à la fois par les pratiques et les leçons quotidiennes, l'appartenance à une collectivité et la connaissance des contraintes qui en résultaient ; plus généralement, l'apprentissage d'une vie qui ne serait pas facile.

L'enseignement au sens strict avait pour but d'apprendre aux enfants à lire, écrire, compter.

Le calcul mental - pas de machine à calculer - et les problèmes d'arithmétique, ainsi que les dictées et questions grammaticales y tenaient une large place. On ignorait l'écriture inclusive, mais beaucoup quittaient l'école en faisant peu ou pas de fautes d'orthographe - cinq fautes à la dictée valaient un zéro, en sachant qu'un adjectif qui suit un nom féminin se met au féminin et en ayant même quelque idée de l'accord des participes passés, ou de la différence entre infinitif et participe passé.

On avait continuellement sous les yeux, fixées au mur, une carte de France, si bien que s'inscrivait dans les têtes une vision précise des contours du pays, de ses rivières ou fleuves, de ses principales villes et régions ; et une carte de l'empire colonial, ce qui donnait quelques notions sur les différents continents et la géographie de la terre.

L'histoire de France se cristallisait dans quelques dates : Poitiers, 732, Marignan, 1515, Valmy, 1792... ; dans quelques images parlantes :

Vercingétorix se rendant à César, Saint Louis rendant la justice sous son chêne, Jeanne d'Arc sur son bûcher ; dans quelques paroles mémorables, Mirabeau et la volonté du peuple ; lorsqu'on voyait passer le vieux docteur Lagarde qui parcourait le canton depuis des années dans sa traction Citroën, si quelqu'un disait « Lagarde meurt mais il ne se rend pas », tout le monde comprenait l'allusion et cela créait une connivence. Car cet enseignement de l'histoire, jugé désuet et simpliste par certains pédagogues « éclairés », donnait quelques repères simples et ancrés dans la tête pour toute la durée de la vie, ainsi qu'une vision de l'histoire de France, dramatisée, mais s'acheminant vers une émancipation du peuple, symbolisée, autre image, par la prise de la Bastille.

Telle était cette école, qui se terminait par le certificat d'études primaires et dont on sortait ordinairement à quatorze ans, pour travailler à la ferme, trouver un emploi à Decazeville ou devenir garçon de café à Paris.

x x x

C'était un temps où, même si, proximité du Bassin houiller et de son monde ouvrier aidant, il y avait quelques irréductibles qui refusaient de mettre les pieds dans les édifices du culte, la religion catholique imprégnait profondément l'existence des Flagnacois et Flagnacoises par ses rites, ses pratiques et ses croyances.

L'Eglise était présente dans toutes les étapes cruciales de la vie qu'elle marquait de son empreinte et de ses impératifs.

La naissance ne se concevait pas sans le baptême, quelques jours après, cérémonie qui se célébrait le dimanche après la messe.

Pas davantage de mariage sans intervention du curé ; elle clôturait un parcours qui avait commencé par des rencontres plus ou moins furtives entre amoureux, communément désignées par l'expression : il ou elle « fréquente », continuées par des fiançailles plus officielles ; après une préparation mentale assurée par le prêtre, venaient la grand-messe avec sonnerie des cloches, la sortie sur la place avec distribution de dragées qui, beaucoup plus que le passage à la mairie, donnaient à l'événement toute sa portée et toute sa solennité.

Lorsque l'approche de la mort se faisait sentir, on allait chercher le curé qui se rendait à domicile pour « apporter le Bon Dieu », en termes plus savants pour administrer l'extrême-onction. La mort elle-même était annoncée par le glas que l'on entendait matin, midi et soir jusqu'à l'enterrement ; seule pratique toujours existante aujourd'hui. Ce jour-là, si le défunt avait vécu dans un

hameau plus ou moins lointain, le corbillard se mettait en route vers sa demeure, tiré par un cheval dont le propriétaire était assis à l'avant avec le curé, les deux enfants de chœur occupant la place du mort ; selon l'usage, s'ils étaient à l'école, ils étaient autorisés à en sortir pour remplir leur fonction lorsqu'un petit coup de cloche discret leur donnait le signal. Le retour vers l'église se faisait avec tout le cortège de parents et de voisins qui marchaient lentement derrière le corbillard ; on s'arrêtait pour une bénédiction chaque fois que l'on passait devant une de ces croix qui jalonnaient la campagne. Et pour le mort, c'était le dernier parcours sur les chemins qu'il avait si souvent fréquentés. L'enterrement était suivi d'une messe de neuvaine, puis d'une autre, commémorative, au bout d'un an, et pendant toute cette année, les membres de la famille, en signe de deuil, portaient un brassard noir sur la manche de leur vêtement.

En dehors de ces cérémonies cruciales, la religion accompagnait l'enfance par ces rites de passage qu'étaient la première communion, la confirmation, la communion solennelle ; et par les cours quotidiens de catéchisme, les jours de classe entre midi et une heure.

On y acquérait des connaissances diverses qui donnaient par exemple le sens de mots comme « Ascension », « Pentecôte », « Assomption », ce qui permettait de savoir qu'ils ne désignaient pas seulement des jours fériés de provenance inconnue ; on y apprenait aussi qu'un crucifix n'est pas « une sorte de tournevis » (définition du mot donnée par le seul élève d'une classe de quatrième capable d'en proposer une). Plus largement, à travers les commandements de Dieu et de l'Eglise ou la définition des vertus cardinales et théologiques, le catéchisme inculquait une morale faite d'obligations à respecter, en ce sens pas très différentes de celle que professait l'école laïque, si ce n'est que ce catéchisme l'appuyait sur une promesse de récompense ou de châtiment dans l'au-delà.

Mais ce qui montrait surtout à quel point la religion influençait les mœurs d'une manière régulière, pressante et continue tout au long de l'existence, c'était le dimanche, tel qu'il était alors vécu.

Il n'avait guère de rapport avec les week-ends actuels, entièrement laïcisés, qui s'étendent au moins sur deux jours, compte non tenu des éventuels ponts, RTT, droits à congé et qui sont l'occasion de fuir le cadre de vie habituel vers la mer, la montagne ou la campagne.

Ce n'est pas par hasard qu'il était appelé le jour du Seigneur ; et de fait, il était doublement imprégné de religiosité ; d'abord parce que s'il existait, c'était par la volonté de l'Eglise qui lui avait donné sa spécificité par l'interdiction du travail, du moins dans les champs ; ensuite parce que ce jour unique de repos relatif était, pour une part non négligeable, consacré à Dieu.

Sa spécificité était symboliquement bien visible dans le fait qu'on se dépouillait des vêtements souillés par le travail et la sueur de la semaine pour endosser une tenue nouvelle. Ces hommes et ces femmes qui, au quotidien, n'avaient ni le temps ni le souci de se préoccuper de leurs habits, ne se seraient pas permis d'aller à la messe sans une certaine recherche vestimentaire. Ils savaient d'instinct que tout ce qui incarne et cimente la collectivité au-delà de l'individu - lieu, personne, institution, à plus forte raison tout ce qui a rapport avec le sacré - peut sans doute être critiqué, mais demande un minimum de respect ; et que ce respect se manifeste dans une certaine façon de s'habiller ; d'où la jobardise et le contre-sens de ceux qui n'en étant pas, croient « faire peuple » en se débraillant là où le peuple s'habille.

Pour aller à la messe, pratique à peu près générale, qui prenait une partie de la matinée et pour certains la totalité, on choisissait donc une chemise propre, on sortait costume et robe de l'armoire, on astiquait ses chaussures, on veillait à bien avoir un mouchoir dans la poche. Ceux qui, partis à pied de quelque hameau éloigné, avaient dû passer par des chemins boueux, l'avaient fait avec sabots et galoches, mais avec des souliers rangés dans un sac, qu'ils mettaient à la porte de l'église. Au lieu d'être, comme le week-end, prétexte à dispersion, le dimanche donnait donc à tous les paroissiens l'occasion de se retrouver ; ceux qui, le reste de la semaine, vivaient à l'écart, absorbés dans les contraintes quotidiennes, sortaient ainsi de leur isolement ; la rue de Flagnac, ce jour-là, connaissait une animation différente, plus insouciant et plus joyeuse.

La grand'messe de dix heures trente se déroulait donc dans la solennité, avec ses alternances de silence et de recueillement au moment de l'élévation, de chants en latin accompagnés de l'harmonium : Kyrie, Gloria, Credo, Agnus dei ; les fidèles n'en comprenaient pas la plupart des paroles ; mais ces paroles comme la musique qui allait avec, la seule qu'ils entendraient dans la semaine, étaient pour eux, familières et attendues.

Un autre moment essentiel était celui où le curé montait dans sa chaire pour son prêche face à ses ouailles réunies ; il devait, grâce à ce prêche, revivifier un enseignement et une foi, qui, en dehors de lui, n'étaient plus entretenus depuis

les temps du catéchisme, lointains pour beaucoup. Il arrivait que les hasards de l'actualité rendent sa mission plus nécessaire et plus urgente. C'est ainsi que lorsque l'URSS réussit la première mise sur orbite d'un satellite, ce succès, partout hautement célébré, mais remporté par un pays notoirement athée et ennemi de la religion, sembla au bon prêtre susceptible de jeter un trouble dangereux dans l'esprit de ses fidèles ; c'est pourquoi, le dimanche suivant, il leur rappela en termes bien sentis que Jésus, après sa mort, était monté, Lui, au ciel, donc indubitablement plus haut que cet engin du Diable.

Le prône donnait toujours matière à commentaires : critiques quand on jugeait qu'il s'était un peu éternisé ; amusés, lorsqu'étaient dénoncés ces hommes qui se croyaient bons chrétiens alors qu'ils s'intéressaient de trop près à la femme de leur voisin ; admiratifs lorsqu'on constatait que l'orateur « en avait sorti quelques-unes qu'on savait pas où il était allé les chercher ».

La paroisse de Flagnac s'adonnait à un rite qui lui était propre : chaque année après la messe de l'Assomption, on se rendait en procession jusqu'à une croix située à l'entrée du château La Griffoulière ; c'était la conséquence d'un vœu fait au début du siècle : un homme, dans le clocher de l'église, avait été tué par la foudre ; le curé de l'époque avait décidé cette procession pour que personne ne soit plus foudroyé sur le territoire de la paroisse ; ce qui, en effet, ne s'était plus produit et ne l'est toujours pas, bien que le rite soit depuis longtemps abandonné...

C'était un temps où la pratique religieuse ne se bornait pas à suivre la messe dominicale ; car toutes les fêtes qui rythmaient le temps, de la Toussaint à l'Assomption, étaient accompagnées aussi dans l'après-midi, de vêpres suivies par une nombreuse assistance.

Parmi ces fêtes, si célébrées qu'elles fussent, trois avaient une valeur particulière, spécifique à chacune.

Celle de Pâques, parce que sous peine de péché mortel, il était prescrit de se confesser et de communier au moins à cette occasion.

La Fête-Dieu, au mois de juin, transformait du tout au tout la rue de Flagnac. La chaussée était nettoyée ; les caniveaux remplis de verdure ; un reposoir était dressé dans le haut du village , d'autant plus richement fleuri que tout habitant possesseur d'un vase sortant un peu de l'ordinaire le prêtait pour la circonstance ; une procession du Saint-Sacrement, depuis ce reposoir jusqu'à

l'église marchait sur un tapis de fleurs, au milieu d'une profusion de pétales jetés à la volée.

Mais c'était Noël qui suscitait la plus grande ferveur.

Un Noël sans grand rapport avec celui d'aujourd'hui où chaque municipalité se croit tenue de souhaiter à tous, par des illuminations à l'entrée de son territoire de « joyeuses fêtes » dès avant la Toussaint ; où se déchaîne un battage médiatique et publicitaire qui cible en chacun le consommateur et l'acheteur en l'abreuvant à longueur de pages de magazines ou d'émissions, de suggestions, sollicitations et injonctions à propos de ce qu'il pourra déguster ou des cadeaux qu'il pourra faire et recevoir.

Dans ces familles flagnacoises où l'argent était rare, les cadeaux entre adultes n'existaient pas ; comme les vacances, cela ne concernait que les enfants ; et ils n'en recevaient pas beaucoup ; quelques oranges, fruits rares qui étonnaient et attiraient par leurs couleurs éclatantes dans ces jours d'hiver ; quelques bananes, tout aussi rares, à la saveur et à la consistance fondante et sucrée ; et, quand même, quelque petit jouet en bois.

C'était donc un temps où ce que l'on célébrait à Noël, c'était d'abord et surtout la naissance, porteuse d'espoir dans son dénuement, d'un enfant sur la paille d'une étable ; ce qui éveillait des échos immédiats dans cet univers de paysans ; ce que l'on attendait le plus, c'était la messe de minuit, en particulier le moment où un homme du village connu pour la qualité de sa voix entonnerait le « Minuit, Chrétiens » ; et lorsque cette voix emplissait l'espace de l'église et faisait retentir ces paroles jusqu'à ses voûtes

« Le monde entier tressaille d'espérance »

cette assemblée d'hommes et de femmes durs à la peine était parcourue d'un frisson et étreinte par l'émotion.

Il y avait bien sûr, après, le réveillon ; mais Noël était un moment singulier, vécu avant tout dans la célébration et le recueillement ; pas encore englobé et affadi dans le slogan partout ressassé de « Joyeuses fêtes »-- ce qui le réduit à « faire la fête », mais de qui et de quoi ?

x x x

C'était un temps où ceux et celles de la campagne étaient regardés par ceux et celles de la ville avec une condescendance certaine ; c'était l'héritage d'une longue tradition de mépris, qui pesait sur ceux et celles qui étaient voués

au travail de la terre ; de ce lien avec la terre on faisait une tare, exprimée par un abondant vocabulaire, qui opposait, d'un côté, les mal habillés, les maladroits dans les mots et les rapports entre personnes, les ignorants des bons usages aux mains grossières, de l'autre, les raffinés, les gens qui savaient vivre.

C'est ainsi que cela se passait au Moyen-Age et sous les rois ; ceux qui s'étaient donné la seule peine de naître « fils de » obtenaient par ce seul fait des situations sociales élevées ou prestigieuses ; et, par une étrange inconséquence, ils accablaient de leur dédain ceux qui les nourrissaient et payaient des impôts qui leur assuraient un train de vie confortable ou luxueux. Les paysans n'étaient qu'un troupeau indifférencié d'êtres portant tous le même prénom, des « Jacques », ou encore des manants, des rustres, des vilains.

Au milieu du vingtième siècle, « paysan » était l'injure qui stigmatisait, chez les urbains et urbanisés, le retardé, pas au courant des modes et des nouveautés ; de ce mot, découlaient les dérivés plus accablants de « péquenot » ou « pedzouille » ; à moins que le paysan ne fût un « bouseux » ou un « cul-terreux ».

Aujourd'hui, le paysan peut être mis en cause par le résident secondaire, dérangé, dans son lieu de villégiature par le coq qui chante trop tôt, les vaches qui meuglent la nuit ou souillent de leurs bouses le pré voisin ; plus sérieusement, par l'opinion publique qui lui reproche d'élever des bovins pour l'abattoir et d'être responsable d'une moitié de la pollution.

S'il y a eu et s'il y a encore parfois chez les gens de la ville et dans les groupes sociaux dominants, un mépris ou une hostilité envers le paysan aussi durables que fort peu raisonnés, à l'inverse a existé une valorisation du petit agriculteur : on a loué sa vie frugale mais saine ; sa capacité à se contenter de peu et à s'auto-suffire, la vie en somme du paysan flagnacois ici décrite dont on a fait à la fois un modèle de vertu et une incarnation du bonheur.

De fait, cette vie connaissait aussi, au-delà de sa dureté et de sa pénibilité sans cesse renouvelées, des moments de satisfaction.

Plaisir de voir la terre s'ouvrir sous le soc, d'en apprécier la qualité et la variété, selon qu'on labourait les champs de la Rivière ou ceux des collines ; plaisir de tracer, pas à pas, par la maîtrise de son attelage, le sillon bien droit ; ce que l'on n'éprouve guère sur le siège de son tracteur.

Plaisir de voir son pré impeccablement fauché et ratissé, alors qu'on ne s'embarrasse pas aujourd'hui de laisser une herbe piétinée sur les bords et dans les coins.

Plaisir, en marchant lentement au rythme de son troupeau, de sentir sur sa peau les variations de la température ou de la force du vent, de vivre au fil des heures les évolutions de la lumière, d'être au plus près des changements apportés par les saisons.

Plaisir des travaux faits en commun, lorsque l'on battait le blé ou lorsque l'on vendangeait.

Plaisir, surtout, de pouvoir suivre de bout en bout les effets de son labeur, depuis la préparation du sol jusqu'au moment où l'on engrangeait la récolte ; et donc plaisir de pouvoir se nourrir de ce que l'on avait vu naître et aider à croître du début jusqu'à la fin.

Ces plaisirs simples égayaient une existence caractérisée par l'absence de confort dans les habitations, la durée et la dureté du travail, le manque de loisirs, d'hygiène et de prise en charge médicale. Il serait extravagant de voir en cette vie une incarnation du bonheur, puisqu'elle s'opposait point par point à ce que l'on considère communément aujourd'hui comme les composantes indispensables pour être heureux.

En fait, la poursuite du bonheur n'était pas le fondement essentiel de cette vie paysanne.

Le jeune homme qui, par choix, prenait la succession de ses parents à la tête d'une ferme, savait qu'il n'aurait pas à obéir à des ordres venus d'ailleurs ; qu'il serait maître de ses décisions ; il était conscient de son indépendance ; et il en était fier.

Mais cette indépendance impliquait la responsabilité d'assurer sa subsistance et celle de sa famille au prix d'un travail pénible qui lui laisserait peu de loisirs et durerait pratiquement aussi longtemps que sa vie. Le défi pour lui n'était pas de savoir se contenter de peu, mais d'abord de produire le peu indispensable pour lui et les siens.

C'était donc avant tout une exigence morale qui orientait son existence, celle des obligations à assumer. En cela, il était conforté par l'enseignement reçu, tant celui de l'Ecole que celui de l'Eglise. Or, cette acceptation des morales enseignées, ce sens du devoir, s'ils ont été loués par certains d'une manière qui

n'était pas dépourvue d'arrière-pensées intéressées, ont été critiqués par d'autres ; ils y ont vu précisément une soumission coupable dans la mesure où elle faisait le jeu des dominants et perpétuait un état de fait injuste. De cette soumission coupable, la religion, en particulier, avait à rendre compte, puisqu'elle promettait le paradis dans l'au-delà pour la récompenser, alors que la seule justification de l'action humaine résidait dans une lutte pour faire advenir le paradis sur terre.

Si le Paradis céleste n'a jusqu'ici, donné guère de preuves de sa réalité, le paradis terrestre, lui, par l'échec des efforts faits pour l'instaurer, a plutôt donné des preuves de son irréalité ; ce qui n'exclut pas le désir d'améliorer le monde comme il va, en dehors de toute utopie.

Mais il est vrai que ce genre d'engagement était étranger au paysan flagnacois, convaincu que le monde ne pouvait être que ce qu'il était et continuerait à être ; ce qu'il fallait accepter, comme il fallait accepter le temps qu'il faisait avec ses aléas.

Cela constaté, il serait réducteur de voir dans ses convictions religieuses et en particulier dans sa croyance à un paradis dans l'au-delà, seulement résignation et soumission ; car, dans les moments les plus difficiles d'une vie difficile, l'espoir d'un ailleurs où seraient récompensés ses efforts l'incitait à ne pas sombrer et à faire face ; ce qui, sans doute, manque à l'agriculteur d'aujourd'hui qui se suicide.

x x x

Ce fut, pour ces petits propriétaires flagnacois, au lendemain de la guerre, dans l'écoulement des siècles, un temps entre deux temps.

Plus tout à fait celui du Moyen-Age, puisqu'il y avait quelques machines, l'électricité, des autobus et des trains pour ceux qui n'avaient pas de voiture ; et un statut juridique des terres et des hommes différent ; mais pas si éloigné cependant, par la place que tenait le travail manuel pénible et répétitif, par l'absence de loisirs, par l'autarcie presque intégralement réalisée.

Très éloigné en tout cas du temps présent, où polyculture et fermes de quatre à cinq hectares n'existent plus ; où les deux millions et demi d'exploitations de 1945 sont réduits à environ quatre cent mille, mais avec une moyenne de soixante-dix hectares, spécialisées dans tel ou tel type de production,

mécanisées, informatisées, régies par des normes et des impératifs venus d'ailleurs, censés s'appuyer sur la rationalité scientifique et économique ; mais où, par contre, le nombre hebdomadaire d'heures de travail n'a pas changé pour beaucoup, où les dettes que la modernisation a rendues inévitables ont remplacé les quelques francs que l'on rapportait du marché, et provoquent chez les paysans un suicide tous les deux jours.

Ce fut un temps entre deux temps ; un temps que les moins de quatre-vingts ans ne peuvent pas connaître, un temps à jamais disparu.

Il en est quelques-uns qui tentent de le reconstituer ; les uns, trop naïfs, vite découragés par le heurt avec le réel ; d'autres, plus coriaces, qui résistent mieux mais ne peuvent recréer la quasi-autarcie, telle qu'elle fut.

Mais il ne peut s'agir que de démarches individuelles, impossibles à généraliser, et qui de toutes façons ne sauraient être une solution aux problèmes cruciaux qui se posent sur une Terre aux huit milliards d'habitants, entièrement dépendants de machines thermiques, électriques, et informatiques, comme de la multiplicité et de l'omniprésence des échanges entre pays et continents.

x x x

A toutes ces générations qui, dans des conditions difficiles où les hasards de l'histoire les avaient placées, surent, avec leurs qualités et leurs défauts, avec leur vie de pauvres qui ne fut pas une pauvre vie, faire face à leurs responsabilités d'hommes et de femmes,

A toutes ces générations derrière moi, du côté de mon père et du côté de ma mère, celles que j'ai connues et celles que je n'ai pas connues, plus souvent méprisées et moquées que louées, à qui l'on demanda beaucoup, en temps de paix comme en temps de guerre, et qui ne demandèrent rien,

Ces quelques pages.