

FICHE

VALLÉE NESTE-LOURON

VARIÉTÉS de la COLLECTION

Bazus Aure, Bize, Estarvielle, Nestier 1 et 2, Saint-Laurent de Neste 1, 2, 3 et 4, Sarrancolin

DÉPARTEMENT

HAUTES-PYRÉNÉES (65)

LIEUX ENQUÊTÉS

ILHET (I pour Ilhet et Sarrancolin), LABASTIDE-ESPARROS (LE)

ALTITUDE

660 (I), 600 (LE)

DÉNOMINATIONS LOCALES

« *Milhoc* » (I) – « *Maïs du pays* » (LE)

PALETTE des COULEURS

« *C'était du jaune, mais y avait un peu des deux, y avait un peu des deux* » (I) – « *Y avaient beaucoup de maïs différents et puis y avaient des épis rouges* », « *Sans compter que j'ai pas mal oublié, ça fait quand même 70 ans que je ne sème plus de maïs* », « *À Esparros et à Labastide aussi, c'était le même le maïs, autrefois* », « *Y avaient du blanc, du jaune clair, du jaune foncé et y avait du rouge, enfin de l'orange, parce que le rouge, il était rouge, bien rouge, très rouge* », « *Parce que Labastide et Esparros, ce sont deux villages différents, ils se touchent* » (LE)

La PLANTE, l'ÉPI, le GRAIN

« *C'étaient de gros épis, y en avait quelques-uns de petits, mais enfin...* », « *Il fallait qu'il fasse un très grand vent pour qu'il verse, mais moi, j'ai toujours vu du maïs à cette hauteur [1,60 m]* », « *On avait du joli maïs* » (I) – « *Y avaient des épis à peu près de cette forme [classique], mais les épis étaient plus coniques* », « *Ça, ces petits épis, on les trouvait souvent en bout de raies et autour* », « *Ils devaient faire dans les 1,80 mètres, 2 mètres* », « *Il faisait beaucoup de feuilles, assez, oui* », « *Ça arrivait qu'il y ait deux épis dans chaque pied. Ça arrivait oui, oui, oui, deux épis dans chaque pied* », « *Et des jolis épis !* », « *C'était pas à chaque pied, mais enfin, y en avait, j'en ai vu* », « *Et y avaient des pieds sans épi et on appelait ça des demoiselles. Comme une femme qui n'aurait pas été fécondée quoi* » (LE)

TAILLE et NATURE du TERRAIN

« *On faisait du maïs, un bon peu de maïs* » (I) – « *Les champs étaient plutôt au soleil, quand même* », « *Majoritairement, y avait un journal, un journal et demi de maïs, par famille, par*

ferme moyenne. Après, c'étaient deux journaux, mais alors ça commençait à être la grande ferme », « Je pense qu'il y avait une rotation sur trois ans. C'est-à-dire il y avait du blé parce que les racines étaient courtes ou du maïs parce que les racines étaient longues, du blé, après des pommes de terre et après, bien couvent, on faisait de l'orge dans lequel on mélangeait de la prairie artificielle. Et ça partait en pré pendant 4, 5 ans, mais je crois que c'était dans les 3 ans. Après, y en avait sur 7 ans, mais c'était plus dans la plaine, parce que les terres étaient plus fertiles », « Mais trois ans, c'était le maximum, parce que les champs étaient petits, au moins chez nous. Y en avait de la terre et du bois, mais c'était pas labourable » (LE)

TAILLE de l'EXPLOITATION (Moyenne en hectare)

« La taille, je ne m'en souviens pas trop, parce que c'étaient des coins et c'était pas plat du tout » (LE)

CLIMAT

« Il lui fallait de l'eau et de la chaleur » (I) – « Une bonne année pour le maïs, il fallait de tout », « Il faut de la pluie et du soleil », « Mais pas comme cette année, par exemple, parce que quand il a été semé, il a baigné dans l'eau partout. Alors il était tout jaune, on aurait dit des bouts de citron partout ! », « Non, il faut qu'il sorte de la terre assez vite », « Le maïs, il sort très vite de terre et il faut qu'il fasse très chaud. Il faut que ce soit humide, mais très chaud et hop ! Il sort et là, ça va. Mais s'il reste dans l'eau pendant 8, 10 jours, il jaunit et alors là... », « Y avait le vent d'Autan, mais il ne dépasse jamais Labastide. Quand il va jusqu'à Esparosse, c'est que le temps va changer » (LE)

CULTURE

*** Impressions générales**

« Petite, petite, j'en ai semé, des fois, j'en mettais trop, des fois pas assez... » (LE)

*** Préparation du sol**

- Fumure : *« On mettait du fumier, même beaucoup. À ce moment-là, on avait une vingtaine de vaches, on avait du fumier » (I) – « On éparpillait le fumier », « Chez moi, je n'en avais pas étendu, parce que j'avais des frères, mais à Labastide, avec mon mari, j'ai étendu du fumier » (LE)*

- Labour : *« Il fallait d'abord labourer avec le Brabant, on l'a encore ce Brabant qui est en bon état, et après on passait la herse, qu'on a toujours, ancienne, en bon état » (I) – « Après, on labourait, on préparait la terre, on passait une herse » (LE)*

- Passage du rouleau : *« On passait un rouleau avant et on hersait après. Et puis ça dépendait : si la terre était bien, on s'arrêtait là sinon, on retravaillait, on repassait avec la herse et le rouleau, s'il fallait », « Il fallait la terre fine pour qu'il naisse », « Des fois, le rouleau, c'était comme une grande planche, toute plate, elle avait l'avantage de niveler, parce que le rouleau, il fait que tasser et il suit les bosses », « Tandis que cette grande planche, c'étaient des madriers, qui faisaient 1,50 mètre de large. Alors en fonction de la consistance de la terre, on le lestait, on le lestait avec des cailloux pour que ça puisse être bien plat. Et alors ça avait l'avantage d'amener la terre et de l'amener dans les creux. Et*

d'enlever les bosses. Donc on avait un champ tout à fait plat, dans lequel on pouvait faire les sillons » (LE)

*** Semailles**

« Et après, on y passait le marcadet, qu'on appelait comme ça, qui aplanissait la terre et puis après, on le retournait et ça marquait les sillons, ça traçait les sillons, y avaient trois marques », « Après, on mettait un grain là, un grain là, un grain là, c'étaient les femmes qui le faisaient. Et Papa passait derrière avec la bêche. Mais quelques fois, ils faisaient avec les pieds, vous voyez ? Le sillon était là, alors on mettait un grain là, un grain là, un grain là et avec la bêche, il fermait. Et Papa, même, des fois, il le faisait droit, il le faisait avec le pied », « C'est-à-dire, on mettait le maïs, les femmes mettaient le maïs et puis alors, les hommes fermaient avec la bêche. Ou alors Papa, tout droit, il fermait avec les pieds, je l'avais vu souvent fermer comme ça » (I) – « Et en fonction de la pente, les sillons étaient orientés dans le sens de la hauteur », « On démarrait le sillon en bas et on le finissait en haut et c'était plus facile pour biner. Parce que quand vous travaillez un champ en pente, quand vous avez des sillons en travers, la terre descend. Tandis que quand ils sont dans le sens de la pente, la terre descend moins vite et pour le biner, c'est plus facile, parce que c'est plus à portée », « Alors y avait un petit inconvénient – mais les sillons n'étaient pas longs – c'était quand il pleuvait, des fois, ça ravinait, l'eau descendait. Y avait aussi, quand on labourait, comme on labourait vers le bas, on descendait toujours de la terre et alors le premier sillon, bien souvent, on le remontait en haut, on enlevait la terre et on la portait et elle faisait le dernier sillon. C'est-à-dire que la terre, elle descendait et elle remontait au fur et à mesure des années », « Alors on faisait les sillons. Alors ils avaient un outil pour marquer, un marquoir tiré par les vaches lui aussi », « On appelait ça un marcadet, à trois rangs. Y en avait à deux, mais c'était vraiment pour les petits coins », « Alors on repassait toujours un truc dans le dernier sillon », « Ça servait de jauge, la première bêche du marcadet sur le dernier sillon et on suit, on descend et trois de plus et toujours pareil », « Et puis il faut prendre le champ comme il faut parce que, à la fin, vous avez des sillons qui sont plus courts », « Tout dépend de la forme [du champ] : s'il est en trapèze, en triangle, les derniers, ce sont des sillons perdus, donc il faut les finir à la bêche dans certains cas », « Et y a souvent de ces petits bouchons, comme ça [des petits épis] », « On posait grain à grain et quand on était en haut on repartait vers le bas, à 20, 25 cm », « Et puis si y en avait un plus près que l'autre eh ! », « Mais on ne mettait qu'un grain », « On le semait passé le 20 mai même » (LE)

*** Travaux de printemps et d'été**

- Éclaircissage : Néant

- Sarclage : *« Après, il fallait attendre qu'il soit comme ça [10 cm] et puis après, là, il fallait le biner, avec la bêche, on le binait avec la bêche » (I) – « On le bine aussi », « Parce que pour la terre, ça fait du bien de biner. On dit que deux binages valent un arrosage », « Alors on le binait, premièrement » (LE)*

- Buttage : *« Et puis après, quand il était comme ça [30 cm], on le buttait avec les vaches », « On avait un joug qui faisait ça, un petit Brabant, une mousse qu'on appelait et qu'on passait », « Qu'on passait et qui ramassait la terre contre le maïs » (I) – « Et au bout de quelque temps, on le chaussait. C'est-à-dire, on faisait avec un outil, mais je me rappelle plus comment il s'appelle – une rasère – avec la terre, ça comblait le pied de maïs », « Le maïs, il a des racines comme ça, alors tout ça, c'était à découvert, on le chaussait », « Y avait aussi la*

volonté de conserver l'humidité dans le pied. Parce que comme c'est un produit qui vient de l'Amérique du Sud, à peu près, c'est un plus humide que dans les latitudes d'ici. Donc, à mon avis, je pense qu'il y avait le fait de consolider le pied. Parce que comme c'était une tige qui montait, elle était très sensible au vent. Et deuxièmement, y avait la volonté aussi de garder l'humidité pour la haricot et le maïs. Parce que dans le même espace, y avaient deux plantes qui vivaient donc il fallait conserver toute cette humidité. Et y avait l'apport du fumier, qui était mélangé à la terre, et quand il pleuvait, hop ! Ça descendait sur les racines », « Et puis y avait aussi la chose qu'il tenait mieux quand même et la tige grossissait au fond plus quand même. Celui qui n'était pas biné et chaussé, on voyait quand même la différence », « Je pense que la sarclage, c'est sur toute la superficie entre les deux raies, les deux sillons. Tandis que le binage, c'était 10, 15 cm autour du pied. Il fallait même faire très attention de ne pas le casser », « Et puis quand il y a de l'herbe, le premier binage, ça l'aide à partir vite et une fois qu'il est grand, l'herbe n'y pousse pas », « Il y fait chaud dans les maïs ! », « Quand il fallait y ramasser les haricots, on y tirait parfois la langue en automne ! », « Le fait aussi de la chausser, on faisait la fonction du sarclage au milieu. On enlevait toute l'herbe et l'herbe, elle revenait, elle était recouverte par la terre qui revenait », « On n'allait pas dépiauter l'herbe, comme ça, n'importe comment, parce que ça faisait trop de travail », « Cette herbe, on l'enlevait pas, on la laissait, tout simplement », « Elle séchait puis ça faisait de l'engrais », « Mais là, c'était chacun pour soi. C'était rare si quelqu'un venait. Nous, on allait aider la voisine, par exemple, parce qu'elle était toute seule et âgée, elle voulait aussi un petit peu de maïs, on allait l'aider, autrement, c'était chacun pour soi. Et on avait assez de travail eh ! », « Quand il fallait aller biner le maïs, souvent il fallait aller étendre le foin et compagnie ! », « Y avait un dicton aussi : à la Saint Jean, il fallait que le maïs se donne la main. C'est-à-dire que les feuilles de l'un aille toucher les feuilles de l'autre. Du même sillon, le premier avec le deuxième et ainsi de suite », « À la Saint Jean, il fallait qu'il soit comme ça » (LE)

- Écimage : *« On les écimait oui. On disait « escabeilha milhoc ». Et on donnait ça aux vaches. Et quand il y avait des haricots qui n'étaient pas mûrs encore ou pas assez, que le grain était pas assez chose pour manger, on ne coupait pas la cime pour qu'ils puissent finir de mûrir », « Pour faire bien quoi, pour qu'il y ait une harmonie dans le champ », « C'est-à-dire que là où il y avait des haricots, hop ! Ils pliaient la tige pour qu'ils puissent continuer à pousser horizontalement », « Comme ça, le grain finissait de grossir et de mûrir », « On écimait le maïs parce que comme ça, il mûrissait mieux », « Ça devait aussi faire grossir les épis puisque ce qui n'allait pas dans la cime, forcément, allait sur l'épi », « Parce qu'ils le coupaient juste au-dessus du nœud. C'est un peu comme du bambou le pied du maïs, y a toujours des nœuds donc ils le coupaient au-dessus de façon à ce que toute la sève s'en aille dans l'épi » « Et puis pour le ramasser aussi, c'était plus facile quand même qu'avec un truc comme ça eh ! », « On aurait dit des forêts ! », « Parce que la feuille de maïs, elle taille. Quand on coupe le maïs, qu'on écime le maïs, eh bien on a des entailles dans la main. C'est pas beaucoup, mais comme des griffures de chat », « Quelques fois, en ramassant des haricots, on avait ça la figure ! Et je vous assure que ça égratigne vilain eh ! » (LE)*

- Enlèvement des feuilles (dans le champ) : *« Papa l'a eu fait quelques fois, mais rarement. Il enlevait quelques feuilles, mais je l'ai pas vu tellement faire » (I)*

*** Récolte**

« On le faisait au mois de mai, on le récoltait au mois de septembre, fin septembre », « On le défeuillait au champ et on le découpait comme ça et puis allez ! Hop ! Dans le panier,

jusqu'au tombereau, on le mettait dans le tombereau et voilà », « On le récoltait avec la feuille, on le portait là, la maison était plus vieille » (I) – « On récoltait fin octobre, début novembre. Ça dépendait de l'année. Ça dépendait de quand il avait été semé », « Ça dépend aussi de comment l'été s'est passé », « Et puis ça dépend aussi s'il gèle de bonne heure. C'est-à-dire que il faut qu'il soit un peu mûr, il ne faut pas qu'il soit laiteux », « S'il est dur déjà quand il gèle, c'est mieux. Parce qu'il a beaucoup plus de farine, ça lui fait du bien, mais il faut qu'il soit dur », « On ramasse l'épi, on l'apporte chez soi et on l'effeuille puis on fait des tresses ou on l'emporte au grenier comme ça », « Mais le plus joli, c'étaient des tresses » (LE)

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

« Et le soir, on se réunissait, on était des fois 5 ou 6 et on défeuillait le maïs et Papa, lui, il était là, il le tressait. Et on faisait cuire des châtaignes, à ce moment-là, et on buvait du cidre », « On était 5 ou 5 ou même plus, des jeunes, on faisait les imbéciles et on défeuillait le maïs » (I) – « Quand on défeuillait le maïs, on en laissait un peu [des feuilles], parce qu'on faisait des tresses », « Et parfois, y avaient des épis rouges, y en avait pas beaucoup parce qu'on n'en mettait pas beaucoup, c'était une comédie, quand on les défeuillait. Celui qui avait trouvé un épi rouge, il devait faire le tour pour embrasser tout le monde et les filles aussi », « Chez nous, allez ! Hop ! Tout le monde y passait ! », « Nous, on en avait, on en mettait quelques grains, mais la farine était blanche eh ! Elle était bien eh ! Et quelques fois, on avait quelques grains par-ci par-là, des rouges, et même des grains noirs. Alors vous voyez, on n'est pas tout à fait dans le maïs primitif que j'ai connu moi. Mais souvent, on avait des grains noirs par-ci par-là, et des rouges aussi, alors on gardait ça, c'était joli », « Mais ceux que je vous dis, qui méritaient la tournée, étaient complètement rouges », « Par exemple, on gardait un épi rouge et on le mélangeait avec les autres », « On défeuillait à la veillée et on mangeait des châtaignes ou des « capous », des pommes cuites », « Et on buvait du cidre ou du vin nouveau ou un qui venait d'être pressé », « Après, dans le champ, on coupait les jambes, on appelait ça les jambes du maïs, on coupait ça, on laissait sécher et on le ramassait pour la litière ou comme ça quoi », « Des fois aussi, dans les cours, autrefois, c'était de la boue, y avait rien, c'étaient les vaches, les moutons et tout, alors ils en faisaient une bonne couche et après, quand c'était pourri, au printemps, ils ramassaient ça pour le fumier », « Ça faisait plus propre, ça faisait un caillebotis un peu », « Et avec les feuilles, on faisait des paillasses et on y a couché dessus ! », « Et pour les bébés, vous savez comment on faisait ? Quand on « despérouquait », alors là on aurait choisi celles-ci, ces feuilles-là, celles qui étaient le plus près de l'épi, et puis on passait ça à la fourchette », « Alors on faisait ça pour les berceaux », « Et c'était plus sain que ce qu'ils ont maintenant », « Avec la balle d'avoine, on faisait plutôt des oreillers », « Et puis de ça, on triait toujours, toujours et on en faisait des paillasses, pour nous, pour les matelas des adultes », « Y avait la housse et puis on laissait quatre ouvertures, parce qu'on y passait la main, pour le re-confectionner un petit peu, pour aérer. Des trous aux quatre coins et alors quand le lit était fait, il était bien fait et puis on y était bien », « C'est que quand on avait quand même défeuillé tout le maïs, ça faisait un tas eh ! Et alors on enlevait les plus vilaines du tour et tout le milieu » (LE)

*** Égrenage**

« Et puis après, on le dégrénait » (I) – « Avec un épi vide, on égrenait l'autre », « Il fallait faire ça aussi, le soir » (LE)

*** Répartition des tâches**

« C'était un travail de tout le monde. Et même des voisins quelques fois » (LE)

*** Cultures associées**

« Dans un temps, on mettait des haricots et puis après, non, parce qu'après, il fallait les ramasser, ils montaient haut, et moi, j'en avais vendu jus qu'à trois ou quatre mesures, de haricots blancs, à ce moment-là. On n'avait pas d'argent, mon mari travaillait à l'usine [Péchiney], mais avant on ne vivait que de la terre » (I) – « On mettait du haricot avec », « Alors en même temps, on prenait, voyons, trois pieds de maïs là, alors tous les quatre pieds de maïs, on mettait deux haricots tarbais, qui s'en parle tant ! Mais on en avait marre, archi marre de ramasser des Tarbais tout l'automne. Alors que maintenant, il faut les payer cher si on les veut ! Et ils ne sont pas bons en plus ! Ils ont la peau comme du caoutchouc alors que nous, on mangeait de bons haricots », « Alors on en mettait deux, de haricot et alors tout ça, ça poussait, les haricots grimpaient et voilà. Des champs entiers, de haricots ! » (LE)

*** Autres cultures**

« Moi, je n'ai toujours vécu qu'ici alors je me souviens que mes parents faisaient aussi des pommes de terre, comme tout le monde. Et dans un temps, on avait eu fait un peu de sarrasin, pas beaucoup, quelques années et puis ça s'est perdu », « Le sarrasin, on le faisait pour faire de la farine, pour faire de la pâte, du pastet comme on appelait », « On faisait du blé aussi, oui. Nous, on en faisait une trentaine de sacs, dans l'année. Une trentaine de sacs qu'on montait – on une vieille maison, là – qu'on montait au grenier, qu'on mot montait ici. Alors ce jour-là, le jour du dépiquage, y avait une dizaine d'hommes, pour dépiquer, il fallait monter les sacs, y en avait toujours, dans un sac, quatre mesures », « Tout le monde était agriculteur, y avait pas autre chose », « Et puis quand l'usine s'est ouverte, tout le monde a été à l'usine » (I) – « Mes parents faisaient un peu de blé, tout ça un petit peu et puis mon père faisait des sabots et on faisait du charbon. Ça veut dire tomber du bois, le préparer pour faire une charbonnière. On le faisait dans la forêt. Quelques fois, quand on avait un peu de bois tout autour de la propriété, on prenait celui-là. Et puis bon, comme ça, ils avaient quelques sous », « Pour les sabots, c'était du bois spécial, c'était du noyer et il faisait de beaux sabots », « Donc ils faisaient du blé, de l'orge, un peu de seigle et des patates », « Et les jardins, les jardins potagers », « C'était la Beauvais, la blanche, mais y en avait pas tellement. Les Bintje, je sais même pas si ça existait à ce moment-là » (LE)

*** Élevage**

« On avait les vaches, mais il fallait entretenir les granges, la maison... » (I) – « Y avaient des vaches, y avaient des moutons et avant que je ne naisse, y avaient des chèvres », « Et pour conclure, un peu de tout », « On travaillait avec les vaches, ici, y en avait pas qui avaient des bœufs », « Parce que la terre n'était pas dure à travailler comme dans le Gers par exemple », « Et l'avantage des vaches, c'est qu'elles faisaient un veau, elles faisaient du lait et elles travaillaient. Et elles travaillaient pourquoi ? Parce que y avaient pas de grandes superficies. Vous aviez des champs qui faisaient, majoritairement, 2000, 2500 m². C'était pas beaucoup, on appelait ça un journal » (LE)

CONSERVATION

« Je me rappelle, Papa faisait des tresses impeccables, je crois qu'il était le meilleur du village pour ça », « Il y mettait le temps, mais c'était bien tressé », « On le montait au grenier, on l'étendait pour que ça sèche », « Il en faisait une ou deux dans la soirée. Parce que quand même, c'étaient des tresses qui faisaient ça, pas tout à fait deux mètres. Et alors, on a une vieille maison, il les accrochait au plafond et là, ça séchait », « Remarquez qu'il choisissait quand même les épis les plus jolis, pour tresser. J'avais remarqué, oui, qu'il choisissait les plus grands » (I) – « Alors autrefois, ils faisaient des tresses », « Le plus joli, c'étaient des tresses », « On les suspendait au grenier ou y en a qui les mettaient dans les hangars ou n'importe. Y en avait pas des tonnes, mais enfin, on en faisait toujours quelques-unes parce que c'était, c'était le truc de l'époque », « Maintenant, c'est les séchoirs ! », « Ces tresses de maïs, c'étaient les tresses des épis qui allaient servir à la semence. Justement, on en prenait de celles-là pour la semence », « Et les autres épis, au grenier, dans les greniers », « On faisait un tas, dans le grenier. Dans le grenier, bien souvent, y avaient le tas de blé, l'orge était souvent dans une caisse parce que y en avait moins et puis y avait le tas de maïs » (LE)

CHOIX des SEMENCES

« Je pense pas que mes parents avaient du maïs de Sarrancolin, ça devait être des semences de maïs hybride que mes parents achetaient au marché à Lannemezan, je pense. Et puis bon, d'une année sur l'autre, ils conservaient quelques grains qu'ils ressemaient quoi » (S) – « C'était celui qu'on mettait en tresses », « Ou des grains qu'on ramassait des épis plus jolis les uns que les autres », « On prenait pas tout, non. Je crois qu'on enlevait un peu du bout et on prenait le reste », « Moi, j'ai toujours vu faire comme ça et on a toujours eu du beau maïs » (I) – « On sélectionnait les grains, on ne prenait pas ceux du bout », « On prenait que ceux du milieu », « On enlevait les graines jusque-là », « Parce que le fond, c'est les premières graines qui se forment et je pense que c'est les mieux de toutes », « Mais on le faisait des deux côtés avant », « Mais on ne prenait que la partie centrale », « Et on ne semait que notre maïs » (LE)

ACCIDENTS de la VÉGÉTATION

« On disait qu'à la Sainte Anne, des fois, il faisait beaucoup de vent, alors on avait peur quand même, parce qu'ils étaient grands déjà », « C'est au mois de juillet, le 25, 26 juillet », « Alors ça le couchait, mais enfin, il était assez tendre, il se relevait quoi » (LE)

OUTILS : Notion répartie dans les autres rubriques

TRANSFORMATION

- **Pour les animaux** : « On le donnait aux bêtes : les poules, parce qu'en principe, tout le monde avait une vingtaine de poules dans les maisons », « On le faisait moudre », « Pour les poules et puis si on engraisait une vache. Quelques fois, on lui donnait de la farine de maïs, concassé alors », « Ah oui ! Les cochons ! On avait toujours deux cochons, partout eh ! Et on engraisait les cochons avec ce maïs », « On le donnait en farine. On faisait cuire les pommes de terre, on mettait la farine et on le donnait en bouillie. Les pommes de terre qu'on écrasait grossièrement et on y mettait la farine de maïs », « On avait un moulin à Sarrancolin » (I) –

« Ces petits épis, quand on avait défeuillé le maïs, on les donnait aux cochons, comme ça, entiers », « On faisait des bouillies avec des patates, l'hiver, avec des betteraves, des navets, qu'on semait des champs de navets, du son », « Parce que quand on faisait moudre – on faisait le pain – quand on faisait moudre, on avait le son, alors on faisait avec ça et puis de la farine de maïs quelques fois, mais beaucoup de son et puis on leur donnait ça et après, des bouchons de ça, des petits épis, entiers », « La bouillie, c'était pour les cochons », « Les vaches, elles avaient de la bonne marchandise aussi, du bon foin regain et tout » « On n'avait pas un poids pour chacun, quand on en avait besoin, on allait en chercher, mais c'était surtout pour les animaux » (LE)

- Pour les hommes : « Mais on faisait aussi du pastet de maïs qui était bon, qu'on mangeait avec du lait. On n'était pas comme maintenant, on n'avait pas de l'argent, c'était différent », « Pour les hommes ? Vous savez ce qu'on faisait pour les hommes ? De la pâte. On mettait une coquille, devant le feu, sur la braise et on y mettait la farine et on tournait », « On mettait de l'eau à bouillir et quand la farine avait brunie, un peu, on le remuait constamment avec une louche, on mettait l'eau sur la farine. Et ça faisait du pastet, qu'on appelait », « On faisait griller la farine, mais on pouvait le faire autrement. On pouvait, carrément, faire bouillir de l'eau, y mettre la farine dedans et voilà. Ça dépendait du goût de la personne. Moi, j'avais toujours vu Maman le mettre dans la coquille, une cocotte en fonte, avec des pieds même, et le remuer, le faire griller et au moment venu, elle y ajoutait des louches d'eau bouillante, ça faisait un « glou glou » et ça faisait la pâte, qu'on mangeait avec du lait. On faisait bouillir du lait, Papa l'aimait bouilli, d'autres ne le voulaient pas bouilli », « On le mangeait à souper et quelques fois, s'il en restait pour déjeuner, en se levant, avec du café au lait, on mangeait ça, c'était bon comme tout », « Mais le soir, on ne mangeait que ça, mais c'était partout pareil. Y avait pas d'argent. On soupait avec une bonne assiette de pastet et du lait. Et de la soupe, oui », « On le mangeait le soir, pas tous les soirs, quand même eh ! Ça dépendait : ce soir, on l'aurait mangé, demain soir, on l'aurait pas mangé », « Dans la semaine, on en mangeait trois fois, voyez », « Surtout l'hiver », « Le milhas, on le faisait dans une tourtière comme ça, avec un couvercle, qu'on mettait sur la braise, avec une grille, et sur le couvercle, on mettait de la braise et ça faisait un milhas », « On faisait de la pâte, comme de la pâte à crêpes, puis après, alors, on y mettait des pommes, on coupait des pommes qu'on mettait dessus. Mais ça, c'était fait avec de la farine de blé », « Et j'avais une tourtière bien plus petite avec le couvercle, on se la prêtait les uns les autres », « Les gaudines, j'en ai entendu parler, mais moi, je sais pas trop ce que c'est les gaudines », « Mais le pastet, y en a qui le mangeaient avec des daubes », « Mais moi, ça ne m'est jamais arrivé, je l'ai toujours mangé avec du lait » (I) – « Avec le maïs, on faisait de la pâte, du pastet », « Quand on faisait la soupe, on faisait torrifier de la farine, dans une cocotte en fonte. Et puis, quand elle était torrifiée, on mettait du bouillon de la soupe », « On en a fait cet hiver ! », « Dieu sait si on en mangeait ! Parce que vous savez, autrefois, on ne gaspillait pas le pain comme maintenant », « Dans la cheminée, on avait de la braise, devant la cheminée, on tirait de la braise, on mettait la coquille, on faisait avec une spatule en bois, jusqu'à ce qu'elle était un peu colorée, pas trop », « Un peu rousse, mais pas trop quand même », « Et puis après, quand il semblait que c'était bien, on mettait le bouillon », « Et alors on prenait soit de la soupe avec ça ou alors quand y avait un peu de confit, on mettait un peu de confit, mais quand on était 5 ou 6, on pouvait pas mettre un morceau pour chacun », « Parce qu'on tuait le cochon, des oies, mais sur 365 jours eh ! C'est long quand même aussi eh ! Mais alors de ça, bon, on s'en arrangeait ! Ou alors mon père le mangeait avec du lait », « Quand on verse la soupe, il faut commencer par une tournée qu'on appelle, voir comment il est, vous tournez et puis vous en remettez et puis vous voyez quand il a la consistance qu'il faut. Il faut pas qu'il soit trop clair ni trop épais. Voilà ce que j'appelle la consistance », « Alors nous, on en mettait dans un

réceptient et le lendemain, on en faisait des tranches, on le passait à la poêle, avec un peu de sucre » « À l'époque, le sucré-salé, on le faisait déjà », « Une fois que la farine était torrifiée dans la coquille, la première, le premier tour de bouillon, il faut que ça bouillonne, quand on verse le bouillon », « Parce que la farine est chaude et la coquille aussi », « Donc ça bouillonnait bien, on mélangeait bien tout ça et après, on apporte de la l'eau en fonction de la consistance qu'on veut lui donner. Si on le veut un peu clair, on en met un peu et si l'on veut plus consistant, on en met moins quoi », « Ça se jaugeait un petit peu en fonction des goûts de la famille », « On avait une milhadère, c'était une grande spatule en bois, il fallait bien le tourner vite... C'est fatigant de faire du pastet... Quand j'en fais dans la cocotte, je mets 750 grammes de farine, mais ça fatigue. Il faut presque deux fois plus de liquide que de farine », « Et on faisait des miques aussi, avec de la farine de maïs aussi », « On mettait la farine de maïs dans un réceptient, on l'assaisonnait, poivre, sel, un peu d'ail et avec l'eau qu'on faisait cuire le boudin, on tournait ça, on faisait comme le pastet, avec cette eau. Et puis quand ça avait la consistance qu'il fallait, on avait le chaudron qui bouillait, on faisait des petites boules, comme des oranges. On mettait ça au chaudron, tant qu'il bouillait, et on laissait, on le laissait un peu et puis on laissait cuire. C'est pas plus difficile que ça », « Mais alors les miques aussi ! », « Il faut qu'elles fassent une petite peau, autrement, elles se seraient désagrégées partout », « Et avec l'autre pastet, sans la farine torrifiée, on peut faire pareil avec du bouillon », « Vous faites bouillir le bouillon et vous ajoutez la farine petit à petit et vous tournez, mais il n'est pas si bon. Moi, je préfère le grillé », « On mangeait le pastet aussi avec des daubes, des sauces, des civets, des choses comme ça, ou alors avec les légumes de la soupe aussi », « On faisait peut-être 50 kilos de farine par an, au fur et à mesure des besoins », « Et même avant que le maïs soit assez mûr, on ramassait des épis entiers, on les passait au four après le pain, qui était encore chaud, et après, on en faisait un petit sac pour aller les faire moudre pour faire le pastet ! », « Ça pressait le pastet ! », « C'est-à-dire qu'il n'y en avait plus de l'année précédente et celui de l'année n'était pas bien mûr, donc on faisait un forçage en le faisant sécher dans le four à pain. Parce que déjà, à Toussaint, il commençait à faire froid donc on commençait à le faire mûrir plus vite pour aller le faire moudre et pour faire le pastet... On était en manque de pastet ! », « Mais non seulement c'était un besoin, mais c'était utile aussi, parce que eh... Mais on n'était pas malheureux ! Je vous assure qu'on était aussi bien nourris que les gosses de maintenant ! » (LE)

PASSAGE du MAÏS du PAYS au MAÏS HYBRIDE F1

« Du maïs américain, non. Nous, on a toujours fait de ce maïs et c'est tout », « C'est-à-dire que Papa vieillissait et puis tout le monde a arrêté » (I) – « Et puis maintenant, c'est le maïs étranger, on ne peut pas s'y fier non plus », « Moi, je parle du maïs qu'on avait à l'époque, et là, on pouvait à peu près compter sur quelque chose », « Alors que maintenant... Et puis il n'est pas si bon non plus », « On a connu le pain jaune avec ce maïs qui arrivait de là-bas ! Pendant la guerre », « On disait que c'était pas pareil, mais il fallait passer par ça ! », « Mais les gens étaient bêtes, parce que s'ils avaient continué leur maïs, ils auraient mieux fait ! », « Y avait une histoire de rendement aussi, mais le rendement, il y est pour tout, c'est une histoire d'argent, c'est tout ! », « Mais on n'a plus fait de pastet avec l'autre maïs », « On n'a plus fait du maïs du pays, parce que tout le monde faisait avec l'autre, il s'est perdu ce maïs », « On ne nous obligeait pas, non... », « Quelqu'un a commencé à en semer puis pour certains, il valait mieux celui-là, mais au début, les bêtes n'en voulaient pas d'ailleurs et puis les gens ont continué comme ça et maintenant, il y est... », « Je me souviens pas bien, mais déjà, je pense que les épis étaient plus grands. L'agriculteur, c'est quelqu'un qui veut toujours faire plus donc les rendements sont arrivés et ils sont arrivés aussi au moment de

l'explosion de la démographie, il fallait nourrir des gens, y avait le poulet, le poulet aux hormones, tout ça, mais on a passé 20, 30 ans avec pour principale préoccupation de loger des gens et de les nourrir », « Tout était lié : y avait la mécanisation, y avait moins de main d'œuvre dans les campagnes et en même temps, il fallait augmenter les rendements. C'est-à-dire qu'on ne pouvait plus vivre avec ces quatre vaches qu'on avait, il en fallait 6 ou 7 et ainsi de suite, il en fallait toujours un peu plus. Parce que les prix à l'achat baissaient donc il fallait compenser par plus d'animaux, plus de productions. Il y avait aussi, donc, les gens à nourrir, de plus en plus. Donc le maïs américain, c'était une aubaine parce que dans le même pied de maïs, vous aviez deux fois plus d'épis. Non, de grains, l'épi était plus grand et vous aviez deux fois plus de grains. Et après, je pense qu'il y avait aussi dans l'esprit des gens qu'il fallait aussi se sortir de ce carcan d'autrefois : ce qui était là, il fallait en changer. C'était un effet de mode aussi. Heureusement qu'il y a eu quelques gens qui, nostalgiques, ont conservé ces vieilles variétés, comme les vieilles races d'animaux qui étaient dans le coin, parce que sinon, y aurait plus rien quoi... », « Alors donc on a délaissé tout ça... Après, on faisait plus le pain à la maison, ça a été fait en boulangerie donc les gens ont mangé de plus en plus de pain, sur tout du pain blanc... », « Alors le maïs du pays, il avait des épis comme ça, le maïs américain, des épis comme ça, y avait pas photo comme on dit », « Ce que j'ai vécu moi, en tant qu'enfant d'une ferme, c'est que c'était pas facile, mes parents étaient tout seuls, ils avaient une main d'œuvre facile à côté, j'allais ramasser de l'herbe pour les lapins, il fallait aller surveiller les poules qu'elles aillent pas sur la route, il fallait aller garder les vaches... Il fallait faire un tas de choses que d'autres enfants de mon âge n'ont pas fait parce que y avaient les grands-parents dans la ferme. Alors il y avait cette explosion agricole, mais nous, de l'intérieur, nous avons vécu une autre histoire. Mon père était asthmatique, la poussière ne lui réussissait pas, mais il avait eu la chance de faire des études, il avait la fibre du dessin et de la géométrie, alors en même temps que le travail à la ferme, il faisait des plans pour des maisons, des granges, des hangars et il faisait des relevés topographiques pour des experts géomètres, et il avait réussi à avoir un diplôme de conseiller agricole. Avec le Génie rural, à l'époque, il a eu la chance de faire le plan de la maison du conseiller général du canton. Le conseil général était justement en train de mettre en place tout un plan d'aménagement de l'habitat rural, avec des subventions, des aides. Il cherchait des techniciens qui connaissent la terre et qui connaissent le dessin. Ils sont venus le chercher un matin, ils lui ont fait passer des tests et du jour au lendemain, il s'est retrouvé à travailler à Tarbes à la DDA. Dans l'espace de 15 jours, nous avons tout changé : vendre les vaches, louer les terres... La montagne de Jean Ferrat, c'est nous... »