

CHRONIQUES DE L'ECOMUSEE DE TREIGNES

PERIODIQUE TRIMESTRIEL

Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

20 - 21

HIVER - PRINTEMPS 1994

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE de Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24

COTISATIONS : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4000 frs ou plus pour les membres protecteurs - C.B.: 271-0437688-56



TREIGNES

Championnat de Combat Médiéval et Courtois 28 MAI 1994

FERME-CHATEAU DE TREIGNES

de 13h30 à 19h - 63, rue E. DEFRAIRE - Treignes

- * 4 heures de combats médiévaux à l'épée et d'animations médiévales (*cracheurs de feu, tir à l'arc,...*).
- * Jeux médiévaux proposés au public.
- * Exposition de pièces moyenâgeuses.
- * Exposition consacrée à l'histoire de l'Ordre Chevaleresque de Saint-Michel.
- * Portes ouvertes au Musée des Technologies Rurales.
- * Barbecue et animation médiévale.
- * Entrée : 200 Fb

Ecomusée de Treignes - Fédération Sportive de Combat
Médiéval Courtois - Université Libre de Bruxelles - Maison des
Jeunes de Oignes

EDITORIAL - Programme des activités de la saison 94

Chaque année, l'Ecomusée a le souci de programmer des festivités et des expositions temporaires. Ces activités ont pour but de relancer l'intérêt des visites, de faire rayonner l'Ecomusée, d'augmenter sensiblement les membres de notre institution, d'accroître les collections des deux musées et de récolter des fonds pour assurer les salaires de nos employés P.R.I.M.E.

Pour l'année 1994 l'Ecomusée de Treignes propose :

1 - JUSQU'AU 20 MAI 1994

Le Centre de Rencontres de la Ferme-Châteaux de

Treignes présente une exposition thématique:
"Alfred MELOTTE, constructeur et inventeur
de charrues, fondateur d'entreprise
(Les Charrues Mélotte à Gembloux)."

Cette exposition temporaire présente entre-autres deux modèles de charrues, dont une charrue Brabant double en comparaison avec une charrue du type médiéval. Celle-ci se caractérise par l'existence d'un avant-train et d'un socle en bois. Cette charrue provient de Roumanie et était encore utilisée jusqu'à la fin du 19ème siècle.

L'exposition évoque également l'apport d'Alfred MELOTTE dans la diffusion de la Brabant double. Des documents d'archives relatifs aux usines MELOTTE complètent l'exposition.



Le pain sous toutes ses formes, l'apprentissage au conte et à la créativité par le dessin. La symbolique du pain.



La découverte des outils et des machines agricoles relatifs aux cultures céréalières



La cuisson du pain : une étape décisive où tout le monde se bouscule. «Ça sent bon le feu de bois !»

D'autres activités viennent également se greffer à l'animation : les levures vues au microscope (la division des cellules), l'observation d'une fermentation alcoolique en laboratoire, le visionnement d'une cassette vidéographique sur le thème des moulins ...

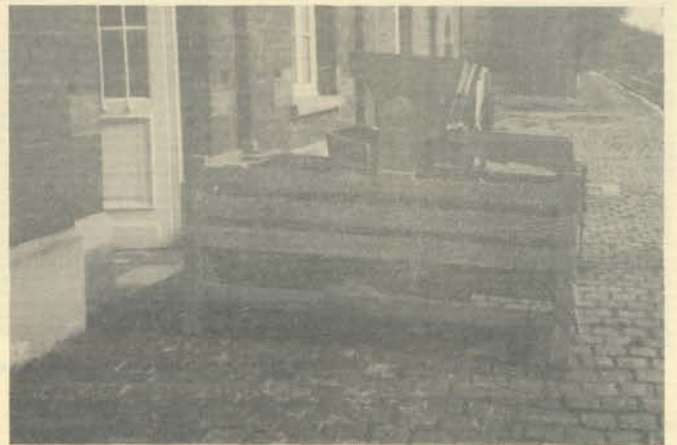
Bref, de quoi satisfaire tous les petits et grands curieux et surtout d'apprendre. Savez-vous que seulement sept pour cent des enfants considèrent que la levure est quelque chose de vivant!!

NOUVELLES ACQUISITIONS

Nous avons reçu en don, de la part de Monsieur GILLAIN de Gimnée, un lot de trois machines qui viennent utilement compléter nos collections.

Ce lot se compose d'un trieur alvéolaire (voir la description dans les chroniques n°12) et un tarrare qui appartenaient au commice de Gimnée et notamment à Madame Albine POUCKET, la grand-mère de MR. GILLAIN.

La troisième pièce est une ancienne lessiveuse FALDA avec la cuve en cuivre, elle occupera une place privilégiée dans une future exposition en préparation sur le thème de "la femme dans le village". Nous ne manquerons pas d'enregistrer le témoignage de Mr. GILLAIN et de vous restituer le contenu dans une prochaine chronique.



Trieur alvéolaire à double effet



Tarrare



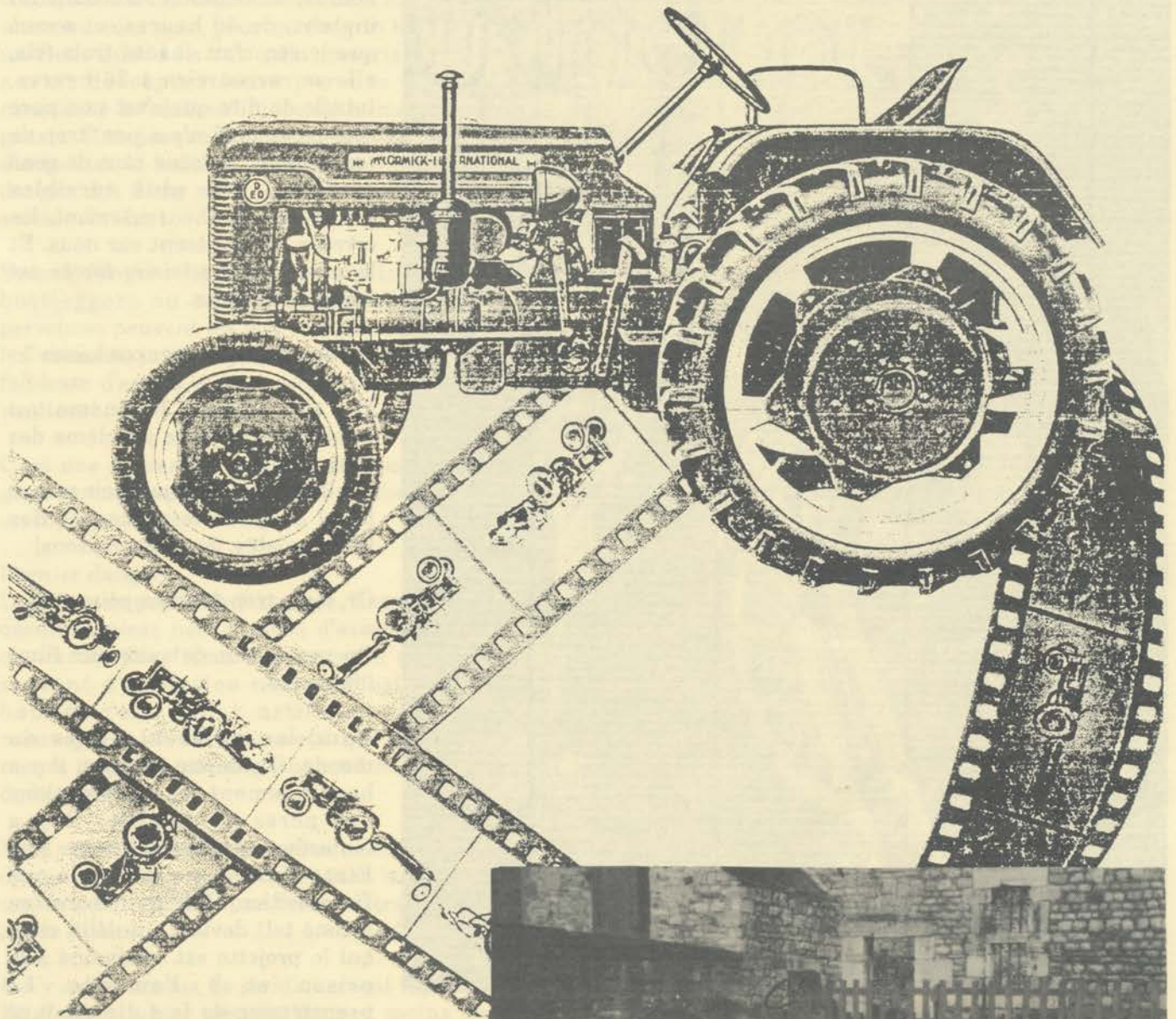
Lessiveuse



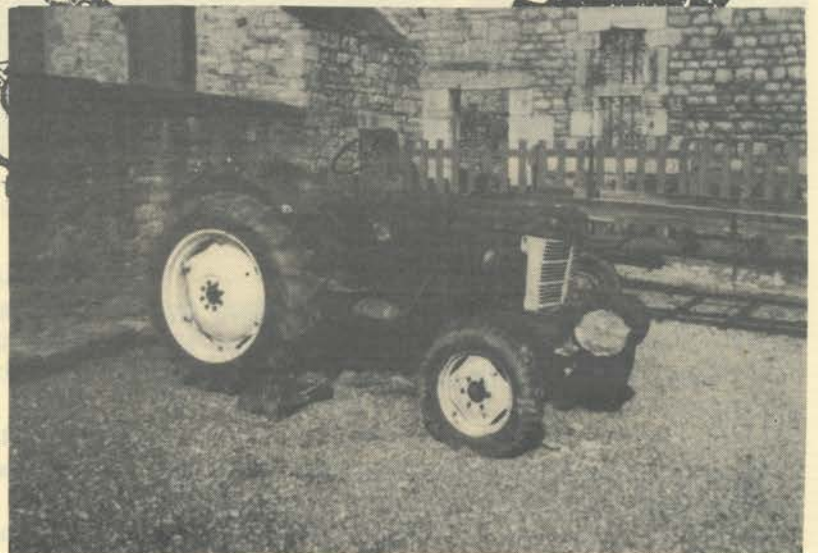
McCORMICK
INTERNATIONAL

Farmall DIESEL

"DED" 20 cv.



Avec une place de choix dans le palmarès des nouvelles collections : l'Ecomusée s'est enrichi d'un tracteur "FARMALL" en état de marche. On lui trouvera certainement quelques menus travaux, notamment les labours du jardin de la ferme-château en vue de notre futur potager médiéval. Pour les amateurs de mécanique, sachez que ce tracteur fonctionne avec un moteur Diesel "International" 3 cylindres.



LECTURE

A l'heure du CD interactif, de l'apparition de la télévision à haute définition et des supers productions cinématographiques où le son digital et les images 70 mm projetées sur écran géant, nous emportent littéralement au coeur de l'action-, il nous est apparu amusant de vous restituer un article peu élogieux envers le cinéma que nous avons trouvé dans la revue "La Ménagère Rurale" de septembre 1933 (Organe périodique Mensuel des Cercles des ménagères rurales).



TITRE : LES DANGERS DU CINEMA

Toute chose, même la meilleure, a ses dangers. Ne fût-ce que celui "d'indigestion"! Quels sont donc les vrais dangers du Cinéma ? Problème assez compliqué.

Le cinéma est devenu un divertissement universel, une passion, un besoin organique. Il y a une

cinématomanie comme il y a une morphinomanie.

Mais sans arriver jusqu'à la manie, le cinéma ne risque-t-il point de devenir un danger social, en écartant le travailleur du travail ?

Certes, si la journée pouvait être toute consacrée au sain et noble travail, ce serait une faute d'en perdre une partie pour aller béer devant l'écran. Mais l'expérience actuelle, ou plutôt la sottise actuelle, nous a appris que l'homme travaille trop, parce qu'il produit trop et on croit nécessaire de restreindre la production, et par conséquent la

durée du travail. Réduite à 48 heures, la semaine sera dans un instant, de 40 heures, et avant que le coq n'ait chanté trois fois, elle se raccourcira à 36 heures. Inutile de dire que c'est une pure illusion et qu'il n'y a pas "trop de tout", hélas, puisque tant de gens souffrent des plus terribles privations. Malheureusement, les erreurs d'hier pèsent sur nous. Et la nécessité des loisirs forcés est acceptée par tous.

Or, comment occuper ces loisirs ?

Il y a le cinéma, le cinéma qui semble résoudre le problème des loisirs, hélas!

Seulement, il faut qu'il soit sain et loyal et qu'il ne serve pas des films frelatés, des films-poisons!

Or, il y a trop de films-poisons ?

On pense tout de suite aux films immoraux.

Dans les différents pays du monde, il y a une censure; il y a heureusement les réclamations des pères de famille; il y a l'interdiction administrative. Aux Etats-Unis, il y a plus que que l'interdiction. Un film immoral (ou estimé tel) devient un délit; celui qui le projette est condamné à la prison et à l'amende. Le propriétaire de la salle est jugé

comme complice.

Je ferai la même observation pour le danger de propagande. Certains pays répandent des films de propagande soviétique et peuvent, par là, causer des désordres dangereux.

Mais toute cette propagande se tue elle-même par sa monotonie et sa mauvaise foi. D'ailleurs, là aussi, la censure et les pouvoirs publics exercent une garde vigilante.

Mais il y a des films, auxquels les censures ne s'attardent pas suffisamment.

Il ne concerne que les faibles, particulièrement les adolescents imaginatifs et peu intelligents.

De ces dangers, le premier, le plus terrible, ce sont les images de suicide. Sachez bien que le suicide ou simplement la mort, sont, pour l'enfant, un attrait et une épouvante à la fois, et même un double attrait, parce que l'épouvante joue un rôle de l'attrait.

Je connais des enfants qui ne manquent pas de coeur, loin de là, lesquels ont voulu se suicider pour une mauvaise note, pour un chagrin inoffensif, pour un rien. Quand ils ont enfin compris que leur acte aurait désespéré leurs parents et qu'ils ont commencé à "réaliser" l'idée de la mort, ils ont été guéris. Mais jusque-là, le moindre exemple risquait d'emporter la balance. Jamais on ne dira assez le danger des films où il y a un suicide, surtout un suicide d'enfant.

Second danger : les films de bandits (gangsters ou bootleggers ou simples bandits). Cent mille personnes peuvent les voir impunément. Dix seront les victimes, je n'ose pas dire du film, mais de leur faiblesse d'esprit et leur excitabilité imaginaire ou vaniteuse.

C'est une expression que nos adolescents et jeunes gens connaissent bien et dont ils font aujourd'hui un copieux usage.

Dernier danger :
Les films de parade belliqueuse. Entendez bien : les documentaires non truqués d'exercices militaires ou encore les films de guerre n'amènent pas souvent d'excitation novice. C'est le truquage habile, c'est l'effet artificiel de masse, de mouvement et de puissance qui crée dans des coeurs trop influençables, le sombre enthousiasme de la guerre.

Mais voilà le point délicat. Ces trois sortes de films dangereux ne peuvent pas être arrêtés par la censure, ni interdits par l'administration, ni punis par la justice.

Il n'y a rien en eux de juridiquement répréhensible. Et d'ailleurs leur nocuité dépend moins de leurs images que de l'état d'âme des spectateurs.

Il appartient seulement aux parents, aux éducateurs, à tous ceux dont la parole est écoutée, de préserver les victimes possibles, en faisant intervenir leur autorité individuellement et à propos.

Fortunat Strowski, membre de l'Institut.

ENQUETES - DOCUMENTS

Les épiceries d'autrefois... (à Bourlers)

Témoignage de Rose-Marie BAUDUIN

Il y aurait tant à en dire! et d'abord qu'elles sentaient bon. Car tout s'y offrait généreusement, sans malice et en vrac : le sel, le sucre, la cassonade, le café, le riz, le vermicelle, les pois cassés, les haricots, le savon noir, les abricots secs, les pâtes de pommes...Oui, tout ça, avec le beurre, les oeufs, les fromages-boulettes, les cubes de herve puant, la grosse boule rouge de Hollande, et les briquettes de savon de Marseille, et les poudres à lessiver (Vigor, Soleil, Persil...); et les biscuits militaires, et les petits-beurre et les spéculoos et les gaufrettes et les sablés...; et les liqueurs (Cognac, Rhum, Chassart, Anisette, Elixir des Botresses...); et l'huile et le vinaigre; et le chocolat Côte d'Or, fondant et au lait, et les bâtons de Jacques à tous les goûts, et le victoria...Et tous avec des images dedans! Et les rangées de bocaux avec des bonbons acidulés ("des surettes"!) et des bonbons à la menthe ("des piquantes"!), et les anis et les carrés de menthe et les jujubes et les bâtons de réglisse dans leur lit de feuilles de laurier...Et le poivre en grains et les billes de muscade, et le tapioca et la semoule de riz et la moutarde...Et la chicorée et le sucre candi et le cirage et le tabac et les cigarillos...Oui, tout ça! Et je le répète : ça sentait le bien-être, la prospérité, et...la confiance. Car il faut ajouter que si on allait "faire des commissions" chez Olga ou chez Rosa, ou chez Emma, c'était d'abord et quasi exclusivement pour Olga, Rosa ou Emma. La personnalité de l'épicière induisait toute sa marchandise, et vous auriez eu le bec cloué si vous vous étiez hasardé à mettre en balance le café de Rosa avec celui d'Emma (par exemple.) Il n'y avait que les mauvais payeurs pour faire le tour de toutes les boutiques, et ils étaient bien rares! - Certes, les temps étaient durs pour la classe ouvrière, et faire crédit était courant. Mais les engagements étaient généralement honorés. Dans le cas contraire, les défailtants étaient montrés du doigt. Quant aux voleurs, ils auraient été bien téméraires de faire une habitude d'un larcin "réussi", car ce qu'ils risquaient, c'était à la fois le garde-champêtre et l'enfer! - Alors!

Pour installer une épicerie, on ne faisait pas grand tralala. La pièce de la maison qui donnait sur la rue pouvait aisément se transformer en magasin. Il suffisait d'y installer un comptoir bien massif, avec une balance à plateaux dessus (système Roberval), un jeu de poids en cuivre (qu'il fallait faire vérifier périodiquement), un tiroir-caisse; et puis un ensemble d'étagères-casiers pour ranger certaines denrées déjà conditionnées; et enfin une



Magasin Delhaize à Cendron

série de bacs pour les produits en vrac. - Le complexe "Epicierie-Mercerie-Aunages" exigeait un espace plus important et un rayonnement adéquat. Ce type de magasin était aux simples épiceries d'alors ce que nos grandes surfaces sont à nos magasins d'alimentation aujourd'hui. C'est vous laisser envisager ce que pouvait éprouver la petite fille que j'étais vers les années 1933-1940. A cette époque, ma mère gérait ce genre de commerce, qu'elle tenait de sa propre mère. Succession à la fois facile et difficile, car si ROSA lui avait légué un magasin prospère, elle ne lui avait pas inoculé sa chaleur, sa cordialité, son entregent exceptionnel. Pour Rosa, la clientèle, c'était sacré. Pour Régine, ma mère, ça s'était légèrement attiédi... Rien d'étonnant que les clientes aient continué à dire : "Je vais chez Rosa". Le vaste magasin demeurait induit de l'amabilité enjouée de ma grand-mère. De la cuisine où elle besognait, il lui arrivait d'intervenir encore au magasin. Elle entendait l'une ou l'autre voix familière et s'empressait de faire entrer, d'offrir un vin blanc, un biscuit... Surtout si la cliente avait un long parcours à faire pour regagner sa maison avec ses provisions.

Les épiceries d'autrefois demeuraient ouvertes en permanence. Elles ne fermaient qu'à l'heure du coucher. C'était ainsi tous les jours de l'année, en semaine et le dimanche. Les ménagères faisaient volontiers leurs courses dans l'après-midi. Elles arrivaient avec leurs tabliers "de sortie", bien amidonnés, leurs châles et leurs paniers d'osier. Elles prenaient leur temps. Jamais de précipitation. Elles avaient toutes leurs petites manies que

j'observais minutieusement... Je me postais le plus discrètement possible pour tout voir sans que ma mère soit importunée par ma présence. (Ca ne réussissait pas toujours! Je devais parfois regagner la cuisine, ce qui me mortifiait.) - Le soir, c'était surtout les fermières qui venaient faire leurs achats. Elles sentaient "bon" la vache! Je respirais longuement, goulûment, dans leur sillage. Elles achetaient volontiers "de la goutte" et s'attardaient devant les piles de "bleus" et les chemises rayées en tissu inusable. Elles s'achetaient un mètre de "pilou", des chemises en interlock (la fureur!), des combinaisons en indémaillable et des bas laine-et-soie pour aller à la messe le dimanche. Quand elles étaient reparties, maman notait vite dans son registre qu'elle avait vendu 2 litres de Cognac à Madame une telle, alors qu'elle n'en avait vendu que 3/4 de litre! Tout ça, c'était pour mystifier le duo d'accisiens qui passaient régulièrement pour "vérifier si la loi était bien respectée"! - Moi, j'en avais la frousse de ces deux gaillards-là! Vous auriez dit Laurel et Hardy sur leurs bicyclettes! Quand ils se pointaient, je disais mes prières. "Pourvu que Maman n'aille pas en prison!"

J'ai cru longtemps que maman gagnait beaucoup de sous avec toutes les marchandises que le gros camion DELHAIZE-LE-LION lui déposait périodiquement... POUR RIEN! Quand j'ai appris qu'elle devait payer tout ça, il s'est passé en moi comme une éclipse de soleil... Le même effet que lorsque j'ai dû croire, bien malgré moi, que Saint-Nicolas... Du jour au lendemain, plus rien n'a été pareil. Je n'ai plus chipé le chocolat dans le rayon



Epicerie à Najauge

avec la même désinvolture. Je n'ai même plus rien chipé du tout. Et surtout pas les petits francs qui m'avaient permis, jusque-là, de m'approvisionner en anis "piquants" chez Marie CARTON, la cafetière-confisière du coin de la place. Ah! cette vieille femme-là, quelle variété de bonbons elle avait à l'entrée de son café! Des trucs à sucer, à lécher, à ruminer..., et qu'elle allait puiser directement dans les boîtes en...carton! Maman ne "faisait" pas dans les lards, les lacets, les martinets, les chiques...Elle trouvait ça vulgaire. Quelle idée! Elle se cantonnait dans les "drops" et les anis à la violette! Et les carrés de menthe, voyons! C'était si distingué dans le sac-à-mains!

Etre la petite-fille et la fille d'épicières, ça vous engage plus loin que prévu. Qu'est-ce-à-dire ? - C'est-à-dire que, par principe, vous ne devez pas entrer dans une épicerie concurrente. Ca ne se fait pas. D'une part, c'est discréditer la boutique de votre ascendance, et, d'autre part, c'est donner à la concurrence l'impression que vous venez espionner. Pourtant, entrer chez Léona, ou chez Emma, ou chez Olga, quelle tentation! - Et ça ne fera qu'encherir lorsque Marthe ouvrira sa porte à la Fortune, et Hélène à quelques pas! (-faits gaffe, maman!)- Et là-bas, au bout du coin perdu, dans ce cul-de-sac où personne ne soupçonnerait une épicerie, il y a une succursale des magasins généraux, un truc de "socialisses" qui se serrent les coudes autant que la ceinture! C'est Julia qui tient ça, et elle "racole"! Et quand tu vas lui acheter un kilo de farine, elle te donne un coupon comme pour

partir en voyage...Ca pourrait nous mener loin!

Rosa, Léona, Emma, Julia...(alléluia!) , et puis la rime vient à changer : avec Marthe et Hélène, nous entrons dans le vers libre de la poétique épicière! - Mais fondamentalement, rien n'a encore changé.

Avisons d'esquisser quelques portraits de ces entreprenantes matrones qui, un jour, ont décidé de se faire une place au soleil du négoce.

De Rosa mon Aïeule, j'ai déjà évoqué l'humeur accorte, la haute conscience professionnel- le qui garantit à ses pratiques la qualité de sa marchandise, la pondération des prix, et toutes les nuances du savoir-vivre. S'approvisionner chez Rosa, c'est quasi souscrire une assurance Omnium. - Vous me direz que j'en remets en l'occurrence, et que je témoigne abusivement, n'ayant pas été en situation d'observer Rosa dans le plein exercice de ses fonctions. - Mais quoi ? Ne peut-on induire à partir de quelques séquences sporadiques ? - Cuvier a bien reconstitué toute une faune disparue à partir de quelques os! - Enfin, libre à vous de réserver votre opinion.

Léona était installée à deux pas du Monument aux Combattants. Elle avait une vitrine, comme Rosa. C'était déjà une promotion! Car les autres épicerie ne disposaient que d'une fenêtre normale pour exposer leurs "appâts": des montages en gros carton qui vantaient les vertus de



Chestion - Oignies en Thiérache

la margarine SOLO ou de la poudre à lessiver PERSIL, ou du tabac AJJA 17... Quant à Rosa, elle avait son gros LION blanc, noblement étalé au centre de la vitrine. Tout autour du roi de la jungle, des pelotes de laine, des boîtes de petits pois, des cravates, des essuie-éponges, des chemises de nuit... Bref, un environnement tropical...

Mais revenons à Léona. Bien charpentée, mais handicapée par une paire de jambes qui semblaient porter tout le fardeau journalier. Léona les soulageait en les gâinant de bandes velpeau. Il faut vous dire que Léona allait et venait de la cuisine au comptoir, puis du comptoir au four où elle cuisait la pâte à pain que Virgile avait malaxée. - Elle était toujours un rien essoufflée dans son aura de fleur de blé. - Aucune coquetterie, mais une propreté de bon aloi et une conversation rare. Je crois que Léona s'approvisionnait chez COURTHEOUX, le fournisseur couvinois dont l'étoile montait au firmament de la grande distribution! Mais c'était l'époque du courtage intensif, et les représentants foisonnaient... Celui-ci proposait du tabac, des cigarettes...; celui-là des bonbons...; l'autre des spiritueux... Leur passage égayait ma curiosité.

Olga exerçait à la rue du Lavoir, plus couramment appelée : "le coin perdu". - Elle était plus intéressante que sa marchandise. J'y entrais pour la voir s'engouffrer dans son comptoir, effervescente, chavirée, comme si elle venait de se

quereller avec sa batterie de cuisine! Il fallait dire vite ce qu'on voulait. Progressivement elle s'apaisait. Et finalement elle ouvrait un bocal à bonbons et vous en donnait deux. Au revoir, Olga!

De Julia, si discrète, si ponctuelle, que dire, sinon qu'elle avait la Foi, la Foi des "Camarades". Elle vendait au nom du Parti, comme une suffragette.

Avec Emma - Mademoiselle Emma! - on revenait au coeur du village. Elle n'avait pas de vitrine, Mademoiselle Emma, mais sa vaste habitation avait une vocation double : elle tenait café et épicerie dans deux pièces contiguës et de respectables dimensions. - Pour tout vous dire, Emma tenait la dragée haute à ma mère Régine - qui la trouvait saumâtre... Au nom d'Emma, elle avait des spasmes, comme le dragon au nom de Saint-Michel. Le dimanche où Mademoiselle Emma s'est présentée à la première messe dans une ample étole de fourrure adornée d'une double guirlande de queues authentiques, maman a blêmi... Non que maman enviât la parure, non. Ca allait plus loin que ça. "LE LION" subissait une grave crise de prestige!

Nous en étions là lorsque Marthe, l'épouse de Jules, notre maréchal-ferrant, se prit d'engouement pour le commerce. - Elle pouvait y prétendre car elle était d'une douceur, d'une suavité de laine-angora. - Très vite elle connut le

succès, la notoriété. Et c'est merveille qu'elle pût jongler avec le moindre espace pour loger le stock qui allait croissant. Chez Marthe, tout s'opérait dans un climat de cabine d'enregistrement. Vous disiez à mi-voix : "du sucre vanillé..., de l'huile..., du cacao..., des enveloppes..., et le sucre vanillé, et l'huile, et le cacao, et les enveloppes passaient des rayons au comptoir comme sur un tapis roulant. Marthe alignait les chiffres sur une feuille de son bloc-notes. De temps en temps, elle faisait faire un tour à son gros crayon. Ca donnait un total toujours avenant, que vous honoriez avec un zeste de reconnaissance! Performance chez un épicier!

Quant à Hélène - dite "du parrain", mais n'y voyez, de grâce, aucune connotation "stupéfiante"! -, elle ouvrit boutique comme par bravade. Personne ne s'y attendait. Très vite aussi, elle grimpa au hit-parade du négoce, mais ne s'y maintint pas avec la constance de Marthe. Hélène, ce n'était pas la même étoffe que Marthe. Marthe, c'était de la laine. Hélène, c'était déjà de la matière synthétique. Pour s'approvisionner, Hélène avait un certain filing, car on trouvait chez elle ce qu'on cherchait vainement ailleurs. Bien présomptueux, celui qui aurait prétendu amorcer Hélène pour découvrir ses réseaux! Elle se fermait comme une huître.

Je dois aux lecteurs, et surtout à la mémoire des personnalités évoquées ici, de reconnaître le caractère tout subjectif de mes perceptions d'enfance. J'éprouverais un regret cuisant si je devais apprendre que ma spontanéité a pu blesser quelqu'un. C'est si difficile de concilier l'objectivité de celui qui observe et l'amour-propre de celui qui est observé! - J'espère y être parvenue en cette rétrospective anodine.

J'ai gardé pour la fine bouche, et surtout parce que je l'ai aimée entre toutes, l'épicerie à nulle autre pareille de Mademoiselle Eudoxie

DEBUS, dite DOXIE. Précisons tout de suite qu'elle n'était pas installée à BOURLERS, mon village natal, mais à BAILEUX où j'allais séjourner dès mon mariage.

Quand on me parle de "maison du bon Dieu", je pousse mentalement la porte de chez Doxie...Elle n'a ni centre ni coins ni recoins. Tout est occupé. Tout s'exhibe, se prodigue...: la bonne chaleur du poêle-crapaud, le fricot qui médite dans l'orbite du foyer...Sur la buse, la cafetière qu'on ramènera tantôt vers le centre pour réchauffer le café matinal. Il se peut, en effet, que Julot passe sur sa bicyclette à trois roues? Doxie est pour lui l'arrêt "obligé". Il va poser sa mécanique, abandonner ses peaux de lapins, ses vieux tachons...Et il va s'asseoir près du poêle. Doxie va l'écouter...Doxie va lui verser une tasse de café, lui offrir un biscuit...Doxie a l'éternité devant elle et jamais rien d'urgent, sinon accueillir, écouter, écouler tout ce qui dégorge de comestible...C'est toujours avec votre accord que Doxie demande son prix. Elle est UNIQUE! Si vous devez téléphoner, vous enjambez des caisses pour accéder à l'appareil mural dans la pièce contiguë. La tapisserie pleure d'ennui...Ily a si longtemps qu'elle se fane contre ces murs à pustules! Mais tout ça n'est pas grave. Non, rien n'est jamais grave chez Doxie qui mange sa soupe devant vous et s'endort avec son grand chien "de garde" (!) - Doxie pourrait être assassinée cent fois! Mais Doxie a un ange gardien, bien plus efficace que son chien! Au matin, à midi, à 4 heures, tous les enfants du village se ruent chez Doxie! Elle a tout ce qu'il faut pour les combler! Et elle les aime tant! - Alors vous pensez si l'ange gardien veille au double sur une vieille dame comme ça!

Quarante ans après, j'en appelle à DOXIE pour témoigner des petites épicerie d'autrefois...Mieux que personne, elle a infusé LA MAGIE que nos ensorceleurs contemporains tentent de "capturer" pour l'asservir au "marketing"! Désolée, Messieurs-dames...La cheville d'une DOXIE, vous ne l'atteindrez jamais!



Epicerie à Bourlers chez Marthe BOSSART

LA VANNERIE

Madame Tiraut - Origny-en-Thiérache

Enquête réalisée par C. HOUBEN

Aujourd'hui, on peut affirmer que la vannerie, c'est la mémoire de toute notre région.

Autrefois (et ça remonte très loin), les gens d'ici ne vivaient que de cela. - Mais au fait, pourquoi la vannerie a-t-elle pris naissance chez nous ? Et comment s'est-elle développée ? - Comment est-on passé du travail manuel de la vannerie à l'industrialisation ? En quoi le processus s'est-il différencié des autres régions ? - Ce sont toutes questions à se poser. Parce que, si nous avons connu des périodes très fastes, il y a eu beaucoup de péripéties aussi ! Surtout au moment de la guerre 14-18.

Quelques dates sont indicatrices : avant qu'on instaure la fête du 1er mai, par exemple; ou encore avant les problèmes survenus à Fourmies. Essayons d'expliquer les premières grèves qui se sont produites ici. La vannerie artisanale connaissant un bel essor, on exporta en Amérique, en Angleterre... Puis l'industrialisation est apparue, ce qui a fait augmenter les besoins en matières premières. Celles-ci venant à faire défaut, on a dû diversifier les matériaux de base et on a importé du rotin.

Les méthodes de vente changèrent aussi. Autrefois, on se rendait aux foires du lundi pour proposer sa production. L'industrialisation entraîna des ventes plus massives. La main d'œuvre dut s'accroître en fonction des commandes, et on fit appel aux occupants des prisons. Mais les bas salaires qu'on leur allouait ont fait basculer les salaires de tous les autres, et ça a provoqué des grèves et des revendications qui sont allées très loin ! On est allé jusqu'à prendre des pierres, entrer chez le patron-vannier et saccager sa maison ! - Tout cela, on l'a retrouvé dans les premiers catalogues de vannerie. On voit à certains en-têtes : "Maison d'arrêt" (prison). - Il y a eu des interventions à la chambre des députés pour faire cesser le travail dans les prisons, et ainsi faire remonter les salaires des artisans-vanniers. Notez que je dis "artisans" alors qu'on s'attendrait à "ouvriers" en raison de l'industrialisation. Mais il faut savoir que la vannerie (à domicile ou en industrie), c'est toujours une question d'artisanat.

Ce que je vous montre ici, ça s'appelait "La vannerie française". Mon mari y tenait très fort. Ça venait de son côté. Il a récolté beaucoup de pièces ! Il m'en a fait acheter aussi, et à des prix aberrants ! Mais comme j'ai une certaine formation en Histoire et que mon mari se passionnait pour ces choses, j'ai "marché" ! Ma foi, je n'avais pas besoin de paniers ! (il y en avait plein le grenier !). Mais pour mon mari, ce panier-là représentait quelque chose.

Du vivant de mon mari, je ne "travaillais pas" (comme on dit). C'est-à-dire que j'ai élevé mes enfants. Parfois je l'accompagnais aux foires où il

exposait : à part ça, je n'avais aucun sens commercial. Lui, il avait fait l'école de commerce, avait un diplôme, et puis il était là-dedans depuis toujours. Son arrière-grand-père était venu de Normandie, à la grande époque de l'industrialisation. Quelques autres familles sont venues d'ailleurs, profitant de la main-d'œuvre indigène. Il y avait les BURLURAUX qui étaient venus de l'Est de la France; d'autres venaient d'Épernay, de Montpellier... Quand on cherche les origines des grandes maisons de vannerie d'avant la guerre 14, on s'aperçoit que ces familles-là sont venues d'ailleurs. L'installation de la voie ferrée y est-elle pour quelque chose ? Peut-être, mais d'autres incidents ont dû jouer.

Jadis, cette région était très pauvre. Rien que de grandes forêts et des marais. L'Évêché de Langres en était propriétaire. C'était aux environs des 12ème - 13ème siècles. Ces propriétés-là ne rapportaient rien. Pour les rentabiliser, il fallait les confier à des monastères qui entreprenaient de les défricher. Pour que ça rapporte, on a donc fait appel à Saint-Norbert. Mais il a décliné l'offre. Ça ne lui convenait pas. Il préférait aller vers Prémontré. On a alors fait venir Saint-Bernard, qui a fondé, à 10 km d'Origny, une abbaye cistercienne. On retrouve dans les statuts qu'à l'époque, les moines avaient le droit de commercer sans droit de péage sur les ports de Bruges. (Brugge).

Des abbayes, il y en avait en quantité dans la région. C'était vraiment le cœur de la France. - Comme il y avait beaucoup de marais à assécher, et que le saule assèche, il y a lieu de supposer que les moines ont favorisé le saule. Du coup ils disposaient de la matière première pour la vannerie. Ils ont dû, comme tant d'autres l'avaient fait, pratiquer le plus vieux métier du monde ! Ils ont installé des moulins aussi. - Toute une activité artisanale a dû se développer autour des abbayes. Nous avons des noms évocateurs : "LA BOUTEILLE", "LE CHAUDRON"... - Comme il faut que les gens se nourrissent, l'élevage s'est développé. Et qui dit "élevage" dit "herbage", et... tissage ! - Tissage de laine, de drap. Il fallait vêtir les moines... et les autres ! Le tissage de la vannerie s'est développé au déclin des autres tissages. Et puis d'autres métiers se sont associés : maîtres-charpentiers, maîtres-verriers..., que sais-je ?

Quand je suis arrivée ici à Origny, la plupart des habitants travaillaient la vannerie durant les hivers. Ils tenaient de petites exploitations, et les soirées d'hiver se passaient à tisser des paniers. - Il faut signaler que cette fabrication connut un bel essor à l'époque où le commerce de primeurs s'établit entre les Ardennes et l'Angleterre. Ces primeurs, il fallait les emballer. La vannerie fut le premier emballage. Dans un livre qu'on a retrouvé sur l'étude du chemin de fer, on lit qu'on imposait, pour ne pas perdre de place dans les wagons, des dimensions de vannerie pour les poires, pour les prunes... ! Donc les dimensions étaient déterminées par la largeur des wagons. C'est amusant de retrouver des choses comme ça ! -

On suppose qu'étant sur "la route" des Ardennes à l'Angleterre, notre région a dû se développer, connaître un bel essor! - C'est une supposition que je fais, mais qui n'est pas gratuite.

Au Musée de Saint-Michel, on peut voir de très vieux objets usuels qui ont été fabriqués en vannerie, et dont nous n'avons plus conscience actuellement. Les gens fabriquaient chez eux, pour eux; ils faisaient un peu de tout. Et puis il y avait les Artistes dans la vannerie fine. Dans les vieux catalogues, on peut voir des objets dont les prix sont indéterminés. Ils étaient destinés à l'exportation. - La vannerie était très florissante ici, vers 1870. Elle occupait 2000 personnes. Origny était cité comme capitale mondiale de la vannerie.

Quand je suis arrivée ici, venant de Belgique, je terminais mes études à Louvain. Je n'avais pas conscience d'un centre industriel comme Origny! Pour moi, des vanniers, c'étaient des romanichels! (Il ne faut pas oublier que ce sont les romanichels qui sont à l'origine de la vannerie) - Vouziers aussi était un centre de vannerie. Au début que j'étais ici, il y avait 5 maisons de vannerie à Origny même, et il y en avait 3 à "Très-haut-Pont"

Autrefois on construisait des maisons basses, sans étage. Question de climat. Et puis de pauvreté. - Les gens cultivaient leur oseraie. Il faut trois ans pour obtenir une oseraie rentable. Comme j'ai dit, ils fabriquaient leurs paniers pendant l'hiver et ils allaient les vendre ailleurs après. - Quand les ateliers se sont installés, le travail à domicile s'est poursuivi. C'était l'affaire des femmes qui travaillaient "à façon" chez elles, tout en gardant les enfants. Il y avait des petites cachotteries entre artisans. On se cachait les modèles... On disait aux ateliers : "Je ne travaille ce modèle que pour vous". En fait, tous les modèles se ressemblaient! Il y avait très peu de différences.

En atelier, le personnel était nombreux. Environ une centaine. L'atelier avait une menuiserie qui fabriquait les moules pour assurer la régularité et la précision des pièces de vannerie. Il y avait 2000 articles différents. Chaque article existait dans dix à douze dimensions. - Il y avait la toute grosse vannerie (malles, hottes...) qu'on stockait dans les caves. Il y avait toutes les formes de paniers : la lucette, par exemple. Chaque panier portait son nom. Il y avait le panier carré, ovale, rectangulaire, de telle hauteur, de telle grandeur...Il fallait un catalogue très diversifié pour plaire à la clientèle. - Il y avait une vannerie typique des Ardennes - une vannerie très fine. Les clients l'achetaient directement dans des maisons ardennaises auxquelles nous livrions. Je me rappelle que la maison CHATEAU de FAYL-BILLOT venait acheter ici de la vannerie fine pour la vendre sous leur nom. En échange, nous devions leur acheter autre chose.

Comme je l'ai dit, la fabrication englobait la grosse et la fine vannerie. Ca allait du panier à bois, de la manne à linge, à la valise et à ce qu'on appelait "toilette". C'était une petite valise en

vannerie où les dames rangeaient tout leur nécessaire de coquetterie. - Il y avait encore les paniers à pic-nic, les paniers à pigeons, et autres animaux, les muselières pour les veaux, tous les paniers de boulangerie...Tout ça constituait la grosse vannerie. Les niches à chiens, les corbeilles à pain...- A la foire de Lyon, il y avait bien cinquante corbeilles à pain différentes! - Notez qu'il fallait peu de chose pour faire la différence. - Pour ranger tout cela, il fallait des bâtiments immenses.

Imaginez ce qu'il y avait dans le stock de marchandises : tous les berceaux, tous les jouets d'enfants, les petits paniers à pêche pour enfants, les paniers à pêche pour adultes... Ajoutons tout ce qui concernait l'art de la table (ramasse-couverts etc...) Le panier à couverts se passait au bras. On y mettait les couverts qu'on avait utilisés. Ca évitait qu'ils tombent quand on débarrassait. Vous savez, il y a des tas d'objets qui étaient usuels à une époque donnée, et dont on a perdu la notion. Ainsi le porte-bagages qu'on fixait sur le vélo pour emmener les enfants. Il y a un objet dont je me suis demandé longtemps à quoi il avait pu servir ? C'est un emballage de bicyclette! Quand on partait à la mer, on empruntait le train, et la bicyclette suivait, bien emballée! - Des valises, vous en aviez en roseau, et de tous types. Oui, il y avait une impressionnante variété d'objets : corbeilles à papier, chapeaux, paniers-confiseurs, du panier miniature à la grande corbeille qui allait chez FAUCHON à Paris pour mettre les fruits confits. Incroyable! - Par contre, on a fabriqué très peu de mobilier. C'était la maison CHARPIN qui était spécialisée dans le mobilier. Superbe d'ailleurs! Mobilier 1900. Magnifique!

Nous avions un représentant par région pour la France. Il téléphonait : il me faut 5 corbeilles de telle taille, de telle dimension etc...Il fallait expédier.

Entre concurrents, on s'appréciait...de loin! On était jaloux du succès des autres. C'était très drôle! Enfin, moi ça me paraissait drôle parce que je n'avais pas le sens commercial. On se cachait des petits détails de rien du tout : un filet rouge là où l'autre avait mis un filet noir...C'était le côté mesquin, ridicule. - A propos, j'ai oublié de signaler qu'on travaillait la vannerie de couleur naturelle, et la vannerie traitée au soufre (blanchie).

Dans les collections, j'ai retrouvé de grands tubes. D'après les catalogues, ils servaient de porte-parapluies dans les fiacres. - Certains objets étaient destinés à l'Angleterre : c'était des sortes de bouteilles pour ranger les boules de billard ou les billes. - Vous aviez aussi des panneaux en forme de têtes de lits; ils servaient à protéger les murs au-dessus des évier. Ils pouvaient être javellisés. Ils étaient très beaux et très résistants, fabriqués en osier. Ils ont été remplacés dans les cuisines par des carreaux de faïence. L'osier est un matériau noble par rapport au rotin; il vieillit merveilleusement bien. Il prend une patine. Tandis que le rotin, c'est une liane plus grise, plus terne. C'est filandreux; ça n'a pas du tout le même aspect.

2 - CHAMPIONNAT DE COMBAT MEDIEVAL ET COURTOIS A LA FERME-CHÂTEAU LE 28 MAI 1994

Organisée dans le cadre de la fête annuelle de l'Ecomusée, cette animation constitue une innovation parmi les activités organisées à la ferme château de Treignes. Plus de quatre heures de spectacle ponctué de démonstrations et d'animations médiévales sont programmées dans cette après-midi. Les salles d'expositions du Centre de Rencontres accueilleront en complément une exposition de pièces moyenâgeuses ainsi qu'une évocation de l'histoire de l'Ordre Chevaleresque de Saint-Michel.

Cette journée sera, pour ceux qui le désirent, l'occasion de visiter le Musée du Chemin de fer situé derrière le Centre de l'Environnement. Non loin de la Gare également, le Musée du Malgré-Tout se fera également un plaisir de vous accueillir.

Commentaire sur la Chevalerie par Mr. Daniel JACQUET, Président de la Fédération Sportive de Combat Médiéval et Courtois

Rencontre de la chevalerie.

Pour être plus précis, je ne devrais pas dire "rencontre", mais plutôt "PAS D'ARMES" car c'est bien de cela qu'il s'agit. Le mot "PAS D'ARMES" est une expression qui désigne un combat à pied et signifie "tenir le passage qui pouvait être un pont, le porche d'un château ou d'une cité, un gué etc..." Les "pas d'armes" dans le sens de rencontres, trouvent leur origine au Moyen-Age et étaient, au début, complémentaires aux joutes ou aux tournois. Par la suite, ils les ont remplacés peu à peu car ils étaient moins dangereux. La chevalerie de cette époque était déjà devenue sportive, même si ce sport n'était pas réservé à une élite.

Vous allez assister à différents combats entre des champions, les uns chevaliers, les autres dits "fer vêtus". Ils vont aujourd'hui, par la même occasion, vous faire une démonstration de leur savoir-faire.

La première question que vous vous êtes sûrement posée, est de savoir "Qu'est-ce que la chevalerie ?".

Eh bien, la chevalerie est un noble art, une manière de vivre parmi et avec les autres êtres humains que nous cotoyons, dans le respect d'une philosophie et de certaines règles et pratiques qui nous viennent du Moyen-Age où la chevalerie avait ses règles très strictes de respect, d'honneur, de courtoisie, malgré la confrontation avec d'autres adversaires qu'il fallait parfois tuer.

Tandis que certains cherchent leur équilibre dans la pratique d'arts martiaux venus d'ailleurs, les membres de la chevalerie se sont contentés de

remettre à jour la pratique d'un art martial bien de chez nous, et pratiqué, il y a quelques siècles, par nos ancêtres.

La tradition chevaleresque de Saint-Michel trouve ses origines en 1210, et les derniers "pas d'armes" eurent lieu au 16ème siècle.

En 1992 et pour la première fois depuis, un "pas d'armes" a été organisé à Tilff par la F.S.C.M.C. (Fédération Sportive de Combat Médiéval Courtois).

La fédération s'est constituée pour reconquérir la reconnaissance de la chevalerie et des chevaliers.

Nous pensons que si la chevalerie s'est éclipsee à une certaine époque, par suite de trafic de titres, usurpation de noms, simples "porte-médailles" ou chevalerie de banquets, il est possible, en rétablissant les joutes, les pas d'armes et les tournois, de restaurer une chevalerie propre, noble, plus spirituelle où l'homme oeuvre à son dépassement dans le respect des autres.

Le but poursuivi par la F.S.C.M.C est essentiellement sportif, mais notre compagnie se démarque totalement de tout mouvement médiéviste et de leur comportement qui, quelquefois, ne témoigne pas d'un véritable respect du code de la chevalerie. Pour nous, l'essentiel est le retour au sport chevaleresque dont l'esprit et la philosophie sont issus de la chevalerie traditionnelle : c'est-à-dire le respect de soi, de l'autre et de toute chose.

Aucun combat n'est arrangé ou simulé comme cela se pratique dans les représentations à caractère folklorique. C'est également une des raisons pour lesquelles nous ne pratiquons pas de joutes à cheval, elles sont trop dangereuses, et les normes de sécurité imposées par la F.S.C.M.C sont très strictes.

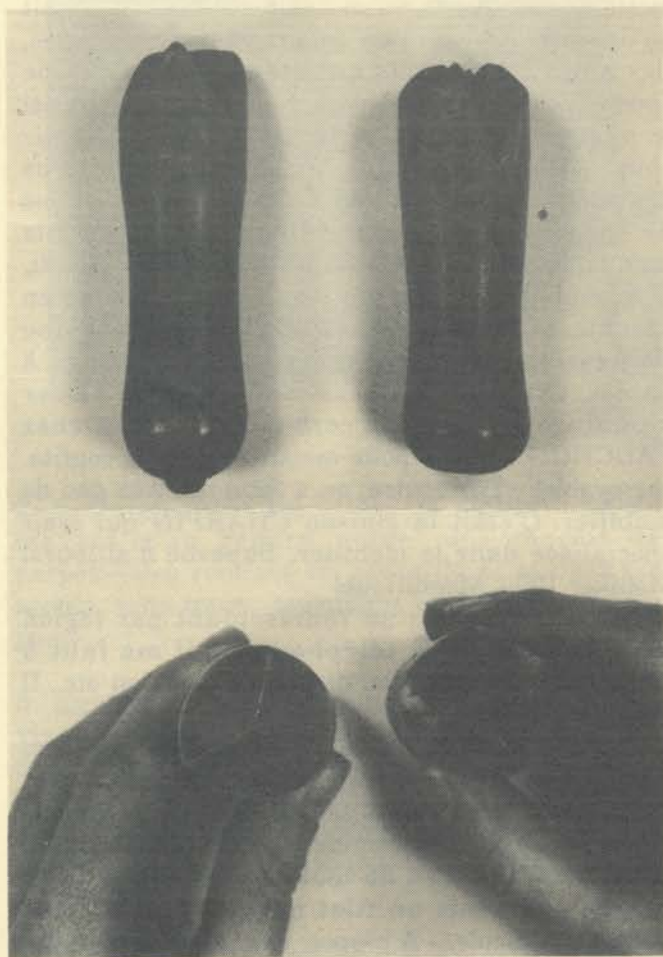
Les chevaliers annoncés en fédération sont réellement des chevaliers car ils sont détenteurs d'une "FONTAINE D'HONNEUR" indiscutable, vu qu'elle leur a été transmise par un autre chevalier qui lui-même a reçu cette "fontaine d'honneur" d'un autre chevalier. Cette tradition se perpétue depuis le Moyen-Age. Sans cette règle, la chevalerie aurait complètement disparu. Notre compagnie refuse catégoriquement toute démarche folklorique, nobilitaire ou de prestige.

Les noms des participants sont leur prénom réel suivi du nom de leur lieu d'origine ou de leur habitation. Anciennement, les noms de famille correspondaient à des traits de caractères ou du lieu-dit d'origine du chevalier.

Que va-t-il se passer le 28 mai ?

Une enceinte est prévue pour l'organisation de ces rencontres. Cette enceinte s'appelle la "LICE". C'est dans cette lice que les combats vont se

L'osier était blanc si on l'épluchait très tôt. C'est donc ce que faisaient les éplucheuses. D'abord on a épluché à la main, brin par brin. Ensuite ça s'est fait à la machine. Pour éplucher à la main, on utilisait un outil, une espèce de bois fendu dans le haut. Il y avait deux lames qui épluchaient brin par brin. Les outils étaient rares. Il y avait le fendoir qui fendait l'osier en plusieurs brins. Une fois qu'on avait fendu l'osier en 3, 4 ou 5 brins, il fallait enlever le cœur. Ça se faisait avec l'escure, un petit rabot. Après ça, il fallait égaliser les brins dans le sens de la largeur pour obtenir un ruban vraiment égal. Pour cette opération, on utilisait "l'étréote", un système de deux petites lames qui enlevait l'excédent d'osier. Après tous ces préparatifs, on pouvait y aller.



Deux fendoirs en bois

Quant au travail même de l'osier, il y avait plusieurs façons : le travail à carreaux, le laçage, le travail sur champ, le damassé.

J'ai dit que la vannerie était restée envers et contre tout un artisanat. C'est vrai. Ainsi quand la production est devenue industrielle, les gens d'ici ont continué à fabriquer chez eux aussi. Ils avaient leur oseraie, donc ils étaient propriétaires de la matière première. Chaque samedi, ils venaient dans les ateliers. Selon les commandes en cours, on leur confiait tel type de travail, et le moule nécessaire. (Ce moule appartenait à la Société). Le samedi suivant, ils revenaient avec leur production et, selon la qualité du travail, on leur disait : "Nous

t'offrons autant".

Avec l'intensification de la fabrication, on s'est trouvé en pénurie de matière première. On est allé s'approvisionner en Belgique, à Bornem dans les Flandres, et du côté de Vouziers dans les Ardennes. Les bottes arrivaient directement par chemin de fer. Il y avait tout un bâtiment qui ne servait qu'à entreposer l'osier.

Pendant la guerre 14-18, tous les bâtiments ont été occupés par les Allemands. Quand ils ont dû les quitter, ils les ont brûlés avec tout leur contenu. C'est ainsi que nous avons reconstruit ici. Mais ça, c'est une affaire un peu familiale. Autrefois, vous aviez la vannerie TIRAUT qui était ici à la gare, et en bas, c'était la vannerie COST ET FOLCHEZ, où travaillait un Monsieur LARMUSEAU. C'est lui qui gérait pour les COST ET FOLCHEZ. Ce Monsieur LARMUSEAU a épousé la fille de Monsieur TIRAUT. C'était la réunion des deux maisons. Ce Monsieur LARMUSEAU avait un grand sens des affaires. Il a créé la Société de vannerie française, réunissant plusieurs maisons. Il a formé une société commerciale. Progressivement, et grâce à l'héritage maternel, il s'est trouvé majoritaire dans la Société, et c'est ainsi que c'est redevenu une affaire familiale. Il y a juste une personne qui a refusé de vendre ses parts.

Revenons à la fabrication artisanale pour faire observer ceci : lorsqu'il y avait un panier à façonner, tous les membres de la famille participaient. Chacun avait sa tâche bien personnelle. Si l'un ou l'autre faisait défaut, tout le panier était perdu. - C'est ainsi que mon mari disait, chaque fois qu'il rentrait d'un enterrement : "Voilà encore un panier de fichu!" - D'abord j'avais été choquée, ne comprenant pas...

Je crois que c'était bien gai de travailler l'osier à Origny. Quand je suis arrivée, ce qui m'a frappée, c'est de voir les femmes passer, portant des osiers dans leurs tabliers, et parfois une bouteille de vin... Elles allaient travailler "en copinage" chez l'une ou l'autre voisine. On faisait la causette... A part ça, les gens étaient casaniers; ils se levaient très tôt pour se mettre à l'ouvrage. Il fallait que ça rapporte.

On a retrouvé la corbeille pour laquelle un ouvrier avait obtenu la médaille du Meilleur ouvrier de France. A l'époque, on distribuait des médailles, et cet ouvrier l'avait obtenue de la Chambre de Commerce. - On a retrouvé également l'article du journal qui disait : "Cette corbeille mériterait de décorer un salon tellement elle est belle!" Quant à l'ouvrier, il disait : "Il m'a fallu 14 heures pour la façonner, et on me paie...14 francs..." - C'était en 1930.

Disons pour terminer que la fabrication a encore gagné dans la suite. On a fait du collage, puis du vernissage. Ce vernissage se faisait à la main, avec une brosse. Ça donnait un fini qu'on ne trouvait pas chez les romanichels. En plus de la qualité, on recherchait la beauté.

Témoignage de Achille DEFLORENNE de Momignies.

Enquête réalisée par JJ VAN MOL et W. QUINET

Achille DEFLORENNE est professeur et chef d'atelier de l'Institut l'Heureux Abri de Momignies. Nous avons eu souvent recours à ses compétences et à son aide en matière de restauration. Avec son équipe, il a notamment confectionné de nouvelles bielles pour l'une de nos grosses batteuses. C'est également grâce à lui que nous avons pu acquérir un moulin à grain de ménagère en parfait état. Cette nouvelle acquisition nous est fort utile lors de nos animations sur le thème du pain.

La récupération d'étain.

Michel DEGRELLE, ingénieur chimiste, a travaillé comme émailleur, au niveau de la recherche de l'émaillage sur tôle, chez BENDIX (machines à laver). Il y a une dizaine d'années, ce Monsieur DEGRELLE a mis au point un procédé de récupération des étains de boîtes de conserves; non pas de la boîte de conserve ayant servi, mais du rebut d'emboutissage; il y en a énormément quand on a découpé les flancs. Le flanc, est ce qui va aller vers la matrice, on appelle ça un flanc en tôlerie. Il y a énormément de rebuts, et ces rebuts sont, par tonnes, dirigés vers des industries de récupération. Alors il y a maintenant deux procédés au monde. Il y a un procédé allemand, qui est toujours le point d'interrogation. Et il y a le procédé mis au point par Michel DEGRELLE, qui est maintenant racheté par l'obligé, mais qui a été développé par DEWEZ, qui a fait faillite parce qu'il n'a pas su diriger, il n'a pas su maîtriser son invention.

C'est la récupération chimique, où on arrive d'abord en fin de course, avec des étains qui approchent les 99,8%. Où là, on atteint des prix, qui encore à l'heure actuelle, sont de l'ordre de 700 Frs le kilo, quand on dépasse les 99,5% de pureté d'étain. Donc il transforme tous ces morceaux en *stannates*, c'est-à-dire qu'il peut les stocker dans des cuves autant de temps qu'il veut. Et par exemple, quand il a 100 litres, il les repasse aux électrolyses où il les transforme en étain pur. Ce procédé a été mis au point par mon ami Michel DEGRELLE.

Les bois-jolis

C'est en France, et c'est aussi le Monsieur dont les beaux-parents étaient propriétaires de toute une grosse usine de *bois-jolis*, c'est-à-dire de bois tournés. Ils ne travaillaient pas le bois de fantaisie, c'est-à-dire le rouet, les fuseaux d'escaliers ou toutes ces histoires-là, non, ils travaillaient énormément pour les filatures. Parce qu'en filature, tous les supports de filature sont en bois, en bois ouvragé, parce qu'à l'intérieur, il y a des pénétrations, il y a des entraînements, il y a tout un tas de petits trucs, il y a des douilles qui viennent se mettre dedans. Et ça, c'était l'industrie.

Tandis que le gars qui faisait du bois

tourné, le tour à tambour n'existait pas. Mais c'étaient des gens qui faisaient de la boissellerie.

Michel CAIGNET.

J'ai connu Michel CAIGNET par l'intermédiaire de Marcel HANISSET, par l'intermédiaire de Willy MAIRESSE, qui était le demandeur et qui était supporté dans son coin ici, par des gens comme, vivant encore, le vétérinaire PIRSON, le docteur MISSON, et ainsi de suite, lors de sa première page de la compétition, quand il préparait sa Peugeot 203 avec laquelle il a gagné son Liège-Rome-Liège. Ce qui l'a fait connaître, et cette machine avait été préparée essentiellement chez Michel CAIGNET, garagiste.

Michel CAIGNET avait transformé toute la carrosserie pour l'alléger, pour la transformer, pour avoir des lignes..., déjà un peu l'aérodynamique qui prenait naissance. Et moi qui avais apporté mon petit grain de sable de misère, parce que j'étais dans une école technique. Il fallait des choses spéciales pour transformer la suspension de la voiture, pour être surbaissé, je les ai exécutées. Parce que Marcel HANISSET, c'était le Monsieur chez lequel j'allais travailler pour arrondir déjà les angles, de l'argent que j'avais besoin pour aller à l'école, qui m'avait dit "tu vas à *scole*, tu vas dans une école technique, tu me feras bien ça". Et puis je suis arrivé trouver mon chef d'atelier, qui s'appelait Elian HENRIET, qui vit encore, et je lui dis "voilà Monsieur HENRIET, est-ce que je pourrais faire telle pièce", et il m'a dit "Achille, tu fais ce que tu veux". Et voilà comment moi, pendant un temps, mais tout gamin, tout élève, j'ai connu des gens comme Michel CAIGNET. Puis Michel CAIGNET a quitté Momignies, il est parti vers les Fonderies Couvinoises.

La famille CAIGNET de Momignies, était une très grosse quincaillerie, mais ce qu'on appelait la quincaillerie, non pas limitée à la quincaillerie de ménage, on vendait les outils, les vis, les boulons, tout cela était vendu dans la quincaillerie CAIGNET, et notamment bien entendu, la poèlerie, et il y a eu effectivement des difficultés d'approvisionnement en poêles. Donc il a mis un pied en France pour pouvoir s'approvisionner, mais là, je ne peux pas en toute sincérité, vous dire s'il en était propriétaire ou s'il était actionnaire. Ca, je ne peux pas vous répondre. Mais pour lui, c'était un moyen de s'approvisionner, en détournant le système de protectionnisme français.

Les poêles arrivaient en caisses, ils étaient montés, c'était toujours comme ça. Le poêle n'arrivait pas comme maintenant, il arrive pratiquement conditionné, qu'il n'y a plus que de la graisse à retirer. Non, les poêles arrivaient en morceaux, et le poêlier devait l'assembler. Parce que de toute façon, les poêles de l'époque étaient tous ce qu'on appelle des "poêles à pot", et le poêle avait un minimum de trois pièces. Et les cuisinières elles avaient souvent deux pièces, c'est-à-dire que les deux caissons latéraux se détachaient, n'étaient

assemblés que par le pot et le conduit de fumée, et la taque.

Michel CAIGNET m'a dit dans un certain temps, et j'ai mémorisé cela, que le développement du brûleur à caléfaction, qui ne s'appelait pas brûleur à caléfaction, parce que c'est le nom qu'on lui donne scientifiquement, mais dans la réalité, on appelait ça, un pot brûleur, et que ce pot brûleur avait été tracé, dans son esprit, par un prêtre de la région de Presgaux-Gonrieux, quelque chose comme ça.

Michel SOTTIAUX

Mais nous avons conservé, je reviens à Michel CAIGNET, des suites dans nos pensées, et on s'intéressait toujours aux gens qui étaient partis. On disait : "il est parti mon homme, et qu'est-ce qu'il fait maintenant ? Eh bien il fait çà, il fait çà." Lorsque l'on s'inquiétait de savoir comment Monsieur Michel SOTTIAUX vivait sa nouvelle existence à Couvin, dans les fonderies, eh bien on a appris qu'un certain Monsieur SOTTIAUX avait foutu le feu à sa maison, parce qu'il essayait de mettre au point un poêle. Quelle sorte de poêle ? Bien qui brûle avec du mazout. Puis un beau jour, Monsieur REMY, Couvinois bien entendu, a su que SOTTIAUX avait encore foutu le feu à sa maison, et pour quelle raison. Question, et puis de question en question, il est arrivé chez SOTTIAUX et lui a dit: "Venez développer votre bazar", et c'est ainsi que c'est parti, le système bien connu, l'alliance SOTTIAUX-REMY = SOMY, et c'est parti!

Le poêle à mazout et son brûleur.

Il y a eu ce fameux problème de poêle à brûleur à caléfaction, qui est issu du trait de pensée d'un prêtre. Mais malheureusement, Michel aurait certainement pu vous aiguiller plus loin encore. C'est un prêtre, qui doit être dans la région de Gonrieux-Presgaux, dans ces environs-là, qui a dessiné le brûleur à caléfaction, qui l'a donné à SOTTIAUX. Parce que SOTTIAUX était un bon manuel, un bricoleur dans mon genre quoi, connu dans le village, un peu mieux connu que moi. SOTTIAUX a fait fondre trois fois sa maison en développant ce brûleur à caléfaction, brûleur dont le principe est connu par les chimistes, les physiciens. Le brûleur à caléfaction c'est un vieux principe, quand on prend des vieux bouquins de physique, on trouve le brûleur à caléfaction. Le tout c'est de le faire fonctionner avec du gasoil. C'est-à-dire, en fait, amener au point éclair, un liquide combustible pour qu'il s'enflamme, mais dans sa partie gazeuse, et non pas dans sa partie liquide.

Donc il faut lui apporter un récipient dans lequel il va se maintenir à niveau, ça c'est le rôle de ce qu'on a appelé le carburateur, et que beaucoup continuent à appeler le carburateur, alors que c'est une simple cuve à niveau constant, c'est le principe de la chasse du "water" (WC). Quand la cuve est pleine, il se remet en route quand on lui demande quelque chose, et ça, c'est le vase communicant qui

va vers le brûleur, et comme le brûleur est fortement ventilé par le bas, il ne monte pas trop en température, mais il dégage assez de vapeur pour être pris par tous les petits trous, qui eux amènent un flux d'air dans lequel on trouve le carburant, puisque là on a le carburant. Et comme on est arrivé au point éclair, c'est-à-dire au point gazeux, point d'inflammabilité, on enflamme par une turbulence qui est créée par la dépression de la cheminée.

Il existe un appareil, le dépressiomètre, qui vous permet de prendre la dépression au niveau de votre poêle, ce qui va vous donner une indication en fait d'un réglage de votre poêle. C'était l'outil que le bon installateur devait utiliser pour connaître le taux de dépression de la cheminée, mais pour l'installateur moyen, si son appareil ne se mettait pas en dépression, il savait que son brûleur à mazout ne fonctionnerait pas bien.

Pour l'installateur moyen, le gros problème en fait pour l'installateur moyen.... Et ne soyons surtout pas péjoratif à l'égard de ces braves gens qui vendaient des poêles et qui contribuaient au commerce des fonderies, ils n'étaient pas tous des techniciens aguerris, ils ne savaient pas tous se servir d'un dépressiomètre, et ils savaient une chose, c'est que ce poêle à mazout n'avait plus des températures de fumées égales aux températures des fumées de poêles au bois ou des poêles à charbon. Ce qui avait pour conséquence qu'eux disaient "il y a une forte terre". Une "forte terre" c'est un tampon d'humidité dans la cheminée qui élimine systématiquement le courant ascensionnel. Et cette "forte terre" n'est pas éliminée par un brûleur à caléfaction. Parce qu'il ne dégage pas plus de, en théorie s'entend, 300 à 325° de température de fumée. Tandis qu'un poêle à charbon ou un poêle à bois peut monter de 450 et voire 500° de température émise à la cheminée, qui lui systématiquement débloquent la cheminée et créait là une vitesse ascensionnelle de gaz.

Autre anecdote au niveau des cheminées, il faut savoir que les cheminées, dans le temps qu'on a équipé de poêles à mazout, étaient des cheminées qui avaient des sections de l'ordre, pour certaines, de 50 décimètres carrés de section. Parce qu'en fait, c'était ce qu'on appelait la cheminée à feu ouvert, où là il fallait un ballon ascensionnel terrible. Tandis que pour un brûleur à caléfaction, il arrivait à jouer l'inverse, donc on devait tubé, aller jusqu'à tubé ces cheminées pour diminuer ces sections. Faire par le tube une double enveloppe, puisqu'on bénéficiait de l'enveloppe de la cheminée en briques, et l'enveloppe en tube, donc on avait là une gaine qui était parfaitement bien isolée, puisqu'il y avait un matelas d'air autour, et qui favorisait le courant ascensionnel du dégagement gazeux du poêle. La double isolation étant faite par le matelas d'air entre le tubage et le corps de cheminée, un corps de briques immense.

REMY a commencé à chipoter, du moins avec SOTTIAUX, à améliorer le système de caléfaction, c'est-à-dire avoir la flamme bleue, qui

en fait est la flamme qui a le moins bon rendement énergétique, et DEVILLE a développé lui, la flamme jaune et il a repassé à la publicité flamme bleue, qui est la flamme, qui en fait, pollue beaucoup plus, et a un moins bon rendement énergétique. C'est la flamme jaune à bord rouge qui a le meilleur rendement et la moins polluante.

Ce que je sais, de ce qui courait comme bruit à l'époque, c'est que REMY a fait faillite, et c'est la famille CAIGNET de Momignies qui l'a remis en selle au niveau argent, ce qui a fait disons aussi l'alliance CAIGNET-REMY, puisqu'il y avait eu là une aide financière de l'un par rapport à l'autre.

Le brûleur DEVILLE.

J'ai déjà eu l'occasion, en qualité de frontalier, de comparer le Somy et le Deville, Parce que le Deville dériverait du Somy, d'après REMY. Mais pas pour moi. REMY, à un moment donné, a repris l'usine Deville, et ils se sont mis à fabriquer des brûleurs à mazout à Charleville-Mézières.

Deville est passé à la flamme bleue, alors que les premiers DEVILLE fonctionnaient avec des flammes jaunes et des bords rouges, avec une flamme non oxydante, moins polluante. Tandis que la flamme bleue est une flamme oxydante, beaucoup plus polluante, qui a un rendement calorifique qui ne distribue pas les 10.800 kilocalories heure, qu'on doit attendre d'un gasoil normal, avec un maximum de deux et quelques pourcents pour 1.000 de soufre. Donc ça, effectivement ça se tiendrait, puisqu'il a passé à la flamme bleue, mais moi je ne crois pas que c'est une copie de l'un ou de l'autre. Je crois plutôt que DEVILLE a élaboré son système et que SOTTIAUX et REMY ont élaboré un système, qui donne pour l'un, une flamme bleue, et pour l'autre une jaune. Parce que la couronne du brûleur n'est pas la même sur les premiers types de DEVILLE, c'est-à-dire les Deville des années 50, que les couronnes de brûleurs qu'on avait sur les Somy. Ce qui d'ailleurs, n'amène pas la même combustion. La couronne d'un Somy n'est pas détachable, elle fait partie intégrante du pot, tandis que la couronne d'un Deville est détachable, et le pot n'est jamais qu'un tuyau dans lequel on a bouché le fond. Et ils sont revenus à ce système, ils utilisent des couronnes de fonte réfractaire, ce que Somy n'a jamais utilisé à ma connaissance, la couronne était en acier. Nous autres, c'est le système Deville, nouvelle génération, ce sont des couronnes en fonte réfractaire.

En ce qui concerne le récupérateur des gaz, le dispositif pour enflammer les gaz restants, le serpent, la pyramide, je suis loin, mais très loin, d'être le parfait technicien, moi je ne suis à la limite, que le bricoleur, ce n'est pas parce que j'ai un agrément Cédicol, qui en fait, définit mieux les possibilités d'une combustion par rapport à une pompe, un gicleur de pulvérisation, une pulsation d'air volontaire, tandis que dans un système comme ça, on fait appel aux éléments atmosphériques. Et

moi, j'estime que quand on avait une bonne dépression à la cheminée, qu'on avait un bon réglage de ce que l'on appelait le carburateur, qui est en fait la cuve à niveau constant, quand on avait un très bon réglage, on pouvait se passer de tous les gadgets que l'on met dedans, qui ne sont que des sources d'ennuis parce qu'ils s'effondrent thermiquement ou bouchent des trous, c'est une source d'ennuis potentiels.

Mais d'un autre côté, on est parfois heureux de trouver ces gadgets. Parce que quand on a de très mauvaises combustions parce que pas bonne dépression, ou dépression très variable, parce que les turbulences par rapport à la faîtière ou par rapport à un immeuble voisin, ou par rapport à un bosquet. Une petite maison qui est à côté d'une pièce vent dominant, de 1 are ou 2 ares de résineux, créent un microclimat, au niveau de degrés hygrométriques, ainsi de suite, conditions qui amènent un tout autre résultat. J'ai vu des poêles, à côté de sapinières par exemple, moi je n'ai pas été travailler là, mais vous avez sur la route de Couvin à Philippeville, il y a eu des caravanes qui sont maintenant complètement dégagées, je suis persuadé que si ces gens avaient des moyens de chauffage par brûleur à mazout, ils vont trouver une transcendance fondamentale dans leur système de chauffage, parce qu'il n'y a plus ces sapins, ce microclimat. Alors ce machin-là, récupérateur des gaz, il aidait, il montait à des températures de l'ordre de 650 à 700°, le rouge naissant, il aidait à la combustion et à l'entretien de la température. C'est-à-dire en fait, il amenait par son volant de rémanence, une température constante dans le pot brûleur. Il avait un volant thermique qui lui permettait de toujours maintenir des coups d'air, des flux d'air, des perturbations de dépression, parfois de surpression, que j'ai déjà vu quand les grands vents montent; au lieu d'avoir, par exemple, une colonne de dépression de 2, 3 ou 4 mm, on arrive avec des reflux de 10 mm d'eau.

Les changements d'une société rurale.

Et on peut dire, jusque dans les années 55, et on peut même aller jusque dans les années 57, 58, l'explosion avec l'Exposition Universelle a déjà fait basculer pas mal de petits esprits. La Verrerie de Momignies a pris une autre dimension, le village de Momignies a quitté son esprit rural pour devenir un très mauvais esprit. Parce que moi, ce que j'appelle un très mauvais esprit, c'est un brassage de gens venant de l'extérieur, pour venir travailler à la Verrerie de Momignies. Qui était une main-d'oeuvre, disons tertiaire, et bureautique ou d'ingénieurs, qui écrasait les paysans que nous étions. Et les paysans que nous étions, ne comprenaient pas qu'ils devaient être fiers d'être paysans, ils se sentaient mal à l'aise, et ça a été un peu une forme d'explosion. L'explosion du village de Momignies par cet apport de main-d'oeuvre à la Verrerie de Momignies, qui a monté dans les années 59, à près de 1.200 personnes, ouvriers et

employés à la Verrerie de Momignies, pour un village qui tournait entre 2.600, 2.800 autochtones, tu vois quel système d'explosion ça peut amener dans un village.

Achille DEFLORENNE.

Ma trajectoire, elle est simple. Je perds mon père le 4 mars 1949. Mon père était facteur des postes. Ma mère se retrouve bien sûr avec un rejeton qui va allégrement sur ses 10 ans, 3 vaches, 2 veaux, une petite ferme de 5 hectares; une pension de survie du Ministère des PTT qui ne vient pas, et 3 baraques achetées dans la communauté des acquêts. Alors ma mère vend vaches et veaux, liquide sa ferme, sa petite exploitation, et puis se retrouve avec son rejeton dans une de ces baraques. Et puis je continue mon petit bonhomme de chemin à l'école primaire. Mais le problème, c'est qu'il manquait déjà, disons le demi-franc pour faire le franc, parce que la couleur des 3 vaches et des 2 veaux, a été vite fondue au soleil. Et il y a un certain Marcel HANISSET, garagiste de son état, qui emploie du monde à tout train, pourvu que son exploitation tourne. Ma mère rencontre Marcel HANISSET et lui dit "vous n'auriez pas une place pour le gamin?". Et le gamin, il s'est retrouvé au bac à essence, parce qu'à l'époque, on faisait de la mécanique pour la mécanique. Par exemple, on avait une roue avant qui claquait dans les fusées, et bien on rebaguait, on mettait des douilles en bronze. On prenait un alésoir à guide, on mettait le guide dans la première bague, on alésait la seconde, on remettait le guide dans la seconde, on réalisait la première. Mais il fallait que toutes ces pièces soient propres, et pour qu'elles soient propres, il fallait laver, et pour les laver, il y avait un grand bac, un bac qui pouvait faire 1 mètre 50 sur à peu près 80-90 sur 10 à 15cm, coupé en deux ce bac, d'un côté un métal déployé, et de l'autre carrément le liquide. Alors on était là avec un pinceau, qui ressemblait plus disons à un chignon, on frottait les pièces et on mettait les pièces égoutter sur le treillis, et on tournait en circuit fermé.

Voilà comment j'ai commencé, et puis après, j'ai été travailler chez un Monsieur qui s'appellait Joseph DORTU, qui est malheureusement décédé, qui avait une forge, qui était plus mécanicien que forgeron, mécanicien, et non pas forgeron-maréchal-ferrant.

Alors là, j'ai quelques bons souvenirs et j'ai quelques mauvais souvenirs. Très mauvais souvenirs, par exemple, c'est quand il avait soumissionné un contrat de rachat de rails DECAUVILLE. C'était la belle époque où les fermiers arrachaient leur haie pour remettre des pilotes, et bien entendu le pilotage se faisait pour certains avec des traverses de chemin de fer, et pour d'autres avec des rails DECAUVILLE. Et il n'y avait pas, ce que j'appelle, ma vaillante ou ma fainéante : c'étaient les gamins qui sciaient. Le gamin, il commençait sa journée très tôt le matin et

finissait très tard le soir, et le seul outil qu'il avait dans ses mains: une scie à métaux, et il sciait. Et quand il avait scié une botte de 50-60 cm de piquets, il forait 4 trous par piquet, avec une foreuse à volant, qui avait été transformée avec un moteur. Je me souviens d'une crise de larmes épouvantable que j'ai eue. Parce que Joseph, il avait un pouce comme un cervelas, et je me vois encore aller le trouver à l'enclume, alors qu'il faisait je ne sais pas quoi, et je lui dis "Joseph, je voudrais bien avoir une autre lame, elle ne coupe plus", alors il a passé son pouce sur la lame, et il m'a regardé et il m'a dit "avec ça mon gamin, on scierait encore 1 tonne", et il n'y avait presque plus de dents sur la lame. Je me vois encore à l'étau, et rien que d'y songer, j'ai encore quelques poils qui dressent, il y avait mes larmes qui coulaient sur mes godasses, et je continuais à scier.

Puis après, j'ai quitté Joseph DORTU pour aller chez TOULOUSE, toujours pendant mes vacances scolaires. Parce que pour gagner du temps, il faut savoir que j'ai commencé mon secondaire inférieur à l'Ecole Technique de Rance. Et pour gagner du temps, pendant deux années, j'y ai été en vélo: 27 km au matin, 27 km au soir, parce que le chemin de fer, ça demandait trop de temps et ça coûtait trop cher. Tandis qu'en vélo, au bout de 3/4 d'heure j'étais à l'école à vélo, et 3/4 d'heure après l'école, j'étais rentré chez moi. Donc, après l'école et pendant les congés, le samedi après-midi et le dimanche matin, et pendant les vacances, j'allais chez TOULOUSE.

Par nécessité, mais il y avait aussi du goût, parce que s'il n'y aurait eu que la nécessité, je crois qu'après les leçons et ce qu'on m'a fait voir, parce que je vous raconte l'anecdote que je vois encore sur mes godasses, je n'y serais plus retourné.

Après j'ai été chez Robert TOULOUSE, lui, c'était un forgeron, mais maréchal-ferrant et alors là, j'ai commencé mon règne. Le Monsieur, et Dieu sait le respect que j'ai pour lui, un respect énorme et je l'ai perdu il y a deux ans ce Monsieur, il m'a appris des choses fantastiques,

Tiens à ce propos, je vais vous faire un cadeau, je l'ai reçu en cadeau, je ne m'en suis jamais servi, parce que moi, j'ai un appareil beaucoup plus sophistiqué, puisqu'en fait je suis agréé Sédicol. C'est-à-dire régleur de chaudières à combustibles gazeux, liquides ou solides. J'ai un appareil beaucoup plus sophistiqué. Ca, c'est l'appareil qui vous permet de prendre la dépression au niveau de votre poêle, ce qui va vous donner une indication en fait d'un réglage de votre poêle. C'était l'outil que le bon installateur devait utiliser pour connaître le taux de dépression de la cheminée, mais pour l'installateur moyen, si son appareil ne se mettait pas en dépression, il savait que son brûleur à mazout ne fonctionnerait pas bien.

dérouler et suivant un rituel, un ordre et un schéma bien établis.

Dans les lignes qui suivent, vous trouverez quelques explications sur les armes, les tenues, le déroulement des combats, et qui vous permettront de mieux comprendre le déroulement de ce "pas d'armes".

Sur le bord supérieur de la lice, des "ECUS" ou blasons sont accrochés. Ils sont le symbole, le logo (dirait-on actuellement) ou l'enseigne de chaque combattant, et vous verrez que pour désigner l'adversaire qu'il souhaite rencontrer, le champion (le tenant du pas) heurtera avec le pommeau de son arme l'écu de son futur adversaire (le venant), ceci afin que tous connaissent son choix.

Les écus placés sur le bord inférieur de la lice sont ceux des combattants qui ne peuvent plus se présenter dans la lice pour cette journée.

Le ruban rouge que vous verrez accroché à l'un ou l'autre écu signifie que ce participant s'est déjà présenté en lice dans le tour en cours, et qu'il n'est donc pas permis de le solliciter.

Les combats vaudront des points aux différents participants en fonction de leur résultats, ce qui honorera, bien sûr les compagnies qu'ils représentent.

L'"arbitrage" de ces combats est confié à trois personnages qui sont le "ROI D'ARMES", le "MARECHAL DE LICE" et son "BATONNIER" de la "F.S.C.M.C".

Le roi d'armes est l'organisateur de la journée, il se tient à l'extérieur de la lice, et si un litige ne peut être tranché par le maréchal de lice et son bâtonnier, c'est lui qui est le décideur suprême.

Le bâtonnier est muni d'un long bâton qui lui sert à arrêter les combattants dans leurs échanges sans risquer de prendre lui-même un coup. Le maréchal de lice et son bâtonnier sont les seuls à avoir le droit de mettre le "HOLA" entre deux combattants (c'est d'ailleurs de là que vient l'expression). Leur décision est incontestable et irrévocable... ils sont les maîtres en lice.

Vous remarquerez aussi d'autres acteurs qui ne participeront pas forcément aux combats. Parmi eux : le "ROI D'ARMES" qui est le responsable de cette journée, son rôle est de la gérer; le "GARDIEN DE LICE" qui ne laisse entrer en lice que les personnes autorisées; également le "TROMPETTISTE" qui est chargé, comme le veut la tradition, d'annoncer toutes les entrées en lice.

"Comment vont se dérouler ces rencontres?"

Il va être procédé à un tirage au sort qui va désigner l'ordre de présentation en lice des différents participants. A l'appel de leur nom, ils

vont se présenter en lice et prendre place en face de leur écu.

En suite, le premier tour aura lieu. Chaque participant à un tour est présenté par le "HERAULT" de la fédération qui, comme au Moyen-Age, connaît tous les participants ainsi que leur histoire personnelle qu'il résume lors de la présentation de chacun d'eux.

Le premier entrera en lice et désignera son adversaire.

Celui qui "choisit" un adversaire est le "TENANT" tandis que l'adversaire désigné se nomme "LE VENANT". Les suivants du tirage au sort feront de même.

Puisque le tenant a eu le choix de son adversaire, le venant, lui, étant défavorisé dans ce choix, aura le droit, en compensation, de choisir l'arme à opposer à celle du tenant.

Les armes utilisées sont réelles et le poids d'une épée varie entre 3 et 7 kg suivant sa fabrication et sa longueur.

Ces épées portent par ailleurs des noms différents suivant leur longueur :

- l'épée courte qui mesure moins de 76 cm,
- la batarde entre 76 et moins de 86 cm,
- l'épée longue de plus de 86 cm, appelée aussi "BRANT ou FLAMBERGE".

Elles sont, cependant dépourvues de tranchant et sont dites "à fer rabattu".

Les armes sont présentées au Maréchal de lice qui en vérifie la conformité.

Le combat peut maintenant commencer. Les adversaires se saluent puis commencent leurs échanges.

Indépendamment des interventions du maréchal de lice ou de ses assistants, les points se comptent de la manière suivante :

- touche tête = 3 points
- touche corps = 2 points
- touche membre = 1 point

A la fin d'un combat, c'est le vaincu qui quitte la lice en premier lieu, signifiant ainsi qu'il laisse la place libre au vainqueur, aussi nommé le tenant du pas jusqu'au tour suivant.

Vous aurez constaté que chaque participant est revêtu d'une protection plus ou moins sophistiquée. Les uns porteront une cote de maille, sorte de filet en métal tissé. Certains porteront au-dessus de cette cote de mailles une armure et un casque que l'on appelle "HEAUME". Ce heaume peut être fermé et, dans ce cas, des ouvertures sont pratiquées pour permettre une vision plus ou moins correcte de la situation, ou pour faciliter la respiration. Le heaume peut aussi avoir une partie mobile qui couvre ou découvre le bas du visage. D'autres sont rehaussées d'un cimier (cornes, ailes, etc) dont

le but était non seulement d'impressionner l'ennemi, mais qui constituait aussi un symbole personnel.

En cours de combat, il se peut qu'un participant "casse" son arme ou la perde. Dans ce cas, c'est l'adversaire qui décidera en fonction de son sens de la courtoisie, d'octroyer ou non une chance supplémentaire à son challenger.

Lorsqu'un combattant est en difficulté par suite d'ennuis d'équipement comme par exemple bris d'arme, coupure de sangle, blessure, perte d'un élément d'armure, il peut demander une trêve en levant la main; dans ce cas, l'adversaire ne peut plus lui porter de coup sous peine de graves sanctions pour manquement au code de la chevalerie.

Quitter la lice exclut d'office le combattant de tout combat ultérieur.

Si, en cours de combat, un des combattants décide d'abandonner, il peut le faire en "JETANT LE GANT".

Lorsqu'une dame est représentée par un des combattants, par un foulard par exemple, elle a le droit d'interrompre le combat. Son champion ayant accepté de combattre pour elle, il lui doit totale obéissance et est tenu d'obtempérer.

3 - L'ECOMUSEE DE TREIGNES ET LE DOMAINE DE LA LICE

Exposition dans le Namurois du 1/7 au 31/8 1994

Le Centre de Rencontres de la Ferme-Château de Treignes exposera une partie de l'exposition :

"De fils en pierres"

Tapisseries contemporaines à travers les hauts lieux du patrimoine architectural du Namurois.

Cette exposition est organisée du 1 juillet au 31 août 1994 par le Gouverneur et les Membres de la Députation permanente de la province de Namur, le Conseil d'Administration de l'A.S.B.L. "Le Domaine de la Lice".

Autant la pierre de taille, austère et froide, appelle de tout temps la chaleur et l'exubérance de la laine, autant la tapisserie demande impérieusement des murs pour s'exalter et des espaces pour la magnifier.

Répondant à cette réciproque attirance, l'exposition "De fils en pierres" est une manifestation sans précédent qui nous fait découvrir 80 artistes du Domaine de la Lice (Belgique) et d'Arélis (France) et plus de 250 tapisseries contemporaines à travers les hauts-lieux du patrimoine architectural du

Namurois.

Sites d'exposition :

1. Andenne (Collégiale Ste Begge)
2. Andenne (Grenier du Pont de Baye) (à partir du 1/8)
3. Ciney (centre culturel)
4. Corroy-le-Château
5. Fagnolles (château)
6. Floreffe (abbaye)
7. Franc-Warêt (château)
8. Frëyr (château)
9. Havelange (ferme des tilleuls - syndicat d'initiative)
10. Spontin (château)
11. Thy-le-château (château) (jusqu'au 11/9)
12. Treignes (ferme-château / Ecomusée)
13. Vêves (château)

L'exposition est organisée par le Domaine de la Lice avec l'appui de la Communauté française de Belgique et la Province de Namur.

Une inauguration collective se déroulera au château de Spontin le samedi 25 juin à 15 heures.

Liste des exposants classés par ordre alphabétique.

Amato, Audoux, Badin, Balota, Baron, Benouard, Bigot, Borderie, Brennan, Breton, Caille, Carcan, Cicutini, Costenoble, Coudray, Cristu, Crunelle, Dean, De Blander, De Bodt, Declercq, Degenève, Deglain, Delaunay, Delfs, Delnoy, De Lorenzi, Desauw, Di Pumpo, Drouin, Dubrunfaut, Dudant, Dudret, Dupin, Dutouquet, Ehenhalt, Farveze, Forest, Ghinet, Ghuys, Groza, Houtart, Hupet, Jacob, Juteau, Karcz, Konz, Lacroix-Flagey, Lartigaud, Lavocat, Lebeau Leconte, Lembourg, Lermينياux, Lismonde, Loiseau, Louis, Luyckfasseel, Mahiant, Melsen, Michel, Namèche, Nariyoshi, Perot, Picard, Potard, Quelard, Rivers, Rapaich, Royer, Roux, Rubio, Sabban, Schmidt, Somville, Sprimont, Strebelle, Szaraz, Thibert, Boutou, Tilman, Algrain, Toyon, Van De Winkel, Van Hout, Van Vlasselaer, Varèse, Verdeille, Vincent, Alleaume, Viard

LE DOMAINE DE LA LICE

L'A.S.B.L. "Le Domaine de la Lice" est née au printemps de 1981 et a pour but toute activité de nature à favoriser l'information, la formation, la recherche, la réalisation et l'évolution de la création artistique se rattachant à la tapisserie de lice.

"Le Domaine de la Lice" réunit une trentaine de membres de tendances diverses. Sans cloisonnement sectaire, trois orientations se dessinent :

Les peintres-cartonniers qui continuent à entretenir une complémentarité complice avec l'artisan chargé de traduire leur démarche.

Les créateurs-liciers qui se substituent aux



"Les tabacs", tapisserie de DUBRUNFAUT (atelier de Wit - dim.: 218 x 301 cm)

tisseurs, s'assurant une plus grande liberté de technique et d'écriture de manière à rendre plus profondément leur propre sensibilité. Enfin une troisième veine de créateurs, attirés par la troisième dimension, qui orientent leur recherche vers les structures textiles.

Le Domaine de la Lince désire :

Rester fidèle aux techniques de la lince, c'est-à-dire au principe de l'entrelacs serré de la chaîne et de la trame qui seul, combiné au choix sévèrement effectué de matériaux durables, satisfait aux critères de rigueur et de qualité susceptibles d'assurer la pérennité des oeuvres d'art tissées.

Entretenir une tradition, un métier, mais au travers d'un regard actuel qui conçoit de perpétuelles remises en cause de ce qui semble acquis, sans renier cependant les témoignages du passé.

Confirmer qu'actuellement subsiste un art vivant, soutenu par des créateurs qui pensent mural et textile tissé, dont les cartons tiennent compte des caractéristiques spécifiques des techniques de la lince : hachures, passages, etc, et qui veulent démystifier la notion d' "ancien" liée à la tapisserie. Montrer une volonté contemporaine au travers d'une technique séculaire, certes, mais toujours en mouvance; volonté de mettre l'art où les hommes passent, vivent, travaillent, se reposent, et

d'habiller de chaleur, de couleurs chatoyantes, les murs souvent tristes et nus de nombre d'édifices modernes.

Rester des Créateurs soucieux d'écrire un carton qui donne lieu à une transposition technique et non à la copie servile d'une peinture.

(extrait catalogue exposition internationale de tapisserie - Palais de l'Europe à Menton du 3 juillet au 26 septembre 1992.)

Tous ensemble, d'un commun effort et dans le respect mutuel, quelle que soit la diversité d'expressions et de techniques de travail, les membres se proposent de défendre et de promouvoir l'art de la lince et de soutenir cette discipline dans tous les aspects, tant historiques que techniques, économiques, esthétiques.

Pourquoi "LA LINCÉ" ?

1. Rester fidèles aux techniques de la lince, c'est-à-dire au principe de l'entrelacs serré de la chaîne et de la trame qui seul, combiné au choix sévèrement effectué de matériaux durables, satisfait aux critères de rigueur et de qualité susceptibles d'assurer la pérennité des oeuvres d'art tissées.



Tombée de métier - Atelier Fondation de la Tapisserie à Tournai
(Lismonde, artiste - N. Dutauquet, licière - C. Mol, chef d'atelier)

2. Entretenir une tradition, un métier mais au travers d'un regard actuel qui conçoit de perpétuelles remises en cause de ce qui semble acquis, sans renier cependant les témoignages du passé.

3. Confirmer qu'actuellement subsiste un art vivant, soutenu par des créateurs qui pensent mural et textile tissé, dont les cartons tiennent compte des caractéristiques spécifiques des techniques de la lice : hachures, passages etc... et qui veulent démystifier la notion d'"ancien" liée à la tapisserie.

4. Montrer une volonté contemporaine au travers d'une technique séculaire, certes, mais toujours en mouvance; volonté de mettre l'art où les hommes passent, vivent, travaillent, se reposent, et d'habiller de chaleur, de couleurs chatoyantes les murs souvent tristes et nus de nombre d'édifices modernes.

5. Rester des Créateurs soucieux d'écrire un carton qui donne lieu à une transposition technique et non à la copie servile d'une peinture.

ET parce que nous voulons AVANT TOUT "PENSER MURAL"

QUE FAISONS -NOUS ?

1. DE L'INFORMATION

1. Organisation d'expositions de différents types

a) expositions des travaux de TOUS nos membres (cartons, maquettes et oeuvres tissées)

b) Expositions des travaux de nos JEUNES membres, réunis par affinités, pour les faire mieux connaître.

c) Expositions de PRESTIGE. (en annexe : liste des expositions du Domaine de la Lice)

2. Impression d'une PLAQUETTE

3. Impression de CARTES POSTALES

4. Impression d'un DEPLIANT laissé gratuitement à la disposition du public lors des expositions.

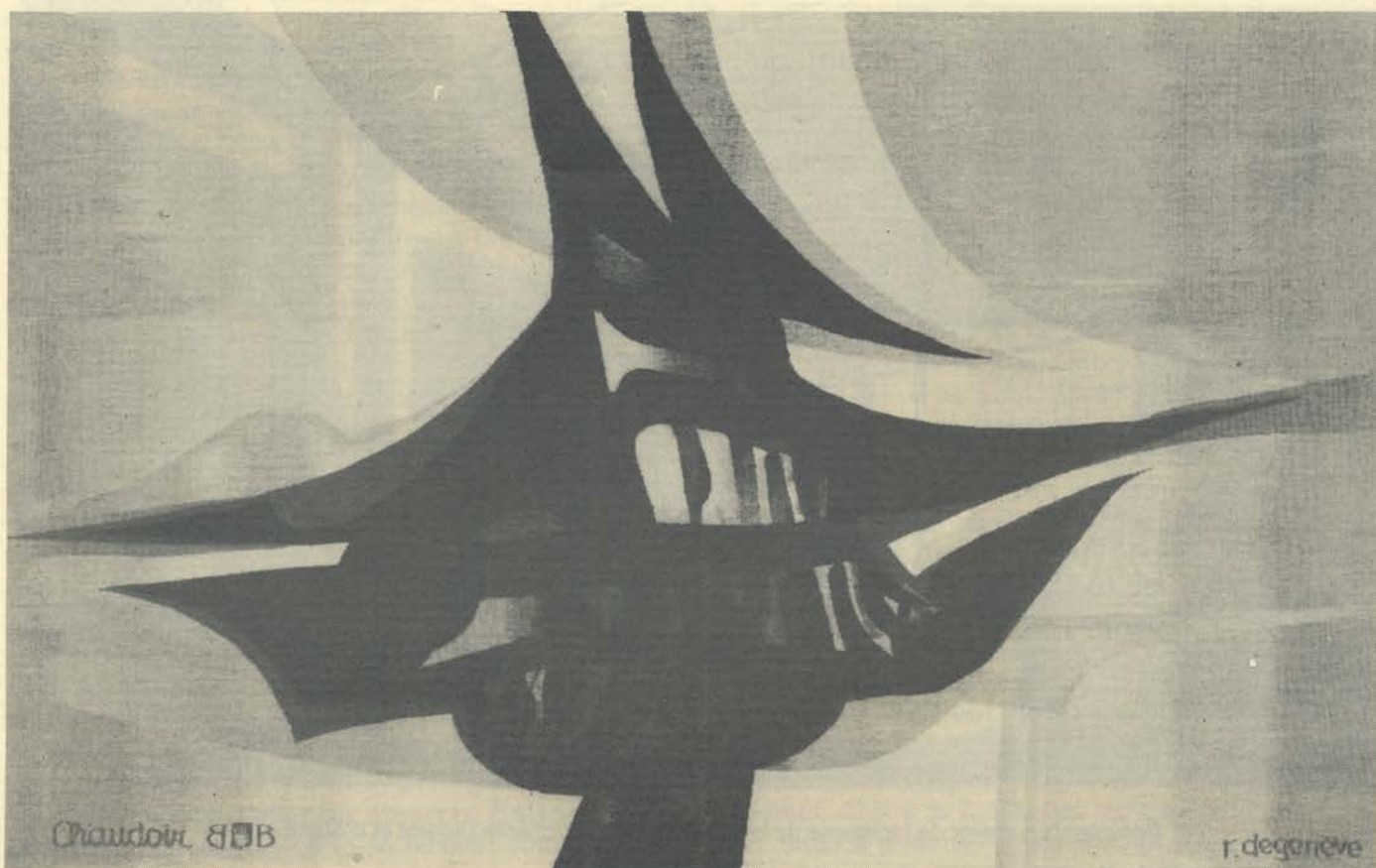
5. Constitution d'une DIATHEQUE et d'une VIDEO

6. Organisation de CONFERENCES, VISITES GUIDÉES et d'ANIMATIONS sous forme de mini-ateliers avec la participation d'enfants des écoles.

7. Chaque année : impression d'une NOUVELLE SERIGRAPHIE, d'un de nos créateurs pour faire connaître l'A.S.B.L.

8. ACHAT DE LIVRES, CATALOGUES DE MANIFESTATIONS INTERNATIONALES, REVUES... destinés à alimenter un centre de documentation.

9. ORGANISATION D'ECHANGES INTERNATIONAUX : participation à des expositions à l'étranger



"BARCO NEGRO" R. DEGENÈVE - 110 x 170 cm

et invitations de groupements d'artistes étrangers en Belgique.

II. DE LA RECHERCHE ET DE L'EMULATION

- Participation de jeunes créateurs à l'atelier de recherche de la Fondation de la Tapisserie à Tournai.

- Participation de créateurs à un concours d'intégration d'une tapisserie à une architecture donnée. Concours organisé par la Générale de Banque pour l'immeuble "Chancellerie" à Bruxelles.

- Création d'un ensemble de tapisseries nouvelles sur un thème déterminé, "La Ville", qui ont été exposées à Mons, Salle Saint-Georges en 1986 (25 tapisseries).

- Organisation de concours ouverts aux jeunes créateurs : Prix du Ministre-Président

- . 1988 concours de tapisseries
- . 1989 concours de tapisseries miniatures
- . 1990 concours de cartons de tapisseries
- . 1991 concours de tapisseries
- . 1992 concours de tapisseries miniatures
- . 1993 concours de cartons de tapisseries

Ces concours prennent de plus en plus de succès tant en Wallonie, en Flandre qu'à l'étranger. Si le concours est ouvert aux créateurs habitant la

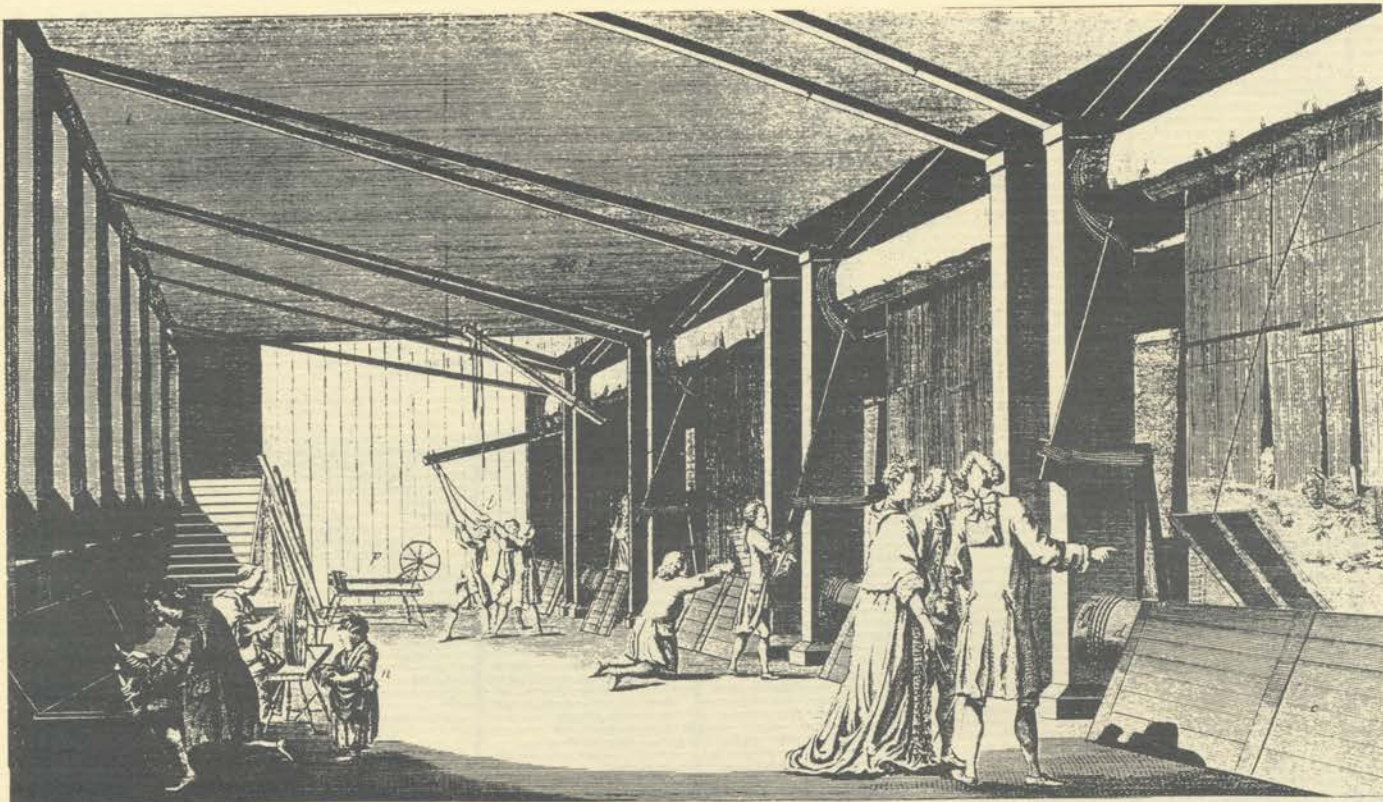
Communauté Française de Belgique, seuls habilités à recevoir le Prix du Ministre - Président, des créateurs étrangers à la Communauté française prennent spontanément l'initiative de s'inscrire aux concours dans le but d'être repérés et de pouvoir participer à l'exposition qui suit.

L'ART DE LA LICE, OU COMMENT NAÎT UNE TAPISSERIE.

Cet art tissé habillant les murs, amortissant les sons, harmonisant la lumière dorée des pierres de cette noble demeure, ce croisement magique des fils est le résultat d'un travail long et réfléchi.

LE PEINTRE - CARTONNIER ET LE LICIER

Au début, il y a un peintre-cartonnier. Il est l'artiste qui élabore la "maquette", détermine les dimensions de l'oeuvre, son dessin et ses couleurs. Puis le licier reproduit le "carton" à partir duquel il va tisser. Un dialogue s'établit entre le peintre-cartonnier et le licier : choix de la grosseur des points, du fil de chaîne, du fil de trame, car il s'agit de trouver le point de rencontre exact qui va traduire la sensibilité de l'artiste et les possibilités techniques proposées par le licier. Ainsi naît une collaboration étroite et mutuellement consentie pour traduire l'expression d'un créateur, servie par la technique parfaite et subtile d'un licier : la signature de l'artiste et la "marque" du licier sont tissés dans la tapisserie.



Gravure d'un atelier de tapisserie de Haute Lisse (Encyclopédie Diderot et d'Alembert)

LES CREATEURS - LICIERs - AUJOURD'HUI ... L'OEUVRE TISSEE

Si la tapisserie est toujours une oeuvre tissée, l'oeuvre tissée n'est pas toujours une tapisserie telle qu'on l'a définie depuis des siècles, c'est-à-dire murale et décorative.

Aujourd'hui, plusieurs artistes dessinent et tissent eux-mêmes les oeuvres. Ce sont les créateurs - liciers. Leurs oeuvres ne sont plus obligatoirement murales, elles peuvent être suspendues au plafond, habiter un espace, un volume, ou même être auto-portantes comme des sculptures.

L'artiste établit une maquette qui lui sert de schéma directeur. Au cours de son travail il peut en changer le cheminement selon sa démarche personnelle. Pour lui, un équilibre est à trouver entre la force d'expression du matériau choisi, son sujet et sa propre sensibilité.

L'art de la lice est un art à part entière. Il est sorti du domaine de la décoration. Il établit un message authentique de la pensée d'un artiste.

ACTIVITES DE L'ECOMUSEE

L'Ecomusée a organisé comme l'année précédente un week-end "Portes Ouvertes" les 26 et 27 mars 94 dans le cadre de la "Semaine des Technologies Wallonnes", initiée par Monsieur le Ministre Albert LIENARD. Ce fut l'occasion de présenter l'exposition temporaire "Alfred MELOTTE, constructeur et inventeur de charrues" et de clôturer ces journées "portes ouvertes" par une conférence :

L'AGRICULTURE ET L'INVENTION TECHNOLOGIQUE:

DEUX SIECLES D'HISTOIRE

par le Professeur Jean-Jacques VAN MOL, Directeur du Centre d'Histoire et de Technologies Rurales de l'ULB à Treignes.

Dans le sillage de la révolution industrielle du XIXe siècle, l'agriculture a connu une évolution des techniques qui a complètement modifié la physiologie de nos campagnes. La Belgique a joué un rôle non négligeable dans cette évolution. De nombreux artisans de nos campagnes ont contribué à l'amélioration des outils et des machines qui étaient utilisés dans leur terroir.

A l'aube du XIXe siècle, la production agricole avait atteint les limites du difficile équilibre entre la culture et l'élevage fournisseur de fumier et de force motrice. On recherche une amélioration des rendements par la mise en oeuvre de rotations des cultures où interviennent les plantes fourragères et les plantes-racines pour l'alimentation du bétail. Les connaissances techniques et scientifiques dans le domaine de l'agriculture étaient encore embryonnaires. Le souci d'associer la recherche théorique, l'expérimentation et la technique appliquée ne commence à se manifester qu'au XIXe siècle.

La découverte de l'alimentation minérale des plantes, déjà entrevue par Bernard PALISSY au XVIe siècle, fut précisée par l'allemand Justus LIEBIG en 1840. Elle fut à l'origine de la généralisation de l'emploi des engrais chimiques. On commençait à comprendre intuitivement les lois de la génétique, on se rendait compte de l'intérêt d'opérer la sélection des semences et de réaliser des

échanges de graines et de bétail avec d'autres régions productrices. Ces lois, formulées par MENDEL en 1865, sont à l'origine d'une "révolution verte" qui va permettre d'accroître dans des proportions considérables les rendements agricoles. La crise céréalière des années 1880 a provoqué une réorientation de notre agriculture vers l'élevage. Celui-ci, ainsi que les productions dérivées telles que le lait, ont suscité des innovations où la Belgique a occupé une place non négligeable. Une part croissante des cultures a été consacrée à l'élevage; cette situation a abouti à une crise majeure dans l'Histoire de l'Agriculture avec la concurrence des gluten-feed et autres sources alimentaires importés sur notre marché à des prix très inférieurs (accords du GATT). Avec les "biotechnologies" l'agriculture est en passe de devenir encore plus dépendante du secteur industriel qui s'est développé à son amont.

DE LA GRAINE A LA TARTINE

Les animations basées sur l'apprentissage de la fabrication du pain et de sa cuisson à l'ancienne, se multiplient. Les diverses activités pédagogiques qui accompagnent l'animation, confèrent à celle-ci un attrait de qualité. L'animation est adaptée à plusieurs niveaux : le maternelle, le primaire et le secondaire inférieur. C'est également dans ce cadre d'activités que nous avons accueilli des groupes de professeurs de l'enseignement technique et secondaire en stage de recyclage ou de perfectionnement. Ces stages sont organisés par la Communauté Française et sous l'égide du Professeur Pol DUPONT du laboratoire de psycho-pédagogie de l'Université de Mons.



Le pétrissage (Ph. haut) et le battage (Ph. bas)



Un premier nettoyage du grain avec un crible



Le vannage tel qu'on le pratiquait avant l'apparition du tarrare (voir illustration dans la rubrique villes. acquisitions).

La technique consiste à projeter les céréales au vent, celui-ci emportera les glumes et autres impuretés.

Cela nécessite une certaine dextérité sous peine d'éparpiller les céréales à tout vent!



La mouture et le blutage...«C'est magique Madame !»
Remarquez au passage nos nouvelles acquisitions : moulins à grains et bluteuses ménagères.



CHRONIQUES DE L'ECOMUSEE DE TREIGNES

ULB

PERIODIQUE TRIMESTRIEL
Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

22 -23

ETE - AUTOMNE 1994

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE de Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24

COTISATIONS : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4000 frs ou plus pour les membres protecteurs

EDITORIAL - Octobre 94

37,2° le matin - 40° le midi !

Après les grandes chaleurs de cet été, l'automne nous revient avec ses températures plus clémentes et son cortège de temps maussade. La saison fut excellente et les activités de l'Ecomusée se sont succédées avec brio. Les plans d'aménagement du corps de logis de la ferme-château sont à l'approbation de la Commission des Monuments et Sites, les démarches entreprises avec le FEDER en vue de subventionner la restauration de la grange suivent leur cours; bref le temps reste au beau fixe pour notre institution.

In memoriam: Albert MALTER.

Albert Malter nous a quitté ce printemps. Nous avons déjà évoqué dans nos chroniques les témoignages que Mr. Malter nous a transmis au cours de plusieurs enquêtes que nous avons menées à son domicile à Nismes. C'est toujours avec cordialité et beaucoup d'enthousiasme qu'il nous accueillait. Il nous attendait même parfois avec une certaine impatience pour nous communiquer des informations sur son expérience acquise au cours d'une carrière professionnelle diversifiée.

Il a débuté comme agriculteur, puis, ayant épousé la fille d'un forgeron, il s'est initié à ce nouveau métier et a pris la succession de la forge qui était installée à Nismes. Forge qui est actuellement convertie en garage que tient un de ses fils. Au cours de sa vie, Albert Malter avait accumulé des souvenirs et un savoir-faire d'une très grande richesse.

Il préparait nos rencontres avec beaucoup de minutie, il notait sur une feuille de papier, pour ne pas les oublier, les informations et des détails précis qu'il souhaitait nous communiquer. Pour faciliter notre compréhension, il réalisait croquis et schémas, ses explications étaient ainsi de véritables leçons de techniques. Doué d'une mémoire très vive, ses témoignages étaient toujours d'une grande richesse et émaillés de précisions essentielles.

Ces enquêtes ont été le point de départ d'une recherche pour laquelle d'autres témoignages ont été recueillis. Grâce aux informations qu'il nous

a livrées, nous préparons actuellement une brochure dans laquelle seront notamment détaillés tous les aspects de la construction des chariots avec lesquels on effectuait le transport des arbres depuis la forêt.

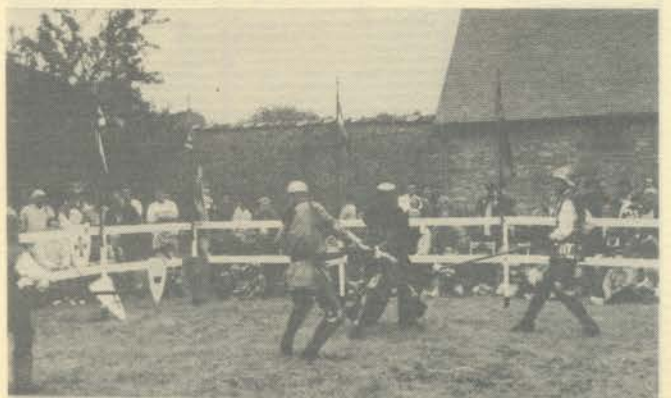
Nous gardons en mémoire le souvenir de cet homme cordial et généreux. Sa mémoire sera entretenue et perpétuée à l'Ecomusée grâce aux outils et objets qu'il nous a confiés.

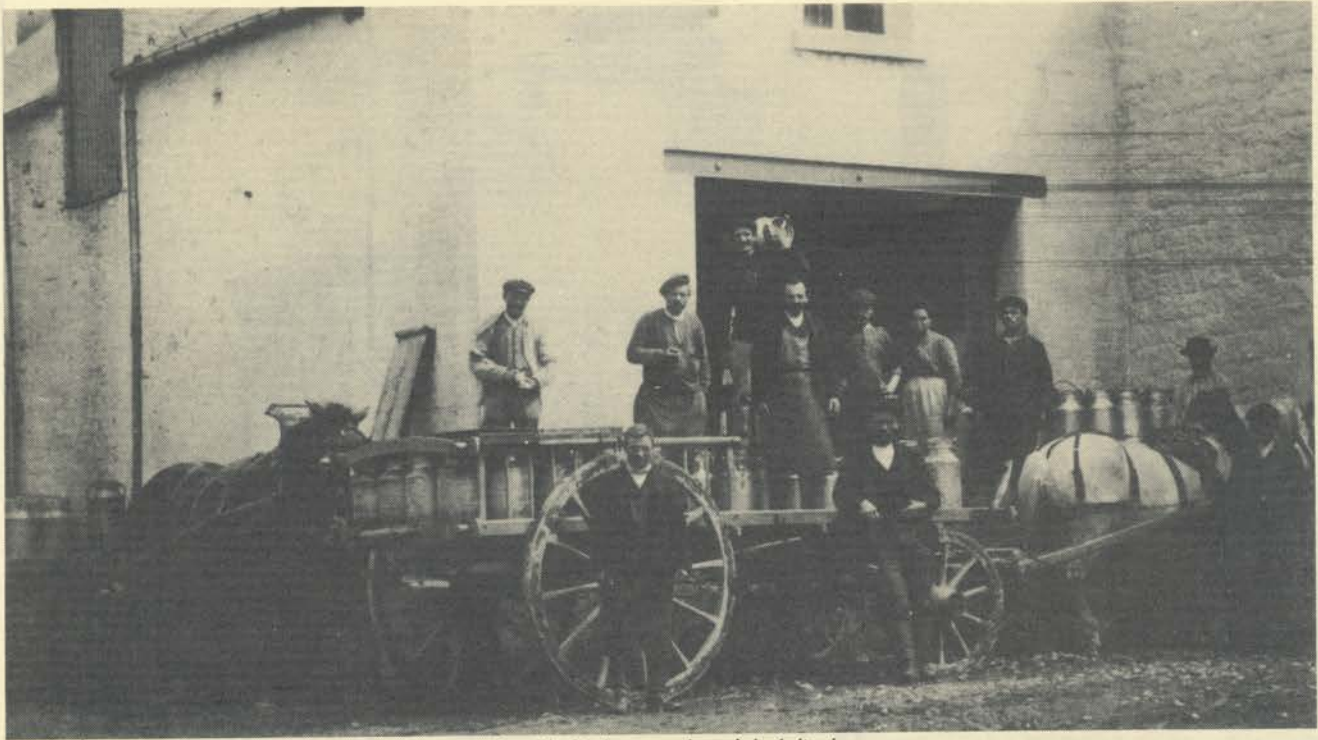
J-J. VAN MOL

ACTIVITES DE L'ECOMUSEE

C'est dans le courant du mois de mars et dans le cadre de la Semaine des Technologies Wallonnes, que l'Ecomusée proposait jusqu'au 20 mai une exposition consacrée à la charrue Melotte et à son constructeur Alfred MELOTTE. L'exposition complétait admirablement nos expositions permanentes, et c'est avec curiosité que le public a pu entre autres découvrir une de nos dernières acquisitions : une charrue roumaine de confection apparentée à une charrue médiévale, toute en bois, soc y compris.

Le 28 mai, l'Ecomusée en collaboration avec la Fédération Sportive de Combat Médiéval et Courtois de Lincent, organisait un championnat de combat médiéval. Cette petite animation remporta un vif succès auprès des visiteurs qui ont notamment apprécié le barbecue qui leur était proposé. Malgré le nombre d'animations proposées dans la région à cette époque, le jardin de la ferme-château a accueilli quelques quatre cent personnes dans le courant de l'après-midi.





Le dépôt des cruches à la laiterie

laiterie s'est développée assez rapidement jusqu'à 1914.

J'ai ici des bilans qui étaient distribués aux fermiers. Je vais vous donner les statistiques. Par exemple, en 1899, c'est la première année où ils ont établi leurs statistiques puisque 1898 était incomplet. Il y avait 241 fournisseurs de lait. En 1914, donc quinze ans après, il y en avait 573, ce qui est considérable parce que ces gens ont augmenté leur production. En réalité, si je prends les 241 fournisseurs, eh bien à l'époque on travaillait en kilo de lait; après, on a dû travailler en litre. La laiterie avait traité pratiquement 1.700.000 kilos de lait sur l'année, sur 241 fermiers. Et en 1914, pour 573 fournisseurs, elle avait traité 4.500.000 litres de lait. Donc le nombre de fournisseurs avait un peu plus que doublé, mais le nombre de kilos de lait avait pratiquement triplé. Il y a eu une augmentation de la production à la ferme due, à mon sens, à 2 éléments, même à 3 éléments : - à l'utilisation des engrais (il y a eu une production d'herbe beaucoup plus importante), - à l'utilisation en hiver d'aliments pour le bétail suite à la campagne de ristourne de la laiterie, - et aussi à l'amélioration du bétail, car il y a eu la fondation des associations pour l'amélioration de la race du bétail. Je crois qu'il y a trois éléments, mais ça n'a tout de même pas amélioré tellement le prix du kilo de beurre, parce qu'à l'époque on payait au kilo de beurre. C'est assez compliqué, mais c'était le seul moyen pour que le fermier se rende compte. On payait uniquement la graisse butyrique, donc la graisse qui servait à faire le beurre; c'était le seul moyen pour la laiterie de convaincre les fermiers en leur disant : "Regardez, quand vous fournissez à la laiterie, nous autres nous vous payons 2,65 francs, et quand vous allez au marché, vous le vendez 2,40

frs", ce qui était la vérité. Malgré tout, je vois que de 1899 à 1905, le prix au kilo de beurre payé aux fournisseurs est passé de 2,65 frs à 2,87 frs. Ça représente 10% de plus, ce qui est tout de même important.

Les problèmes financiers.

C'est bien en 1904 que la section syndicale a été fondée. Le problème des laiteries coopératives, c'est un problème qui les a poursuivis toute la vie, et c'est ça que beaucoup de laiteries coopératives ont disparu très rapidement. Jusque 1914, elles se sont heurtées à un capital insuffisant. Au départ Ste-Anne avait demandé une souscription; or, pour démarrer la coopérative, donc acheter le terrain, faire le bâtiment, l'équiper du matériel, elle n'a réuni que 16.000 francs-or de l'époque, ce qui n'est pas énorme. C'est tellement vrai que les administrateurs ont dû se porter garants près du Comptoir de Gosselies, qui était un des premiers comptoirs agricoles qui prêtait de l'argent aux fermiers, aux industries. Sainte-Anne a dû emprunter 40.000 francs. Donc la laiterie, au départ, a investi 56.000 francs-or, et ces 40.000 francs ont été garantis solidairement par une caution des administrateurs. C'est quand même risqué; c'est emprunter 3 fois plus que le capital. Evidemment, il y avait un gage de réussite quand même assez important. N'empêche que c'était quand même risqué, et c'est ça qu'il y a pas mal de laiteries qui ont disparu.

Pour vous citer les laiteries qu'il y avait dans la région, outre la laiterie de Cul-des-Sarts et la laiterie de la Marcheville près de l'Abbaye de Scourmont, il y avait quand même des laiteries à Chimay (mais je n'ai pas de documents), à



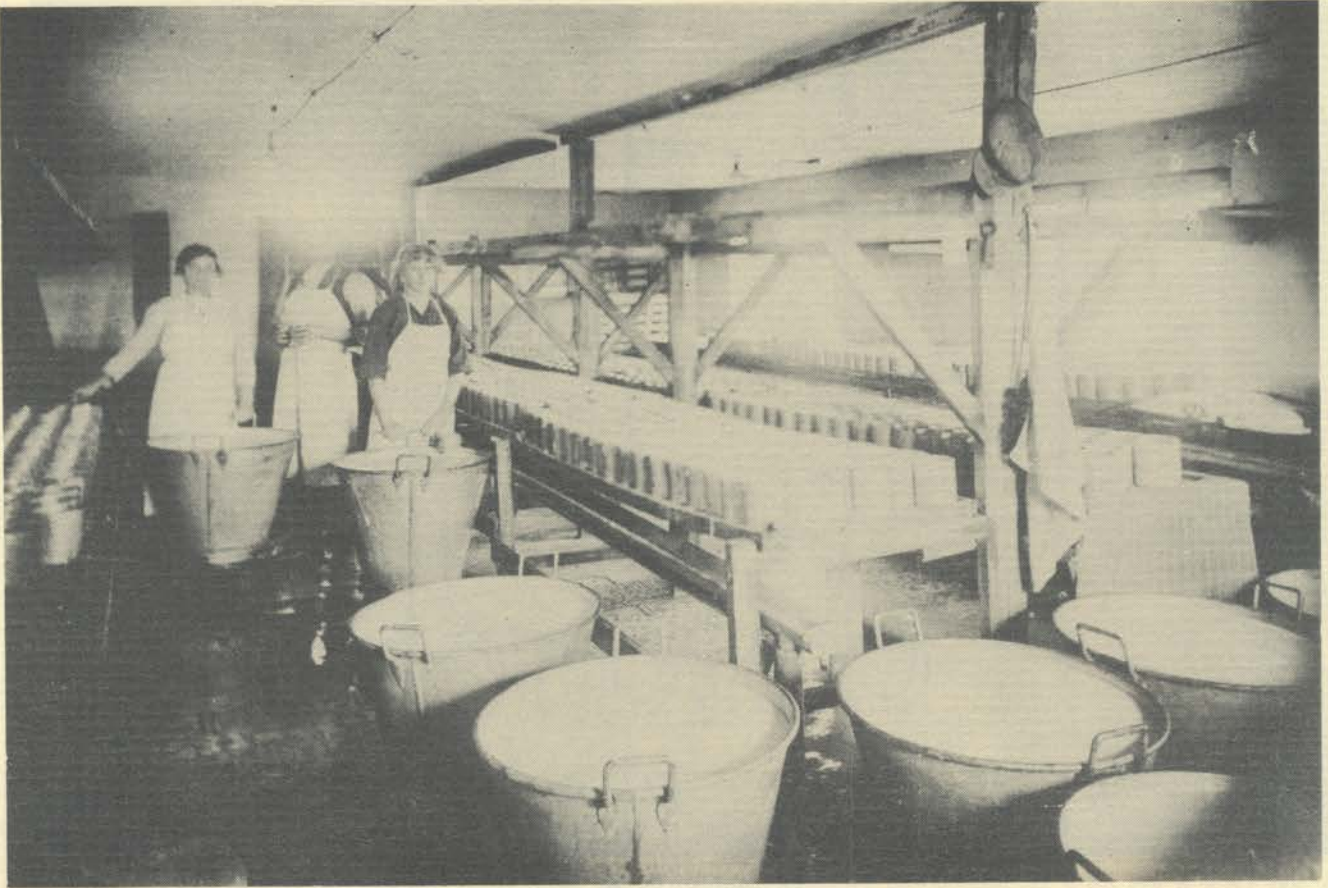
La réception du lait

Grandrieux, à Forges bien entendu, à Seloignes, à Barbençon, à Couvin et à Philippeville. Il y avait même deux laiteries à Cul-des-Sarts, et il y en a peut-être eu ailleurs, dont je n'ai pas de trace. Eh bien, disons qu'en 14, qu'est-ce qu'il restait ? Il restait la laiterie de Cul-des-Sarts, il restait Seloignes, Forges, Grandrieux.... c'est à peu près tout. Il y a eu une autre laiterie capitaliste à St Roch* à Couvin, c'est vraisemblablement la Fonderie St Roch qui aura imité, et cette laiterie capitaliste (je l'appelle "capitaliste", on pourrait peut-être l'appeler "Laiterie privée"), deux ans après, elle s'est transformée en coopérative, donc c'est que ce n'était pas intéressant. Ces laiteries ont disparu par une carence de capitaux, ce qui a toujours handicapé Ste-Anne et Seloignes, et qui a contrarié le développement.

Contrairement à des laiteries comme celles de Herve, ici on s'est rendu compte très rapidement qu'on devait donner 50 francs-or aux fournisseurs. Mais si vous prenez 500, 600 ou 800 fournisseurs, ça ne fait jamais un capital extraordinaire. Alors on a instauré un droit d'entrée par vache. Je crois qu'à un moment donné, un fermier devait donner 5 francs par vache, mais ce système, en raison de la concurrence des autres laiteries, n'a pas pu être maintenu, contrairement à ces laiteries dans la région de Herve où le système a duré très longtemps. Moi j'ai connu dans les années 70, à la laiterie de Herve, des droits d'entrée de 2.500 francs par vache. Ce qui était énorme, parce qu'en 70, il y avait déjà des troupeaux de 40 ou 50 vaches.

Calculez, un fermier devait payer 100.000 francs ou 150.000 frs de droit d'entrée, ce qui, pendant des années, en fonction de la valeur de l'argent, a constitué un capital considérable et des réserves considérables dans les laiteries. Réserves qui leur ont permis de fonder une inter-coopérative "Interlait" dont vous avez encore le lait maintenant dans les magasins. Forges, Seloignes avaient été incapables de le faire, et là c'était un handicap majeur avec le handicap de différence de fourniture hiver-été. C'étaient les deux handicaps principaux.

Pour moi, ça a été différent. Je n'ai pas repris la direction car je n'avais pas la formation nécessaire pour le faire. J'ai eu un accident d'auto avec mon frère qui a été tué, et lui était destiné à reprendre la direction. Moi je me destinais à être professeur de français ou d'histoire. Je n'ai pas pu faire d'études à cause de mon accident. J'ai eu des pertes de mémoire assez fortes, et disons que la laiterie ne m'intéressait pas tellement. J'étais employé à la laiterie comme un autre employé. Alors la laiterie s'est développée, puis est arrivé Monsieur Radomme qui était ingénieur-agronome. Il a créé par la suite la centrale laitière qui, malheureusement, a dû arrêter, toujours pour le même problème. On a souffert ici, pendant cent ans. C'est encore vrai maintenant. La différence été-hiver, elle a été amoindrie, mais pendant un siècle, ça a empêché quasiment le développement.



La fromagerie

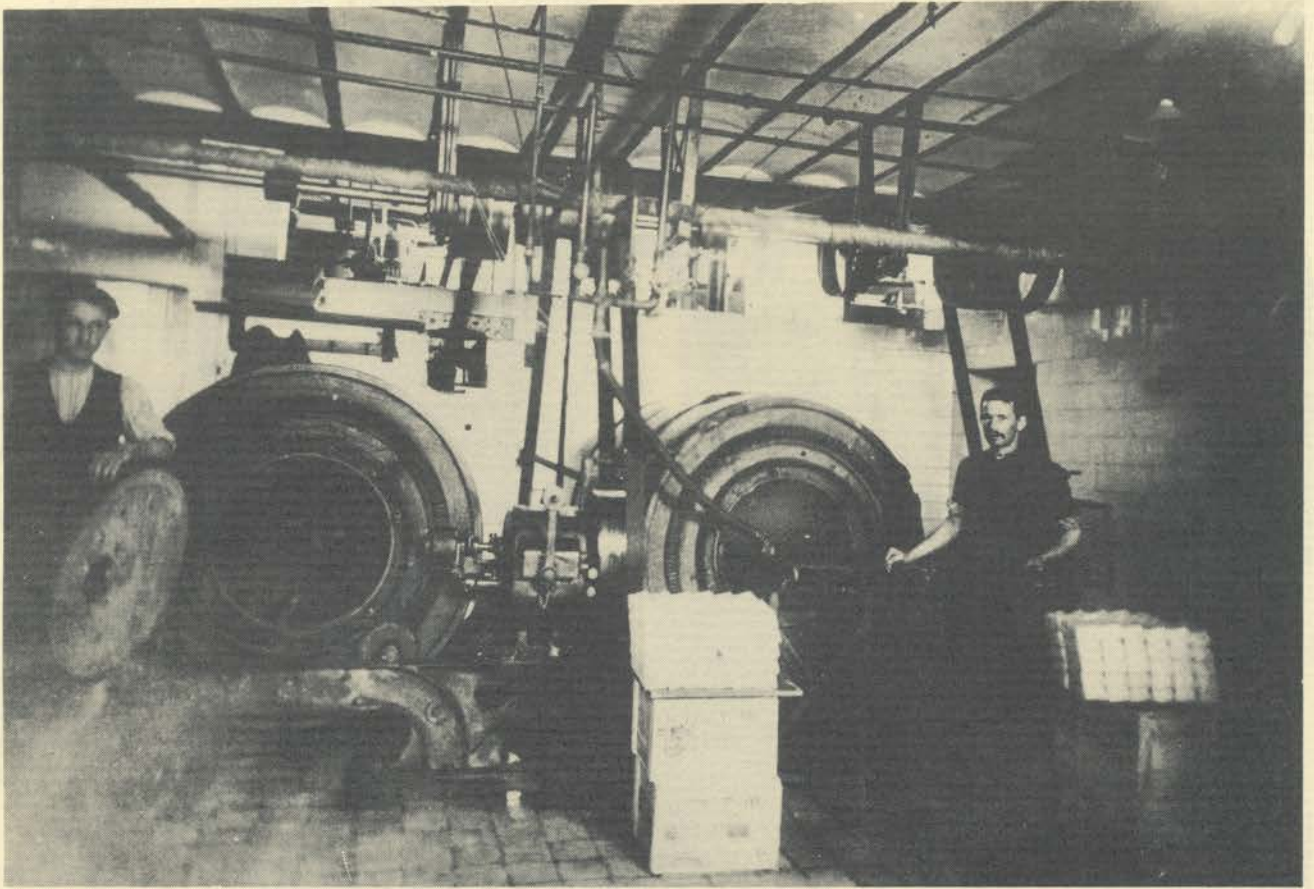
La période d'après guerre.

En Belgique, en 1960, il y avait encore pour la Wallonie et la Flandre 250 laiteries qui se livraient une concurrence assez forte, à leur propre détriment et au détriment des fermiers. Et puis, le dirigisme agricole existait déjà, ce que j'appelle le "dirigisme" c'est-à-dire la fondation d'un Ministère de l'Agriculture et la pénétration de l'Administration avec ses décisions dans le milieu agricole, tout cela date de la guerre. Les Allemands avaient déjà un système, la fameuse "corporation" dont tous les fermiers ont eu une sainte horreur. Mais elle a subsisté sous d'autres formes après 44 et on a eu un dirigisme laitier qui, à un certain moment, a fait pas mal de dégâts. On aidait les laiteries qui le voulaient à se regrouper et à fonder un seul siège pour diminuer les prix de revient. Monsieur Danco a voulu se grouper avec Monsieur Radomme, installer une fromagerie commune entre les laiteries de Florennes, Forges, Seloignes et Auvelais. En hiver ces 5 ou 6 laiteries ne pouvaient pas garantir 10.000 litres par jour, (ce qui n'était même pas un minimum pour qu'une fromagerie puisse exister), 10.000 litres par jour, ça voulait dire, au minimum, 30.000 litres en été. Si on fabriquait 30.000 litres de fromage en été, on avait des excédents de fromage. En hiver, on ne se retrouvait qu'avec 10.000 litres. Il fallait nécessairement acheter du lait ailleurs, et à ce moment-là, c'était une opération qui n'était plus intéressante. Au cours de son histoire, Ste-Anne a absorbé pour sa part plusieurs laiteries. Dans les

années 1921, il y a eu une tentative de rachat de Seloignes par Forges, qui n'a pas réussi. C'était regrettable pour tous les fermiers de la région, parce qu'en 1921, comme les laiteries commençaient à se regrouper, elles auraient été les premières à s'unir en Wallonie, et à elles deux, elles auraient pu contrôler un certain marché. Ça ne s'est pas fait pour des questions de rivalité politique. Seloignes était plutôt d'émanation libérale, et Forges était plutôt d'émanation catholique.

"Seloignes" vit toujours, mais d'après ce qu'on m'a dit, elle est en situation assez difficile. Elle s'est transformée, elle se consacre aux produits pétroliers et à la vente d'aliments pour le bétail. L'aliment pour le bétail est un domaine qui disparaît, parce qu'il ne reste plus beaucoup de fermiers, un ou deux par village. Dans la région, comme laiterie, il reste la laiterie des "Propriétaires réunis" qui était la laiterie de Cul-des-Sarts et qui a été rachetée par Forges vers les années 65. Toutes les autres ont disparu ou ont été reprises sans rachat entre les deux guerres.

Les laiteries flamandes ont été plus favorisées au départ parce qu'il y avait une production hivernale de choux, de produits dérivés avec lesquels les fermiers nourrissaient leur bétail, de sorte que cet écart hiver-été n'existait pas. Commercialement parlant, c'était un gros avantage. En général, le beurre wallon était mieux renommé que le beurre flamand du fait de ces choux qui donnaient un goût, mais aux premières



Les barattes

chaînes de magasins qui se sont fondées après la guerre, les Flamands pouvaient fournir un minimum en hiver que les Wallons ne pouvaient pas. Les seules laiteries wallonnes qui pouvaient le faire, c'était les laiteries de la région de Herve où l'écart n'était pas aussi grand. Ce n'est d'ailleurs pas pour rien qu'Interlait a pris une forte extension. Dans le Luxembourg, les Ardennes, on en était encore aux premières laiteries; pas les laiteries à bras mais presque.

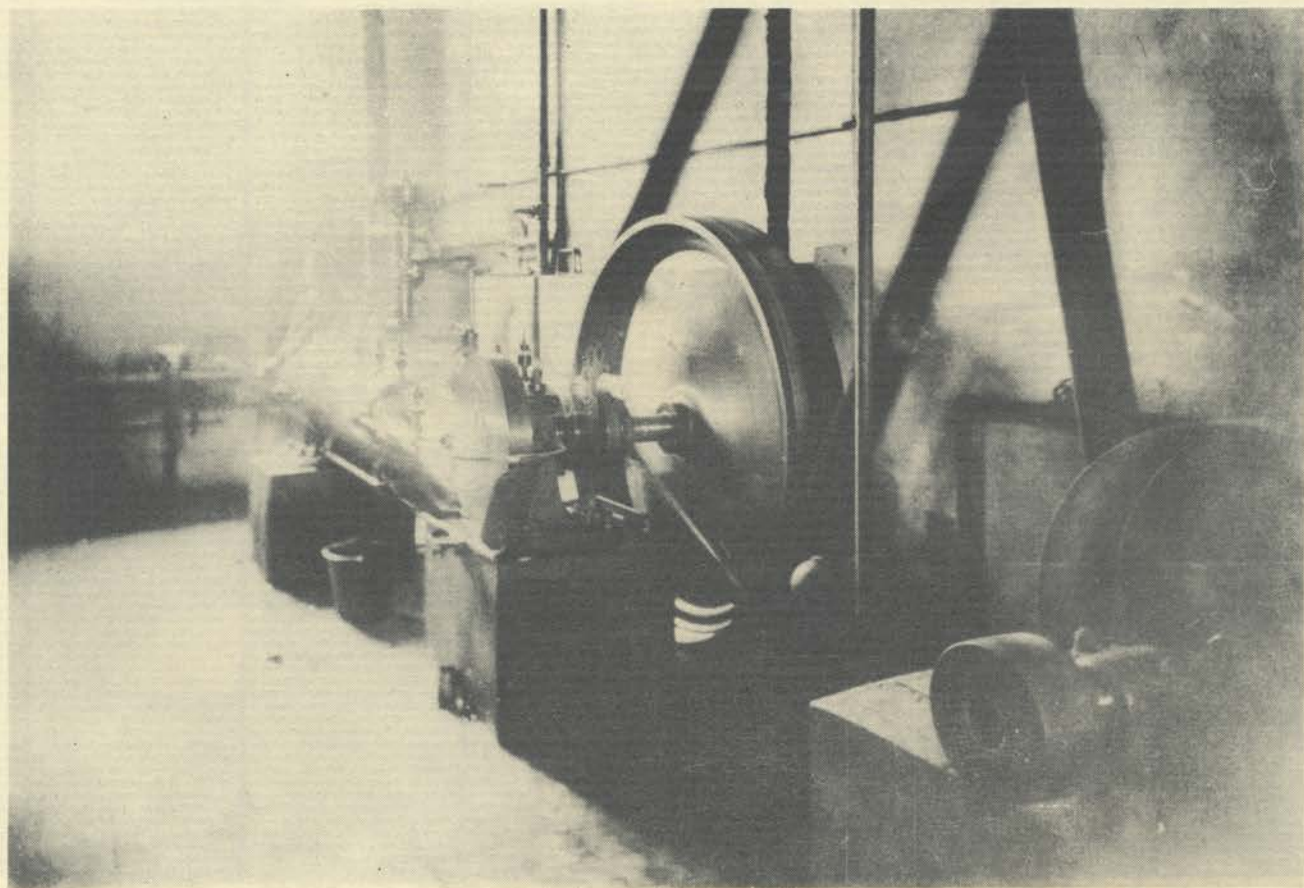
Donc l'industrie laitière wallonne était plus développée ici dans la botte de Chimay-Couvin, et près de la frontière allemande. Mais les laiteries flamandes, du fait de leur avantage "hiver-été" ont pris une assez grande extension. Elles furent favorisées par la création, dans les années 1890, du "Boerenbond" qui a fait beaucoup pour les laiteries en Flandres. C'est pas pour rien que les plus grosses laiteries sont installées dans le nord. Le wallon est fort indépendant. Il y a eu des tentatives de regroupement; il y a eu une fédération agricole, mais qui n'a pas vécu tellement longtemps; pourtant on a fait beaucoup ici dans la région. Je sais bien qu'après la guerre, les laiteries flamandes avaient fait un bond.

Ici, dans la région, les laiteries ont eu très difficile de se remettre de la guerre 40. Pendant 14-18 ça avait été. D'après les statistiques, les fermiers ont très bien vendu leurs produits pendant la guerre. Quand vous avez des kilos de beurre qui sont à 500 francs en 1944, et que la laiterie payait peut-être 25 francs le kilo de beurre !

Donc le fermier a conservé cette habitude de faire son beurre, de le vendre à des clients réguliers, à des marchands de beurre, et cela jusque dans les années 50. En plus, dans les années 47-48, il y a eu des ventes en voitures, ça a explosé. J'ai connu des fermiers qui allaient vendre leur beurre à Charleroi, dans des magasins. "Ils ont fait leur beurre", il faut le reconnaître. C'est la guerre qui a provoqué cela. Ste-Anne, comme Seloignes, et comme pas mal de laiteries régionales, ont eu assez difficile à s'en remettre. Je crois que l'élan qui avait été donné dans les années 35-36 par l'installation de sécheuses de lait, était bien apprécié par les marchands d'aliments. Parce que la laiterie Ste-Anne et les laiteries en général se sont toujours contentées de fabriquer le beurre jusque dans les années 32-33. Et puis les fermiers augmentant leur prix de plus en plus, il a fallu faire quelque chose du lait écrémé et du babeurre.

Le lait en poudre.

Ste-Anne s'est lancée à la fois dans plusieurs choses : d'abord la fabrication du lait stérilisé qui démarra avant 38-39, du fromage, ils en avaient fait dans les années 20-25. Puis ils ont acheté des machines à rouleaux, d'énormes rouleaux en fonte qui faisaient 2 m de long, 3 m de long même, ils étaient chauffés à l'intérieur par la vapeur, et le lait tombait en fines cascades sur ces rouleaux, il était séché et il y avait un couteau qui le raclait. Ce lait en poudre, qui était un peu sous



Salle des machines - 1921

forme de papier à cigarettes, (c'était très fin), était passé dans un moulin, et là il était réduit en poudre. Ca se conservait. Comme Forges faisait le lait écrémé et le babeurre en poudre, c'était assez bien apprécié. Forges avait pris sur le marché flamand une certaine importance parce que, dans les Flandres, l'agriculture et l'engraissement se développaient. Or, le babeurre était excellent contre la coxydirose. La poudre se vendait en sacs de 25 kilos. Je me souviens que tous les 15 jours, un fabricant d'aliments venait charger un camion de 5 tonnes de babeurre. Le babeurre, c'est le lait battu, c'est le résidu de la fabrication du beurre. Quand vous fabriquez du beurre, vous avez la crème où se trouve la graisse et vous avez le résidu, ce qui reste de liquide qu'on appelle le babeurre.

On appelle ça le "babeurre" parce qu'il reste 2, 3 grammes de beurre, et puis le reste, c'est résidu. Alors s'est adjointe à ça une fabrication de lait stérilisé, mais malheureusement le lait stérilisé se développait dans la région de Charleroi, et ça a été le coup final. Ste-Anne a essayé de le relancer vers les années 47-48, mais ça n'a jamais repris. Le marché avait été pris par les Flamands. Le Boerenbond avait créé très rapidement l'établissement d'inter-coopérative, déjà avant la guerre.

Centralait.

Alors l'évolution de Forges par la suite? Ste Anne s'est regroupée avec Seloignes, et une petite

crémèrie-beurrerie de Merbes-le-Château qui avait des possibilités assez importantes en lait dans les années 67 pour former **Centralait**. Centralait a été une belle aventure, mais qui n'a pas réussi, malheureusement. L'erreur, c'est qu'il aurait fallu faire une unité centrale. On a conservé chaque unité séparée. Une reconcentration complète aurait peut-être été préférable, mais c'est facile de dire après! Et puis d'autres centrales laitières comme celle de Floreffe et celle de Guislangain, ne marchaient pas très bien non plus, et le Ministère a influencé "Centralait" à Forges pour reprendre ces centrales. Malheureusement on n'a pas réussi à contrôler. Il y a eu aussi des interventions dirigistes qui ont fait qu'on a maintenu arbitrairement des prix très bas aux produits finis comme le beurre, comme le lait, et tout ça a contribué, avec une augmentation très forte des prix de revient, à mettre en péril la vie même des trois inter-coopératives.

En 1975 "**Interlait-Dison**" (qui était l'émanation des laiteries "Herve-Bulange-Malmédy" qui, elles, fonctionnaient bien, a été chargé par le Ministère de l'Agriculture de s'occuper de ces trois intercoopératives de cette région, et en 1980 il n'y en avait plus aucune qui fonctionnait. Il y a eu une petite société de ramassage "**Coferme**", ici à Baileux, qui a été fondée en 1976 et qui fonctionne toujours. Donc c'est une coopérative créée par des fermiers, qui ramasse le lait et qui se vend au plus offrant. Comme actuellement il y a pas mal de fermiers qui

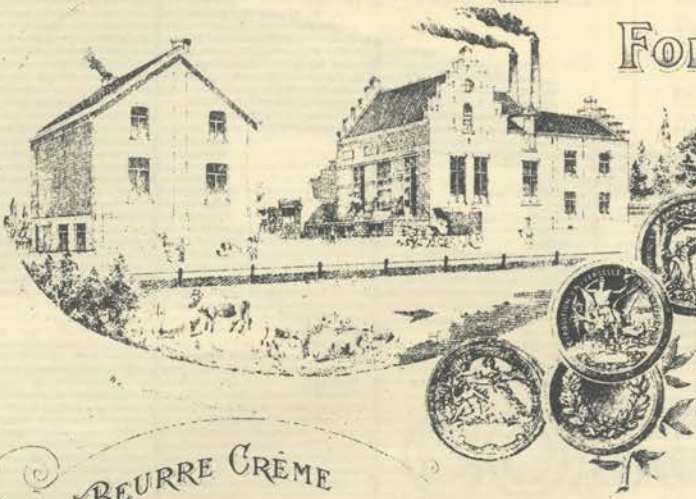
Compte Cheques Postaux 6459
TÉLÉPHONE N°9



LAITERIE À VAPEUR S^{TE} ANNE

FORGES-LEZ-BOURLERS

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE



BEURRE DE CHIMAY

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1898
MÉDAILLE DE BRONZE &
GRAND DIPLOME D'HONNEUR
EXPOSITION PERMANENTE PARIS 1900
MÉDAILLE D'OR &
GRAND DIPLOME D'HONNEUR

BEURRE CRÈME

GARANTI PUR À L'ANALYSE

Pasteurisé extra fin, frais ou sale

Ne contenant aucun microbe
et de conservation indéfinie

INSTALLATION MODÈLE

d'après les dernières découvertes
des sommités médicales
et notamment celles du célèbre PASTEUR

Machine frigorifique, fermentateurs perfectionnés
et barattes malaxeurs

Mouleuse "Mout" - Eclairage électrique

ÉPISSE DE VERSEMENT BEWIJS VAN STOP

trois parties du formulaire en dehors des
indications de service sont remplis par le
déposant.
De drie deel n buiten de dienstaanwijzingen
worden door den afgever ingevuld.

Les francs en lettres - De franks in letters

monnaie huit

Fr. Ct.,

pour le compte No 6459
voor rekening

de Laiterie « Sainte-Anne »
van Forges

Bureau des chèques postaux - Bureau der postchecks

No 6459
L'agent des postes - De postbediende.
Wim

No 02557

Forges le 16 - 12 - 1914

*M. Heutte
38 avenue Rogier, Bruxelles Dcst*

Pour vente et livraison de ce qui suit.

Quantités	DÉSIGNATION	Prix Unitaire	Prix du K°	Somme
4	litres beurre crème garanti pur		23,50	94 -
	à à à			
	Fromages Camembert			
	Taxe fiscale			0 10
	Emballage			1 20
	Transport			2 10 E
	Recouvrement			-
	Total			97 -

Valeur 97



N.B. Les vidanges doivent nous être adressées par Carif 3.
Franco de tous frais. BUREAU RESTANT, CHIMAY.



Laiterie Sainte-Anne (1970)

ont disparu, la surproduction n'est pas terminée, mais disons que c'est limité, et que c'est une affaire qui marche. Dans la région, on peut dire que s'il y avait eu un regroupement plus rapide des laiteries, les deux laiteries principales, Seloignes et Forges, et si l'élan avait continué, moi je crois que ça aurait pu durer. Mais il faut reconnaître que l'agriculture n'est pas un marché indépendant. Il y a eu pas mal d'interventions d'origine gouvernementale qui n'ont pas toujours été très heureuses. Comme maintenant, nous avons toujours les mêmes interventions au niveau Européen qui ne sont pas toujours très favorables pour l'agriculture.

Epilogue.

Voilà toute l'évolution d'une laiterie que j'ai essayé de vous tracer. Il est évident que les agriculteurs disparaissent maintenant. Il y a plusieurs raisons, mais moi je crois tout de même qu'il y en a deux valables.

La première, c'est qu'il faut tout de même reconnaître que c'est un métier dur et astreignant. Les jeunes fermiers ne trouvent plus de fermières à marier. Regardez autour de vous! Or, la fermière dans une ferme est aussi importante que le fermier.

Deuxièmement, les prix de vente des produits laitiers ne sont plus intéressants. Depuis au moins une vingtaine d'années, la part réservée dans un ménage à l'achat des produits laitiers diminue presque constamment, et parce que le prix n'augmente pas dans la même proportion. Il est évident qu'un litre de lait, qui est tout de même un

produit complet, n'est pas vendu tellement cher quand on le compare à d'autres produits.

Alors la laiterie se retrouve avec le même problème. Le problème n'est pas similaire à celui du fermier parce que le fermier a fait beaucoup d'efforts pour augmenter sa production. Ici, moi j'ai connu dans les années 51-52, à Bourlers, une bonne trentaine de fermiers qui ne vivaient pas exclusivement des produits de la ferme; il y avait une vingtaine d'agriculteurs et une dizaine qui étaient ouvriers. Maintenant il reste deux fermiers à Bourlers, mais la production laitière de ces deux fermiers équivaut peut-être à la production laitière de vingt fermiers à l'époque. Il y a une augmentation très importante de la production laitière. Le fermier qui va subsister va peut-être pouvoir dominer ses prix, c'est-à-dire qu'il va probablement dire à une laiterie: j'ai 600 litres de lait ici, combien m'en donnez-vous?

Même chose pour les aliments. C'est tellement vrai que le marchand d'aliments disparaît. Le fermier a une capacité d'achat suffisante pour acheter cinq tonnes d'aliments d'une fois, qu'un fabricant d'aliments se fera un plaisir de lui amener directement, ce qui n'était pas vrai il y a dix ans. Point de vue location des terrains, même chose. Il va y avoir trop de terrains dans chaque village, donc le fermier pourra sélectionner son terrain à bas prix et prendre le meilleur. La situation des fermiers, pour le moment, quoi qu'ils en disent, ils s'en tirent bien. Ce qu'il y a, c'est qu'il y a un excès d'investissements, surtout dans nos fermes

herbagères où, tout compte fait, un tracteur de 50 CV c'est suffisant. Vous voyez un tas de fermiers qui se promènent avec des tracteurs de 100 CV ou même plus, comme en terrain de culture. Moi j'estime qu'il y a un excès d'investissements!

* *La laiterie St Roch des de Villermont qui a déjà été évoquée dans une de nos précédentes chroniques.*

C. HOUBEN - W. QUINET - J.-J. VAN MOL

EVENEMENTS - ULB

Un Musée des Sciences à Charleroi.

Depuis quelques semaines, le Domaine de Parentville - où l'ULB a implanté le centre de coordination des affaires wallonnes et un centre de formation - possède son Musée des Sciences.

Inauguré le 15 septembre dernier, le Musée des Sciences de Parentville (Charleroi) allie originalité et diversité. Ouvert à tous, jeunes et moins jeunes, le Musée est abrité dans d'anciennes écuries et grange entièrement réaménagées. Elaboré par "Objectif Recherche" (association belge de promotion de la recherche scientifique) à la demande de l'ULB, il compte également un très

beau parc de quelque 20 ha où sont installés panneaux d'informations sur le site, abri pique-nique et plaine de jeux scientifiques : l'occasion par exemple de vous voir soulever un poids de 250 kg! - grâce au principe du levier, évidemment.

Un observatoire d'archéologie industrielle a également été réalisé en collaboration avec le Musée de l'Industrie de Charleroi tandis qu'une table d'orientation offre un point de vue étonnant sur le bassin industriel de la région.

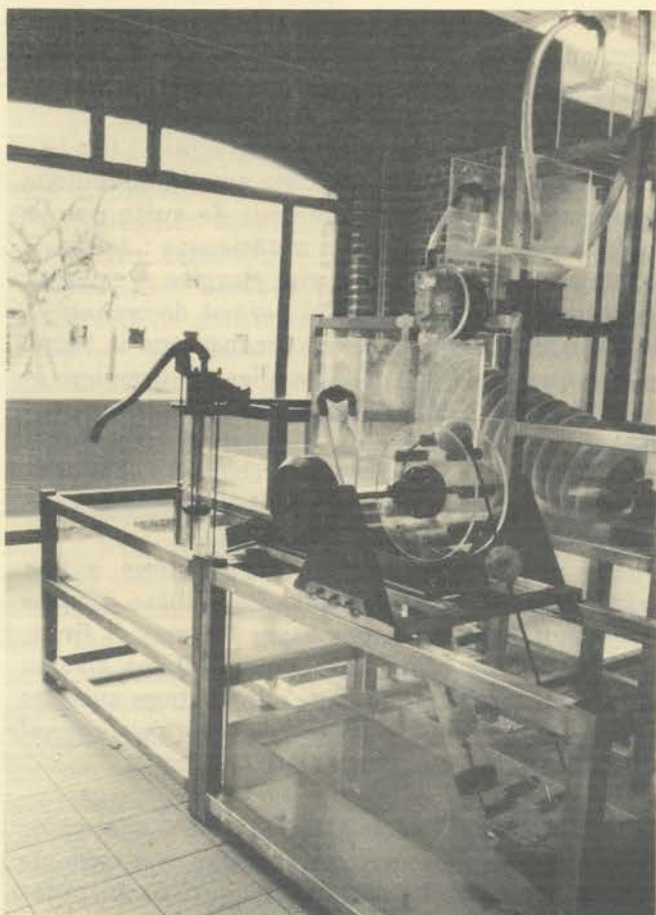
A l'intérieur du Musée, divers espaces sont aménagés. Un espace enfants - interdit aux plus de 10 ans - veut éveiller l'attention des bambins en exploitant leurs cinq sens. Un peu plus loin, un espace interactif accueille des expériences dans l'esprit des grands musées des sciences européens. Le visiteur pourra s'y essayer au détecteur de mensonge, à l'électrocardiogramme ou au pendule chaotique.

Le Musée comprend également un espace Albert Art. Ce Professeur de physique expérimentale de l'ULB et son équipe y présentent plusieurs expériences, plus particulièrement axées sur la physique.

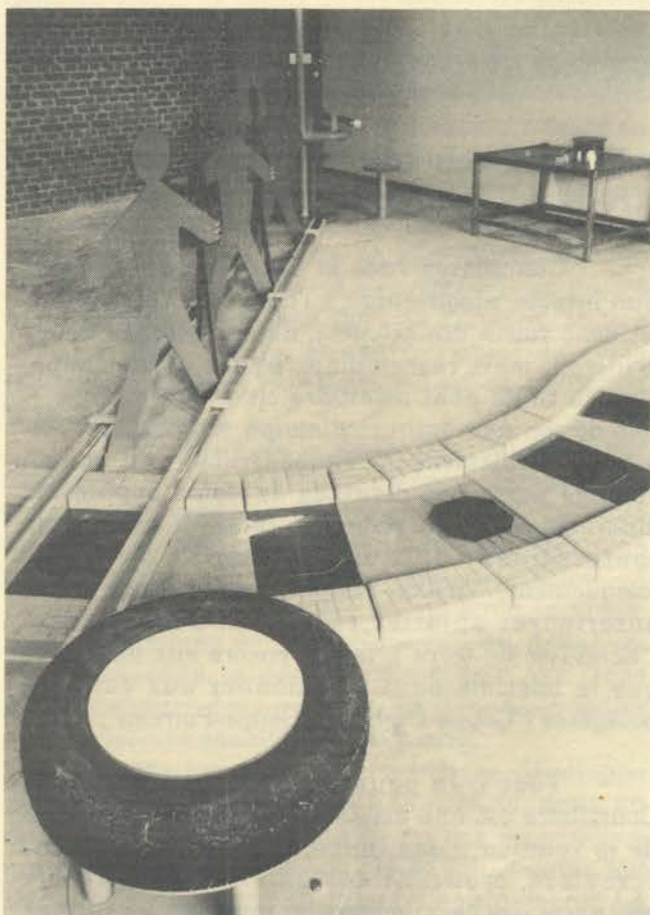
Jusqu'en décembre 1994, le thème retenu est la mécanique.

Des expositions

Autre espace important, celui des expositions temporaires, renouvelées en moyenne tous les trimestres. Actuellement (et jusque la fin de l'année),



Pompes à eau - Espace enfants (ph. Gobert LAHAUT)



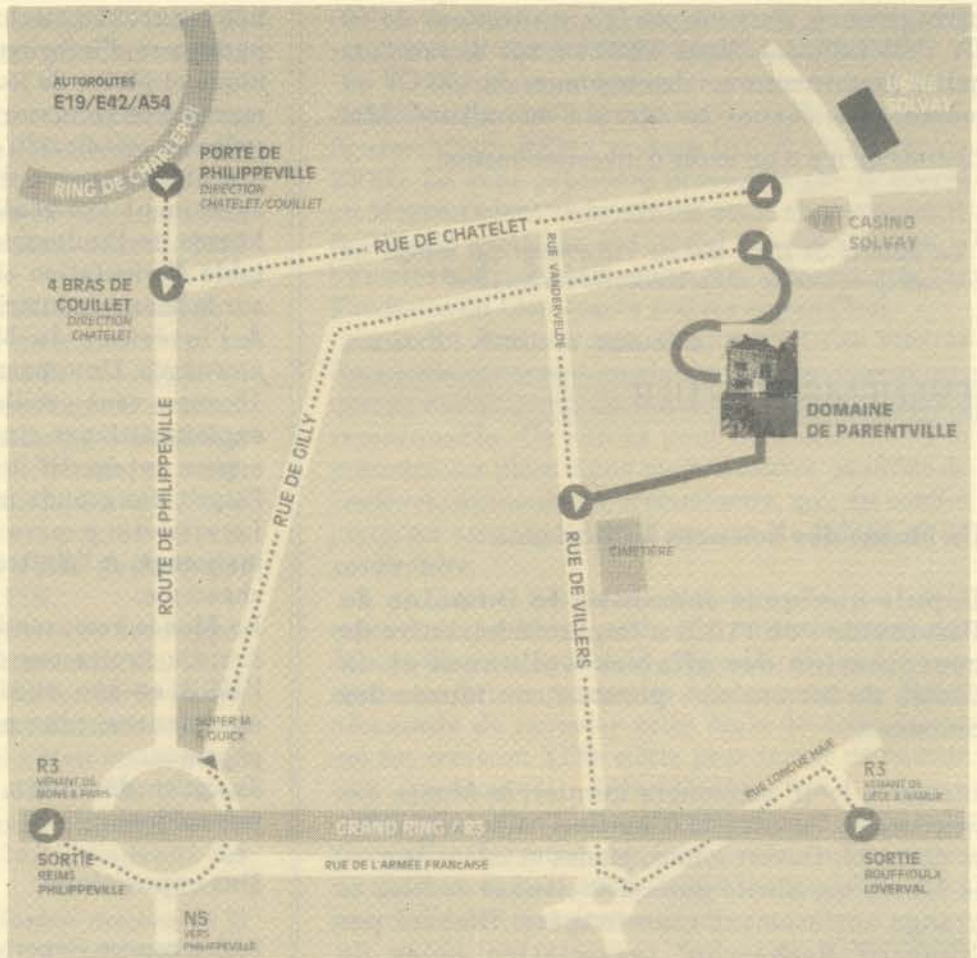
Chemin musical - Espace enfants (ph. Gobert LAHAUT)

le Musée abrite "Terre! Terre! Comprendre et agir" de la Cité des Sciences et de l'Industrie de la Villette à Paris.

Qui dit Musée des Sciences, dit aussi espace multimédia où rivalisent d'intérêt différents postes avec CDI et CD-Rom présentant un choix de programmes scientifiques / éducatifs, un ordinateur commandé à la voix et des projections de films scientifiques.

Désireux de devenir lieu de référence pour tous, professionnels, amateurs ou curieux de la science, le Musée propose des visites tant libres que guidées. Il peut aussi être loué - en dehors des heures et des jours d'ouverture - pour l'organisation d'événements. Avis aux amateurs d'un musée vraiment dynamique et interactif ...

Renseignements et réservations :
Musée des Sciences de Parentville
 227, rue de VILLERS
 6010 Charleroi (Couillet)
 Tél. : 071/60.03.00



PLAN D'ACCES

Nathalie GOBBE

VIE AU CENTRE PAUL BRIEN

A la recherche de la Courtilière, hôte étrange et menacé de nos potagers.

Connaissez-vous la Courtilière ? Il s'agit d'un insecte, appartenant à l'ordre des Orthoptères (et donc voisin des criquets, des sauterelles et des grillons), mais ressemblant plutôt à une taupe, dont la taille peut atteindre cinq centimètres. À côté de son nom latin *Grillotalpa grillotalpa*, c'est-à-dire littéralement la "Taupe-Grillon", cet animal étrange porte des dizaines de noms populaires différents qui font référence tantôt à ses moeurs souterraines ("Taupe-Grillon", ou plus logiquement, "Grillon-Taupe"), tantôt à ses pattes antérieures aplaties et munies d'une "pince" ("Écrevisse de terre"), tantôt encore aux nuisances que la bestiole peut occasionner aux cultures potagères ("Coupe-Oignon", "Coupe-Poireau", ...).

Tout cela pourrait faire penser que la Courtilière est une espèce de "chimère" provenant de la réunion d'une taupe, d'un grillon et d'une écrevisse, creusant des galeries dans le sol, capturant des vers de terre ou rongant les racines, et même ... "chantant" comme une sauterelle !

C'est que la Courtilière est vraiment un insecte, surprenant et unique, comme nous allons le voir.

Ainsi que nous le montre la figure 1 (pg 19), la Courtilière est un insecte très massif, de couleur brunâtre, qui se distingue tout de suite par la conformation de ses pattes antérieures : celles-ci, extrêmement vigoureuses, sont élargies et aplaties en une sorte de pelle qui lui permet de creuser et de fouir le sol avec la même aisance que la taupe (petite question : qui d'entre-elles, la première, a inventé la patte pelleteuse ?). De plus, ces mêmes pattes sont armées d'un dispositif spécial ("la pince") qui, en se mouvant, procure à l'animal la faculté de cisailer les racines et les radicelles qui entravent sa progression souterraine. Outre ces remarquables adaptations à son existence de terrassière, notre Courtilière possède également deux antennes assez longues et fines, ainsi que deux filets au bout de l'abdomen (les cerques), caractéristiques qu'elle partage avec les grillons. Et, le comble de tout, c'est qu'un animal aussi bizarre ait des ailes et puisse voler ...

Si l'aspect de la Courtilière est des moins ordinaire dans le monde des insectes, son mode de vie réserve aussi à l'observateur curieux bien des surprises.

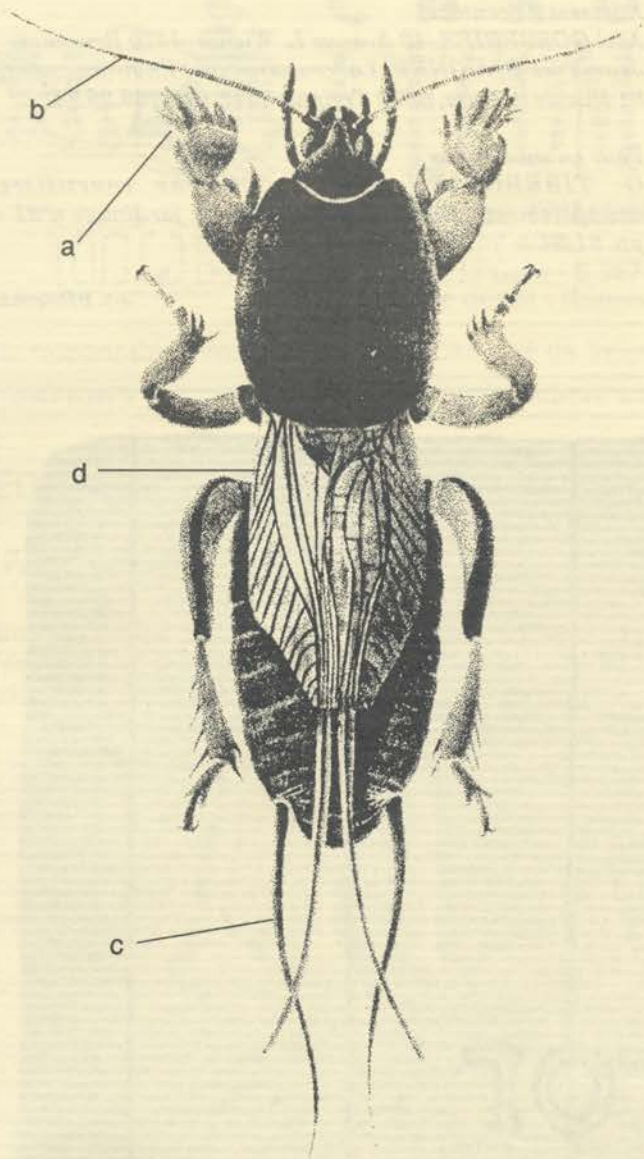


Fig. 1. La courtilière (d'après NOVAK)

- a : pattes antérieures transformées en pelles
 - b : antennes
 - c : cerques
 - d : ailes
- (Taille de l'insecte adulte environ 40 mm)

On s'étonnera de savoir, par exemple, que notre "écrevisse de terre" est musicienne; comme tout bon Orthoptère, en effet, les mâles de Courtilière sont pourvus d'un organe stridulateur dont la fonction est de produire un "chant" attractif pour les femelles de l'espèce. Cette stridulation, longue et modulée, est émise depuis la galerie durant tout le printemps et est tout à fait audible à notre oreille.

Après l'accouplement, en mai-juin, les femelles se mettent à creuser des galeries relativement profondes au bout desquelles elles confectionnent des loges qui abriteront les "nids". Ce sont des coques creuses, aux parois de terre épaisses, et parfois grosses comme un poing, et qui contiendront les quelques centaines d'oeufs produits par chaque femelle.

Malgré ses nombreuses options, la Courtilière ne se rencontre pas n'importe où, ni n'importe comment. Inutile de la chercher au fin fond de la forêt, dans le vert feuillage des sapins, où sur les falaises rocheuses de la vallée de la Meuse.

Car son domaine, ce sont les terres légères et meubles qui lui autorisent de creuser sans trop d'efforts, et qui en plus doivent lui offrir des conditions d'humidité et de température suffisantes. C'est ainsi qu'elle affectionne les berges d'étangs, les rives de cours d'eau paisibles, les prairies, voire même les terrains de golf! Mais les véritables paradis à courtilières, ce sont, Mesdames et Messieurs, vos potagers...

D'ailleurs, cette forte prédilection pour les jardins (Courtilière = Jardinière) n'est pas étrangère à la mauvaise réputation que s'est forgée l'animal dans le milieu horticole.

Certes, en se nourrissant et en creusant ses galeries, la Jardinière peut occasionner des dégâts importants aux cultures, notamment d'oignons, de poireaux, de pomme de terre. Mais, étant parfaitement omnivore, elle se nourrit aussi d'un grand nombre d'invertébrés, tels que vers de terre, larves de taupins, vers blancs, chenilles, ... rendant du même coup un beau service au potager. À ce sujet, une étude menée en Allemagne a même montré que la Courtilière préférerait les protéines animales aux protéines végétales, et que la densité d'individus dépendait de l'abondance en vers de terre et larves d'insectes dans le milieu.

Pour clore ce bref portrait, il nous reste à discuter d'un point important, qui est par ailleurs le fondement même de notre article : le Grillon-Taupé se rencontre-t-il fréquemment en Belgique et dans les pays voisins ?

Selon les sources consultées, il apparaît aujourd'hui que la situation de notre insecte est, sinon précaire, du moins très méconnue. Considérée comme menacée en Grande-Bretagne et en forte régression en France, l'espèce est certainement beaucoup moins présente de nos jours qu'il y a quelques décennies.

Néanmoins, des enquêtes récentes effectuées auprès du grand public dans une partie des Pays-Bas et en France ont permis de constater que la Courtilière s'était moins raréfiée par rapport à ce que l'on pensait. Pour ce qui concerne notre Wallonie, les informations ne courent pas les galeries, mais seules quelques petites régions (comme la Gaume, la vallée de la Dyle,...) semblent encore actuellement accueillir l'animal.

C'est précisément dans le but d'en savoir plus long sur l'état des populations de Courtilières en Région Wallonne, que l'association Jeunes & Nature a lancé cette année une enquête publique dont vous venez de lire le texte de présentation.

Peut-être disposez-vous d'informations



Michel STREE, Président de la Fédération a obtenu le prix du public. Le prix du championnat fut remis à la "ville" de Treignes.

Du 1er juillet au 31 août, le Centre de Rencontres de la ferme-château accueillait une partie de l'exposition "de fils en pierres" de l'Association du Domaine de la Lice. Cette exposition de tapisseries contemporaines fut très appréciée par le public. L'art de la tapisserie s'accommode facilement avec tous les genres de sites. Le caractère ancien de nos murs et la modernité des tapisseries offraient une dualité, qui sans conteste, émerveillait les regards.

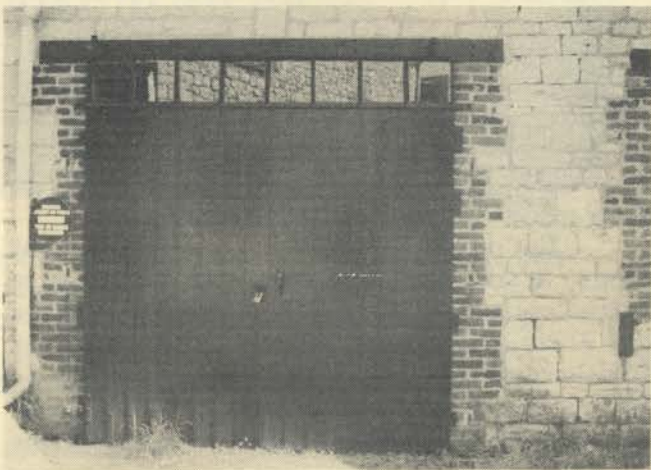
Journée du "Vif - l'Express"

La journée du 30 juillet fut sans doute la plus chaude de la saison ! Plus de 2.000 personnes se sont retrouvées à Treignes à l'occasion d'une journée organisée par le "Vif-l'Express" en collaboration avec les attractions de Treignes. Animations, visites guidées, barbecue et concert ont permis à quelques 1260 visiteurs de découvrir nos deux musées.



Pour la 9ième fois, et ceci depuis 1985, les Jeunesses du Patrimoine Architectural sont les hôtes privilégiés de la ferme-château de Treignes. Ces jeunes étudiants bénévoles participent activement à la restauration du site de la ferme-château. L'encadrement est assuré par des moniteurs techniques, enseignants et archéologues. C'est sans conteste que cette institution contribue utilement à l'avancement des travaux. Le programme de l'année 95 semble se concrétiser par le projet d'une deuxième phase de restauration de la forge de Romedenne* Nous leurs adressons nos remerciements les plus chaleureux.

** Une première phase de restauration vient de s'achever. Grâce à "l'année des portes, portiques et portails" initiée par le Ministre A. Liénard, nous avons pu bénéficier d'un subside permettant d'aménager de nouvelles portes.*



En ce qui concerne la continuité des travaux à la ferme-château, plus précisément ceux tant attendus de la restauration du corps de logis principal, nous avons le vif espoir que le chantier débutera dans le courant de l'année 95.

A l'heure actuelle, les plans de notre architecte (tant attendus également) sont à l'approbation de la Commission des Monuments et Sites. Restent les négociations délicates sur les possibilités financières de la mise en oeuvre des travaux.

A suivre certainement !

W. QUINET

récentes ou moins récentes sur cette espèce hors-du-commun (par exemple, un individu que vous avez déterré en bêchant; ou encore une appellation régionale de la Courtilière qui vous vient à l'esprit, ...)?

Dans ce cas, vous pouvez participer activement à notre enquête en nous envoyant vos données. Celles-ci seront compilées en fin d'année dans une feuille de contact, "L'Echo des Courtils", qui sera envoyée à toutes les personnes participantes.

Adresses de contact :

*Axel GOSSERIES, 10 Avenue L. Wiener, 1170 Bruxelles.
Jean-Yves BAUGNÉE, Laboratoires de l'Environnement,
81 Rue de la Gare, 5670 Treignes (Tel. 060 /39 96 24).*

Pour en savoir plus :

G. TIBERGHEN (1993). "Cherche courtilière désespérément". Les Quatres Saisons du jardinage n°81 : pp. 51-54.

J-Y. BAUGNEE



Deux nouveaux produits sont en vente à l'Ecomusée : une couque de Dinant *Ecomusée* (dimensions 22x15cm) et un "pin's" (illus. éch. 1/1), logo et lettrage en couleur métal sur fond blanc (tirage limité à 500 exemplaires).
Prix de la couque : 120 fb, **80fb pour les membres de l'Ecomusée**.
Prix du pin's : 100 fb, **60 fb pour les membres de l'Ecomusée**
Port en sus.

Un conseil astucieux pour consommer la couque de Dinant sans se casser les dents : faites-la réchauffer légèrement au four quelques minutes tout simplement !

BON DE COMMANDE. Adresse : Ecomusée de Treignes - 81, rue de la Gare, B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24

NOM, PRENOM :
ADRESSE :

Je désire recevoir :(nbr) couques de l'Ecomusée - (nbr) pin's

et/ou je désire figurer parmi les membres de l'Ecomusée

je verse la somme de :au C.B. **271-0437688-56**

(400 fb et plus pour les membres adhérents, 4.000 fb pour les membres protecteurs

Les Chroniques sont distribuées aux membres en règle de cotisation; une remise de 20% est accordée sur toutes publications; entrée gratuite toute l'année (enfants compris); envoi du courrier spécial événements, invitations, nouveautés, etc...).

LA FONDATION DES MAÎTRES DE FORGE ET DES POËLIERS DU COUVINOIS.

L'Ecomusée de la Région de Treignes a été associé avec la Maison du Tourisme de Couvin pour la création d'une fondation : la Fondation des Maîtres de Forges et des Poêliers, qui s'est fixé comme objectif la réalisation d'un musée consacré à la sidérurgie en région couvinoise. M. Willame, propriétaire du site de Pernelle, a mis à la disposition de la Fondation un des bâtiments pour y développer son projet. La Fondation est constituée d'une série de personnalités et d'institutions comme il a été dit. La responsabilité scientifique du futur Musée a été confiée à M. William DEVOS, Historien, professeur d'Histoire à l'Athénée de Couvin et à l'Ecomusée de Treignes. Nous sommes particulièrement heureux d'apporter notre potentiel scientifique et notre savoir-faire à cette entreprise culturelle.

UN SITE.

Le bâtiment mis à notre disposition constitue un fleuron de l'architecture préindustrielle de la région. Il était difficile d'espérer un meilleur cadre pour une évocation de ce riche passé industriel que celui précisément où une partie de l'activité qui y est évoquée a eu lieu. Le bâtiment a en effet abrité au début du XIXe siècle les laminoirs du complexe industriel de Hanonnet-Gendarme. C'est également dans ce bâtiment qu'ont été construites les premières machines à vapeur en 1828.

UNE EXPOSITION.

Une exposition temporaire se déroulera du 10 septembre au 15 octobre 1994 qui constituera le coup d'envoi du projet. L'Ecomusée est associé à cette manifestation par le prêt de la majeure partie de sa collection de poêles. Etant donné les délais très courts, cette exposition ne constituera qu'un modeste début. Seulement une fraction très réduite de notre riche documentation a été exploitée pour la réaliser. Les nombreux témoignages (plus d'une vingtaine) que nous avons recueillis n'y trouveront guère d'échos, nous nous en excusons auprès de nos partenaires.

UNE RECHERCHE.

Pour la réalisation de la partie du musée qui sera consacrée à la poêlerie, une recherche sera prochainement entamée pour retracer l'histoire de cette industrie qui a apporté à la ville de Couvin une réputation qui s'est étendue bien au-delà de nos frontières. Les enquêtes qui ont déjà été effectuées, les documents et archives qu'on nous a confiés serviront à étoffer cette étude. Notre programme prévoit également la réalisation d'un livre consacré à cette industrie, ouvrage que nous souhaitons richement illustré pour montrer la richesse de styles et de formes des artefacts de cette industrie où la technique n'est pas absente.

Esquisse de l'histoire des poêleries couvinoises (Extrait du discours de Mr. J-J. VAN MOL lors de l'inauguration de l'exposition à Couvin)

La métallurgie au coke au XIXe siècle, symbole de la révolution industrielle, a permis un meilleur contrôle des températures de fusion et la production de fer à une échelle industrielle. Grâce à cet essor de la sidérurgie, le fer va devenir le matériau roi du XIXe siècle.

Une nouvelle branche industrielle se développe avec la fonte de fer. La fabrication en série d'objets utilitaires et la fonte d'art se développent, la fonte de fer va triompher partout. Le fer moulé, moins cher que les autres métaux ouvragés ou que le fer forgé, s'imposa bientôt dans l'architecture, comme dans les salons, le décor urbain et les jardins. Il va notamment s'imposer dans la fabrication d'appareils de chauffage. La fonte, en effet, possède des propriétés qui la rendent particulièrement adéquate pour cet emploi: supportant les hautes températures, et offrant par rapport à l'acier les avantages d'une meilleure résistance à la corrosion et un volant thermique plus élevé.

L'introduction des poêles et des cuisinières en fonte dans les habitations bourgeoises d'abord, populaires ensuite, va constituer une véritable révolution domestique. La cuisinière se substituant à l'âtre va modifier considérablement l'art culinaire et le confort de l'habitat.

Destinés à prendre place dans les cuisines, dans les pièces de séjour ou les salons, les appareils de chauffage, même les plus sommaires, se devaient d'être décoratifs. La cheminée, haut-lieu de la vie domestique, se parait d'un meuble nouveau qui se devait d'être décoratif. La fonte de fer précisément se prête particulièrement bien à la fabrication en série de très beaux objets industriels, pas très éloignées des productions de l'artisanat. Cette mode se répercuta sur les appareils de chauffage qui s'enrichirent de décors et d'ornementations émaillées ou moulées. Mettre le beau dans l'utile, ennoblir l'objet de série industrielle, furent les principes qui en guidèrent la production.

L'émaillage de la fonte, mise au point par Godin en France, apporta sa note d'éclat et de couleur aux produits. Poêles-cheminées, en fonte brute ou émaillée, se hissent au rang des plus beaux objets qu'ait produit l'art industriel belge.

Le style des poêles suivit ainsi la mode. Aux arabesques de l'Art Nouveau du début du siècle succéda le géométrisme de l'Art Déco pendant l'entre-deux-guerres; les formes arrondies caractérisèrent ensuite l'après-guerre.

Cette industrie florissante se développe dans la seconde moitié du XIXe siècle, dans un contexte favorable, grâce à la reprise économique qui caractérise les années 1893-1896, reprise qui stimule la demande en biens d'équipement. La hausse des revenus et le développement d'une classe moyenne qui s'affirme grâce l'essor

industriel, suscitent une forte demande de biens de consommation durables tels que les outils domestiques et les meubles.

Parmi les pionniers de l'industrie de la poêlerie, le Français Jean-Baptiste Godin conçut un des premiers poêles à charbon entièrement en fonte. Dès 1846 cet appareil est fabriqué en série dans son usine à Guise dans l'Aisne, puis en 1853 dans son usine bruxelloise.

En Belgique, Nestor MARTIN développe à Huy sa fonderie de fer et de cuivre en se spécialisant progressivement dans la fonte de fer et la fabrication d'appareils de chauffage. Il essaima rapidement pour installer des usines à Molenbeek, en 1868, et à Saint-Hubert, sa ville natale, en 1892. Il crée également, en France cette fois, une usine à Rocroi en 1876, puis à Revin en 1882. Cette dernière sera reprise par son fils Arthur qui deviendra la firme Arthur MARTIN.

C'est dans ce contexte que va se développer l'industrie de la poêlerie du Couvinois. En 1886, fondée par le doyen Lambert, la fonderie Saint-Joseph s'établit sur l'emplacement du dernier haut-fourneau au charbon de bois qui s'était éteint vingt ans auparavant, en 1866. Il fut aidé par les milieux catholiques de la région, notaires et noblesse, les de Villermont notamment, qui lui fournirent les capitaux nécessaires.

Les milieux libéraux et francs-maçons de la place réagirent dans un esprit caractéristique de cette époque, et fondèrent La Couvinoise, dès 1891. Ces libéraux progressistes avaient notamment pour noms Michel GOUTTIER, alors bourgmestre de Couvin, et Achille COURTHEOUX. Ce mouvement se poursuivit au début de ce siècle avec la création des Ateliers de l'Eau Noire en 1906, par Albert MOUTARDE. A la même époque l'Usine Saint Roch entame la fabrication de radiateurs et de chaudières pour chauffage central.

En 1920, c'est la Société des Fonderies du Lion qui est créée, à Frasnes, près du Tienne du Lion. Parmi ses fondateurs on remarque Jules-Germain NAIVIN, artisan serrurier-poêlier à Nismes.

Après la guerre, un nouveau combustible se présente sur un marché où le charbon, le combustible traditionnel, commence à se raréfier. Le mazout fait son entrée avec nos libérateurs, les Américains. En 1948, les Ateliers de l'Eau Noire, mettent au point un excellent brûleur destiné à la combustion du mazout, appareil qui est breveté en 1949. Ce brûleur avait été conçu par SOTTIAUX, un mécanicien de la place. L'association de l'inventeur, SOTTIAUX, et de REMY, propriétaire des Ateliers de l'Eau Noire, a abouti à la création de la nouvelle société SOMY, contraction de ces deux patronymes, pour commercialiser le nouveau produit. Les appareils équipés de ce brûleur conquièrent assez rapidement les faveurs de la clientèle belge.

Une concentration industrielle s'opère à la fin des années 60. La Couvinoise et Saint-Joseph, qui avaient fusionné avec l'usine SAMSON à

Seilles-lez-Andenne juste avant la guerre, sont reprises par Victor REMY, le patron de SOMY.

Un nouveau dynamisme caractérisait cette industrie couvinoise, dominée par deux grandes figures: Victor REMY et Jean DONNAY, patron de EFEL. La crise pétrolière provoquée par la guerre au Moyen-Orient va briser cet essor et provoquer la faillite du complexe industriel rassemblé sous la bannière de SOMY pour ne laisser que les Fonderies du Lion encore actives aujourd'hui.

En dépit de leur éloignement des sources d'approvisionnement en charbon et en minerai, ces usines métallurgiques ont connu une prospérité remarquable. Ce succès peut être attribué à la présence sur place d'une main-d'oeuvre qualifiée de fondeurs, de mouleurs, d'émailleurs, qui, du cubilot jusqu'au montage, a fait preuve de talent et de savoir faire.

Cette histoire industrielle ne doit cependant pas faire oublier le contexte social des débuts de cette industrie qui a fourni pendant un siècle confort et prospérité à la population. Est-il nécessaire de rappeler cette école de dentellières qui fut créée au XIXe siècle pour tenter de fournir aux ménages défavorisés un revenu complémentaire indispensable à leur survie, la disparition des anciennes forges et hauts fourneaux au charbon de bois ayant laissé la population dans une réelle détresse économique.

J.-J. VAN MOL

Le temps des moissons !

Avec la rentrée des classes, c'est également les reprises de nos activités pédagogiques axées sur le thème du pain. L'animation s'enrichit et se complète par de nouvelles acquisitions : un moulin manuel à pierre et une bluteuse ménagère.

L'Ecomusée envisage de développer en collaboration avec le Musée d'Archéologie de Treignes, une action concertée visant à développer l'histoire du pain au néolithique en complément des activités déjà proposées.

A cet effet, notre équipe s'est attelée à rassembler le matériel didactique nécessaire au bon fonctionnement de l'animation : la récolte des céréales !



Scène pittoresque à quelques encablures du village de Treignes. Fauchage et confection de bottes de froment. Avec tous nos remerciements pour la collaboration de Mr. FIFIS, propriétaire du champ.

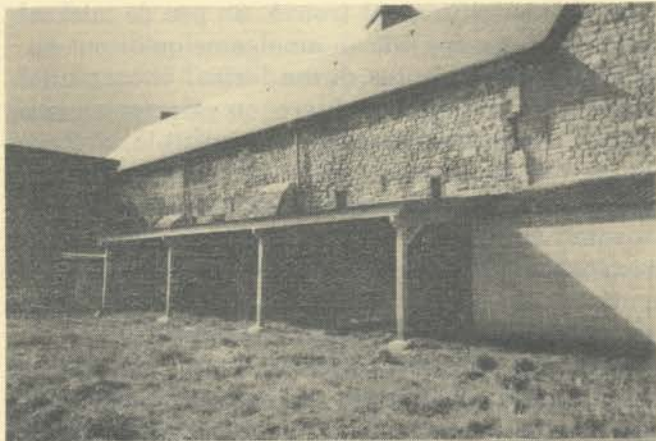
Nouveaux aménagements.

Les acquisitions de nouvelles collections se multiplient; malheureusement, faute de place (*pour l'instant*) ces objets* sont parqués maladroitement dans les recoins de la ferme-château.

* *Principalement du matériel agricole, poêles, éléments de chariot,...*

Certaines pièces, soumises aux intempéries, se retrouvent dans un état de délabrement avancé.

Pour pallier ce manque d'infrastructure, et en attendant d'une solution plus élégante, nous avons aménagé, avec l'autorisation de la commune, deux appentis en bois. Ces appentis sont respectivement disposés derrière le musée et derrière le Centre de Rencontres. Herses, faucheuses, batteuses, planteuses, charrues, etc..., seront à l'abri avant cet hiver !



Le 11 septembre : "Journée du Patrimoine", vernissage et concert

Chaque année l'Ecomusée participe aux "Journée du Patrimoine" en se proposant d'ouvrir ses portes au public et en organisant des visites guidées. Cette année, ce fut également le prétexte d'inaugurer notre troisième exposition temporaire : Exposition internationale des collections du Musée du Petit Format.

Le Musée du Petit Format est une initiative originale, et c'est du village de Cul-des-Sarts, près de Couvin, que l'idée est partie, voici à peine une décennie. Il y eut d'abord les expositions internationales de "Petit Format de Papier" sous formes de Biennales. L'appel fut lancé aux artistes du monde entier ou à peu près.

"Petit Format de Papier" était né.

Une feuille A4 adressée par voie postale. De quoi

écrire, dessiner, graver, ou encore le papier manipulé, voire chiffonné, découpé, froissé, déplié...

Les artistes ne s'y trompèrent point et répondirent nombreux et enthousiastes.

Les Biennales "Petit Format de Papier" se mirent à voyager de ville en ville.

Peu après fut créé le "Musée du Petit Format. Son but : la promotion et la diffusion des arts plastiques contemporains, et plus particulièrement du petit format et, bien entendu, quelle que soit la technique.

Son action s'exerce notamment par la constitution des collections, mais aussi par le prêt d'oeuvres d'art, par des expositions et des éditions, des échanges et des rencontres sur le plan national et international.

Le Musée conserve des oeuvres A4, et depuis peu des travaux en trois dimensions d'artistes originaires de plus de trente pays; le Ministère de la Communauté Française lui a confié en outre, à titre de dépôt, un ensemble d'oeuvres de petit format : dessins, gravures, peintures, bijoux et médailles...

L'Ecomusée accueille une sélection d'oeuvres internationales au Centre de Rencontres de la ferme-château jusqu'au 31 octobre.

Le projet de mettre sur pied à l'Ecomusée la prochaine Biennale devrait aboutir à court terme.

La journée s'est terminée par un concert de musique classique. Nous remercions les nombreux visiteurs (*salles combles*) qui ont partagé notre journée d'activités du 11 septembre.

W. QUINET



Andrei SHABUNIN (Russie)

Auto portrait - 1993

Technique : gravure eau-forte

NOUVELLES ACQUISITIONS

Il nous est paru opportun de signaler l'extraordinaire don de Monsieur Armand LABRUYERE, forgeron de Senzeilles, qui, sensible à nos démarches et conscient du bien-fondé de nos investigations, nous a offert sa panoplie d'outils de forge ainsi que son soufflet. L'Ecomusée se voit dès lors doté d'une double collection pour ainsi dire, et ceci à notre grand plaisir, puisque ces objets viendront utilement compléter la forge de Romedenne (*L'affaire suit son cours !*). Le soufflet qui est identique à celui qui se trouve au musée, vient d'être restauré, et à l'heure où ces chroniques vous parviendront, il sera déjà aménagé dans la forge. Signalons également que la collaboration de Monsieur LABRUYERE ne s'arrête pas simplement à son don, c'est lui-même qui a forgé le nouveau dispositif d'attache du soufflet, ainsi que conçu et confectionné la conduite d'aération du foyer. Il s'est déplacé à Romedenne en notre compagnie pour étudier les futurs aménagements. Il est important que la forge soit fonctionnelle, les animations pédagogiques prévues et basées sur le travail du fer figurent parmi les prochaines activités phares de l'Ecomusée.

Monsieur LABRUYERE est également un interlocuteur remarquable. C'est toujours avec enthousiasme qu'il nous accueille lors de nos enquêtes ethnologiques. Les témoignages enregistrés sur les détails de fabrication du chariot notamment, sont précises et ne manqueront pas d'étoffer une de nos prochaines publications.

Un dernier détail : Mr. Labruyère est âgé de 84 ans !

W. QUINET

ENQUETES - DOCUMENTS

La couque de Dinant:

En 1992, était organisé à Treignes un colloque international sur l'histoire et l'ethnologie du seigle. Les actes de cette réunion scientifique vont être prochainement publiés. Parmi les utilisations de cette céréale, il y en a une qui est moins connue, il s'agit de la fabrication du pain d'épices. François SIGAUT, dont le père était fabricant à Reims, nous rappela cette utilisation singulière de la farine de seigle. Il nous a envoyé sur ce sujet un texte qui sera publié dans les actes dont il vient d'être question.

Il existe dans notre région une tradition particulière qui est la couque de Dinant, une des formes du pain d'épices. A la suite de ce colloque, nous avons été faire une enquête à Dinant où nous avons rencontré le directeur de la maison COLLARD. Ce dernier nous a raconté l'histoire de cette couquerie qui semble être la plus ancienne de

la place. Il nous a très aimablement accueillis. Au cours d'une visite des ateliers de fabrication, nous avons enregistré son témoignage que nous reproduisons ici. En collaboration avec cette maison, **une couque spéciale de l'Ecomusée** est fabriquée, elle est en vente à l'Ecomusée (*voir à la fin des Chroniques*).

"La maison Collard existe depuis 1774. Nous avons retrouvé cela dans les archives à Namur où nous avons fait des recherches. Mais je crois que cette date n'est pas exacte, parce que j'ai une quantité de moules ici, qui sont gravés au nom de Collard, et datés de 1720.

La légende de la couque de Dinant veut qu'elle ait été trouvée lors du siège de la ville par Charles le Téméraire en 1466. Les Dinantais, privés de nourriture, ont trouvé un peu de miel et de farine, ils en ont fait un amalgame qu'ils ont au départ moulé dans les dinanderies, encore une spécialité de la ville. Le cuivre, ou principalement le laiton, qui était employé à ce moment-là, n'était pas résistant assez pour la manipulation continue pour l'impression de la couque. C'est pourquoi on a préféré faire des moules en bois. Principalement en bois de poirier, de pommier, ou de noyer, donc un bois sans veine.

La couque de Dinant est essentiellement composée de miel naturel et de farine; une farine tout ordinaire, surtout pas de farine comme on dit maintenant «améliorée» qui n'existait pas dans le temps. Je n'ai jamais entendu parler de farine d'épeautre. Pour la farine, on s'adressait vraisemblablement à un petit meunier ici dans la région. Je n'ai même plus de documentation, parce que tout a été détruit à la guerre de 14 et en plus de ça à la guerre de 40, toutes les archives ont disparu. Il faut que la farine soit bien blutée pour ne pas que le son apparaisse sur la couque. Il faut de la fine fleur, parce que nous avons tout de même des couques qui sont très fines, qui sont en détail, faut que la masse soit bien fine.

Avant la guerre de 14, il y avait plus de 27 ateliers ici. Moi, je suis «rentré» dans la couque il y a une vingtaine d'années seulement, par obligation. Le dernier descendant masculin, mon beau-frère, est décédé à l'âge de 39 ans, en 1971. Pour ne pas abandonner la tradition, j'ai mis la main à la pâte, comme on dit.

Le bâtiment a été reconstruit ici, après la guerre de 14. Il a été conçu comme fabrique de couques. Auparavant les bâtiments étaient beaucoup plus petits. A ce moment-là on n'était pas mécanisé comme on l'est maintenant. Le laminoir n'existait pas, il été acquis en 1955. Le pétrin mécanique date d'à peu près la même époque également. Avant on avait encore des grands pétrins avec des courroies et des malaxeurs qui ne travaillaient pas aussi vite que ceci. Notre tradition, nous autres, est que nous travaillons encore les produits naturels, c'est-à-dire le miel et la farine naturelle. Je ne veux pas jeter la pierre, mais je crois que nous sommes les seuls. D'ailleurs même à l'aspect, vous pouvez vous en rendre compte.

La Maison Collard est une petite entreprise familiale. Pour le moment, je n'ai que deux personnes à cette saison. Une fois qu'on va arriver le mois d'août, on va travailler à plein rendement, on va déjà avoir les commandes de saint Nicolas, de fin d'année. Au mois d'août pour livraisons fin septembre, début octobre. A ce moment nous pouvons arriver jusqu'à sept personnes employées ici.

Notre production annuelle se situe entre 35 et 40 tonnes. Nous travaillons pour la Belgique et pour les pays voisins, la Hollande, l'Allemagne, la France, la Suisse, principalement. Nous exportons un peu moins que ce que nous produisons pour la clientèle nationale. Par exemple, pour la Suisse, l'année passée, nous avons fait deux tonnes et demie.

Pour le moment (mars), nous préparons déjà le stock d'avant-saison, pour pouvoir répondre à la demande pour juin et juillet. Pour les vacanciers, alors pour tout le dépôt que nous avons ici en ville. Nous livrons à une quinzaine de magasins en ville ici, qui vendent nos produits. Le touriste qui vient à Dinant ne retourne pas sans sa couque. D'ailleurs c'est le slogan qui a été employé par le syndicat d'initiative.

Le processus de la fabrication est assez simple. On fabrique la pâte avec le mélange de farine et de miel. Elle est ensuite directement découpée dans un moule. Elle repose ensuite sur une platine jusqu'au lendemain, entre 12 et 24 heures. La couque passe ensuite au four. La durée de la cuisson dépend un peu de la taille et de l'épaisseur de la couque. Nous autres, on travaille surtout en voyant la coloration de la couque; une fois qu'elle est bien colorée, c'est qu'elle est à point.

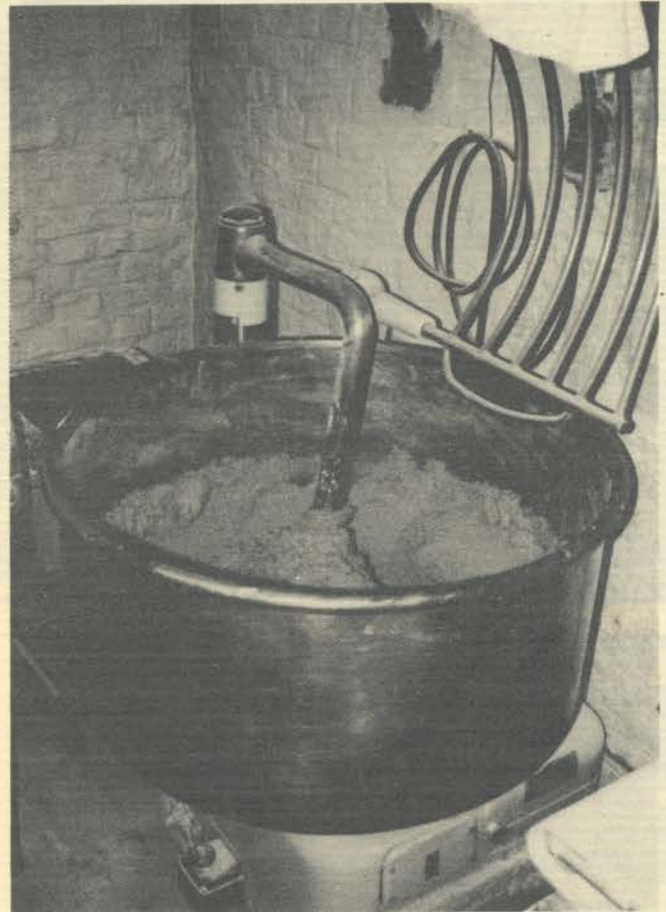
La couque de Dinant est composée de miel et de farine. C'était en 1860, Mr François Reims, qui était un ouvrier couquier, était en train de faire de la couque de Dinant. Trouvant sa pâte trop molle, il aurait dû normalement ajouter de la farine. Est-ce que le *pèkèt* (eau-de-vie) aidant, on n'en sait rien, il a puisé dans le sucre plutôt que de puiser dans la farine pour rendre de la consistance à sa pâte. Il ne s'est pas rendu compte de sa méprise, et tant que sa pâte n'a pas été consistante, il a continué à mettre le sucre. Ce n'est qu'après la cuisson, qu'il s'est aperçu de l'erreur; tous les motifs s'étaient estompés à la cuisson. Ils étaient donc fondus; les couques étaient toutes crevassées. Le résultat étant quand même satisfaisant, on a continué à les faire.

La couque de Reims

Dans la couque de Dinant traditionnelle, il y a 2/3 de farine et 1/3 de miel. Dans la couque de Reims, il manquait peut-être 1 kilo de farine, alors ils ont dû compenser ce kilo-là par un excès de sucre, ce qui est énorme! Vous pourriez arriver à certainement 1/4 en plus que du 1/3 habituel, pour le peu de farine qui manquait. Donc c'est un excès de sucre à ajouter à une pâte de couque de Dinant.

Avant ma reconversion à la couque de Dinant, je faisais partie d'une très vieille famille, dinantaise également; j'étais quincaillier, articles de ménage et dinandier. La dinanderie a été mise en honneur déjà par mon grand père, sinon il n'y avait plus d'atelier dans la ville quand il a repris la fabrication."

La confection des couques de Dinant en images



Le pétrain mélange le miel et la farine.



La pâte est découpée à l'aide d'une forme à découpe en métal (voir les modèles au-dessus de l'artisan), ensuite elle est tassée dans un moule en bois. Le motif est sculpté en négatif.

La laiterie Sainte -Anne à Bourlers.

A la fin du XIXe siècle, pour assurer à l'agriculture de nouveaux débouchés après la très grave crise céréalière des années 80, l'élevage et la production des produits de laiterie qui en sont dérivés vont connaître une extension remarquable. De nouvelles catégories d'acheteurs, appartenant à un secteur industriel en plein essor, vont accroître la consommation de viande et de produits laitiers et développer un marché considérable. Ce secteur va être à l'origine d'une industrie florissante.

Les laiteries coopératives et les laiteries "à vapeur" en sont les premières manifestations, dès la fin du siècle dernier. Dans la région de la Fagne herbagère, cet essor a été marqué par plusieurs laiteries, dont la laiterie *Sainte-Anne* fondée à Bourlers en 1897. Elle représente un exemple significatif de cette industrie à ses débuts. Christian HOUBEN, qui effectue une série d'enquêtes sur ce sujet, a pu rencontrer Mr. **Jean-Marie MARLIER**, fils d'un ancien directeur de cette laiterie. Doué d'une bonne mémoire, notre interlocuteur nous apporte ici un éclairage sur l'histoire de cette laiterie. Mr Marlier possède également une riche collection de photographies anciennes sur cette petite usine; il nous a permis de les reproduire. Nous le remercions très chaleureusement pour sa collaboration. Nous reproduisons ici des extraits d'un entretien qui a été enregistré le 14 mars 1994 à Bourlers.

"Le profil d'une laiterie de l'époque, dans les années avant 14, était le suivant : elle était installée très souvent où il y avait de l'eau, donc une rivière ou une source très importante. A Forges, «Ste Anne» s'est installée où il y avait une rivière qui entraînait les eaux résiduaires. Un fleuve souterrain très important part de la région de Couvin, (sous le sol), et sort à Bourges à Momignies. Elle sert à alimenter la société nationale des eaux de la région. C'est de l'eau qui est au maximum à 12° en été, 8° en hiver, et qui est presque inépuisable. Les sourciers existaient déjà, et dans ce domaine-là, j'ai assez bien confiance. La laiterie a été installée aussi sur un terrain en pente, parce qu'à l'époque, le machinisme agricole commençait seulement. Comme je vous dis l'écrémeuse a été inventée en 1870; la baratte existait déjà, et on installait en pente pour bénéficier de la pente.

La laiterie n'était pas grande. Au départ, il y avait la salle de réception avec des pavés de fonte pour faciliter le glissement des cruches. On n'avait pas encore inventé, ou du moins on n'avait pas encore songé à utiliser un chemin de roulement - qui existait certainement. Les cruches arrivaient, elles étaient vidées dans une balance équipée d'un bac. Chaque fournisseur pesait séparément son lait, et le poids était inscrit dans un grand livre où il y avait 30 jours; il recevait un ticket journalier. Son



La pâte repose 24h sur une platine avant d'être enfournée.



Le four.



Quelques collections de moules, certaines pièces ont plus de deux siècles d'âge !



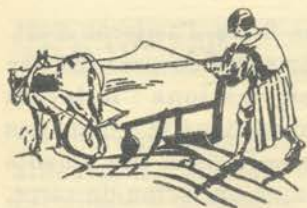
W. QUINET ; J-J. VAN MOL



Laiterie Ste.-Anne à Forges-lez-Chimay vers 1898

lait tombait toujours en cascade dans une pièce qui était un peu plus basse, où se trouvait l'écrémeuse et des bacs pour stocker soit le lait entier avant l'écrémeuse, soit la crème et le lait écrémé à la sortie de l'écrémeuse. La crème restait dans ce bac. Elle était non pasteurisée; elle a été pasteurisée par après, donc chauffée à 80° pour éliminer tous les germes nuisibles. A ce moment-là, il fallait la réensemencer de ferments lactiques qui créaient les conditions favorables pour le barattage. Le lait écrémé repartait chez le fermier, on le remettait dans des cruches plus bas, et le laitier, le transporteur, quand il avait vidé son chariot, repassait de l'autre côté de la laiterie pour charger les cruches de lait écrémé. La crème restait dans des bacs et était barattée le lendemain, toujours dans une partie plus basse, toujours en cascade, et la laiterie se terminait par une salle de fabrication du beurre que l'on fabriquait avec des palettes. Les gens prenaient le beurre entre deux palettes et ils le façonnaient soit en blocs de 1 kg soit en blocs de 5 kg. Ensuite, en extrémité, se trouvait la chambre frigorifique. Ce bâtiment était, bien souvent, flanqué d'un autre bâtiment qui comportait la machine à vapeur. Elle actionnait un arbre de transmission qui traversait toute la laiterie, et sur lequel étaient branchées des poulies et des courroies qui étaient excessivement dangereuses. Il y avait souvent à l'entrée un tout petit bureau séparé en deux dans lequel se trouvait le directeur (l'après-midi), parce que bien souvent, le matin, c'était lui qui pesait le lait. Il y avait ce qu'on appelait déjà le laboratoire où on analysait le lait.

En gros c'était cela. Il y avait très souvent aussi un petit bâtiment annexe où l'on maintenait les chevaux, parce que la laiterie avait quelquefois des chevaux pour conduire le beurre à la gare prochaine. Il y avait aussi un bâtiment où l'on engraisait les porcs. Quand le beurre était fait, il restait une quantité de babeurre qui était assez importante, que le fermier reprenait ou ne reprenait pas. En gros, c'était ça la laiterie; ce n'était pas un gros bâtiment. Comme personnel, il y avait le directeur qui faisait très souvent office de peseur, parfois de laborantin, mais ça a été très vite supprimé parce que ce n'était pas possible. Il y avait un employé qui faisait la comptabilité, qui additionnait les litres de lait. Les litres de lait et les kilos de crème étaient additionnés tous les quinze jours; donc il y avait un sous-total qui se faisait tous les 15 jours. Le comptable établissait les fiches de paie des fermiers et des ouvriers. Dans la laiterie, il y avait quelques personnes: il y avait le videur de cruches, il y avait les gens qui s'occupaient des turbines; ils étaient un ou deux, et puis les gens qui faisaient le beurre. Au départ à Ste-Anne, il y a quand même eu très rapidement un quinzaine de personnes, parce que malgré tout, la fabrication du beurre demandait de la main d'oeuvre. La société a été fondée en 1897, et la laiterie a démarré au 1er juin 1898. J'ai une fiche de paie des années 1903-1904 où l'on constate que le personnel utilisé en été s'élevait à 15-20 personnes, mais il ne faut pas oublier qu'il y en avait déjà 2-3 qui étaient à demeure à la section qui s'occupait des aliments pour le bétail. La



CHRONIQUES DE L'ECOMUSEE DE TREIGNES

ULB

PERIODIQUE TRIMESTRIEL
Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

24-25

HIVER - PRINTEMPS 1995

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE de Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24

COTISATIONS : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4000 frs ou plus pour les membres protecteurs - CB : 271/ 0437688-56

ACTIVITES DE L'ECOMUSEE



SEMAINE DES TECHNOLOGIES 1995 À TREIGNES

Dans le cadre de la "Semaine des Technologies" initiée par le Ministre Albert LIENARD, l'Ecomusée de Treignes propose au Centre de l'Environnement de

l'ULB à Treignes des animations pédagogiques sur le thème de l'Environnement et de ses principes physiques fondamentaux.

L'objet de la démarche qu'entreprennent l'Université et son Centre de l'Environnement est de susciter le développement de l'esprit scientifique en stimulant la curiosité intellectuelle des enfants.

A une échelle bien plus modeste, mais conçues dans le même esprit que les expositions du Palais de la Découverte à Paris, les animations proposées à Treignes constitueront un véritable laboratoire didactique des sciences expérimentales.

Monsieur Albert ART, Professeur de physique expérimentale, a imaginé, créé et promu ce concept en Belgique. Il est notamment à l'origine de l'*Expérimentarium** installé depuis octobre 94 au Musée des Sciences et des Techniques du campus de l'ULB à Charleroi.

* *l'Expérimentarium est un espace d'exposition permanent présentant des modules interactifs destinés à permettre la compréhension de principes scientifiques fondamentaux (propagation du son, de la lumière, principe de l'énergie solaire, électrocardiogramme,...)*

Deux collaborateurs du Professeur ART, passionnés par tout ce qui peut contribuer à l'éveil de l'esprit d'observation, proposeront un registre de quelques expériences simples, amusantes, qui séduiront les jeunes en leur faisant découvrir quelques aspects de la science et du monde qui les entourent.

Nous invitons les écoles à venir nombreux au Centre de l'Environnement de Treignes, du lundi 20 au vendredi 24 mars et nous espérons que ces

jeunes gens passeront une expérience enrichissante à la découverte de ces animations.

QUI : les animations s'adressent à tous les jeunes à partir de 7 ans

LIEU et adresse du courrier :
Centre de l'Environnement de l'ULB à Treignes
(ancienne gare de Treignes)
81, rue de la Gare - 5670 Treignes

DATES et HEURES : du 20 au 24 mars

Horaire : 9h, 10h30, 13h30, 14h45

Inscription de groupes (30 enfants maximum par groupe, 15 par animateur) par réservation au téléphone n° 060/ 39.96.24 - 39.98.07 de 9h à 12h et de 13h à 16h.

ENTREE GRATUITE

FAX : 060/ 39.94.50

PROJET D'EXPOSITION HORS LES MURS DE L'ECOMUSEE

Parmi le registre des prochaines activités de l'Ecomusée, nous avons programmé d'inaugurer dans le courant de l'année une nouvelle exposition temporaire. Celle-ci étant de grande envergure et nécessitant un minimum de 300 m², nous nous sommes associés avec le nouveau Musée des Sciences et des Techniques du campus de l'ULB à Charleroi pour présenter cette exposition. Pour la première fois depuis l'existence de notre Ecomusée nous souhaitons de proposer une exposition «hors les murs». Une expérience à tenter d'autant plus qu'il semblerait de plus en plus évident que la suite des travaux de restauration à la ferme-château de Treignes vont se poursuivre cette année. A cet effet notre site serait immobilisé par les chantiers.

De surcroît nous espérons que cette synergie entre les deux musées ULB nous sera profitable.

Quant au sujet de cette exposition, il sera beaucoup question du pain. Ce thème est largement abordé dans nos animations pédagogiques d'un jour. Il nous fallait une exposition de taille pour compléter nos démarches et notre documentation, nos objectifs

verticalement en quinconce sur une planche de bois épaisse, horizontale, assujettie à une table fixée à un bâti solide.

Le nombre de dents varie en raison de la finesse à obtenir et de la division à donner aux fibres. Comme il faut arriver progressivement à la finesse voulue, les cordiers emploient successivement plusieurs peignes. Les dents sont d'autant plus rapprochées que l'on arrive vers la finesse exigée. On n'a pourtant, dans le plus grand nombre de cas, que deux peignes : un gros et un fin. Le diamètre des dents diminue avec leur rapprochement.

L'opération du peignage est fort simple. L'ouvrier prend une peignée de filasse, qu'il ploie en deux, tourne autour du poignet droit l'une des extrémités, et jette l'extrémité pendante sur les pointes aigües du peigne. Il répète plusieurs fois l'opération, en appuyant à chaque fois la main gauche sur la filasse, et en tirant à lui des deux mains la masse. Il obtient ainsi la division des filaments. Quand la portion qu'il a soumise au travail est peignée, il la tourne autour de son poignet droit, et agit sur l'autre portion de la même façon.

Les fibres, en se fendant, laissent entre les dents du peigne les parties moins nerveuses, qui servent ensuite à des cordes plus communes. Les parties corticales restant du broyage tombent en poussière, et il ne reste entre les mains du cordier qu'une filasse nerveuse et épurée.

-Le filage consiste à assembler les fibres en quantité suffisante pour former l'élément dont nous avons parlé sous le nom de fil de caret.

Pour commettre le fil de caret, le cordier se sert d'un rouet pour obtenir un certain degré de torsion entre les filaments, qui se trouvent ainsi liés ensemble. Après, avec les doigts il fait glisser les fibres pour leur faire occuper leur place. Il y a donc deux temps dans l'opération du filage : 1° glissement des fibres; 2° torsion des filaments.

Le rouet (photo 2) se compose d'une roue mue par un enfant au moyen d'une manivelle. Sur cette roue une corde qui transmet le mouvement à des poulies cylindriques, à plusieurs gorges, percées dans leur axe par une pointe de fer terminée à son extrémité extérieure par un crochet; cette poulie se nomme *molette*. Les poulies ont plusieurs gorges. Elles sont distribuées de telle sorte que l'une reçoit le mouvement du rouet et le communique aux autres par le retour de la corde sur la roue.

Le cordier accroche à l'un des crochets de molette quelques filaments de filasse, et, en s'éloignant à reculons, fait glisser les fibres

en quantité voulue pour obtenir la grosseur de son fil de caret. A cette fin, il jette sous son bras gauche une petite portion du chanvre contenu dans son tablier, attire petit à petit ce chanvre dans sa main droite, qui, pendant que la main gauche soutient le fil qui se forme, procède à l'alignement. Le chanvre avance par un mouvement du pouce et du médium, étant placé entre ces deux doigts en passant sur le côté de l'index qu'il parcourt sur la deuxième phalange. Le cordier marche, le fil de caret se forme, et, la roue tournant, les filaments ne se quittent plus.

Il faut que, pour la production du fil de caret, la vitesse du rouet soit réglée de manière à être d'accord avec la marche du cordier. Si le cordier voulait ralentir le pas, il fallait que le tourneur diminue sa vitesse; et, si le tourneur diminuait sa vitesse, il fallait que le cordier ralentisse sa marche, et, réciproquement, le tourneur devait augmenter sa vitesse, si le cordier accélérât sa marche, ou le cordier marchait plus vite si le tourneur l'y obligeait par une vitesse plus grande.

Le cordier, en travaillant, parcourt une distance considérable; quelquefois sa course est de 50 mètres et plus. L'habitude du travail est telle, qu'arrivé à cette distance, le diamètre et la torsion du fil de caret sont les mêmes qu'au début.

Lorsque le cordier a fait une certaine quantité de fil de caret, il le plie autour de l'axe d'un chevalet, afin de l'emmagasiner pour le reprendre quand il passera au tordage.

-Le tordage sert à réunir les fils obtenus par le filage, de manière à donner au cordage sa solidité, son diamètre, sa destination.

Le métier qui sert à fabriquer le fil de caret sert aussi, dans la petite industrie, à finir le cordage. C'est le même rouet, et, quand ce ne sont pas les mêmes molettes, c'est un système semblable qui est communément employé pour le tordage. Dans la grande industrie, où l'on applique la division du travail, les métiers à tordre sont un peu différents des métiers à filer.

Tandis que, pour obtenir le fil de caret, une seule molette fonctionne pour un seul ouvrier, pour former le tors, le toron, plusieurs molettes sont nécessaires. Leur nombre est égal au nombre des fils de caret devant former le cordage. Le nombre en est variable.

Monsieur Bertin attache donc au crochet de chaque molette un fil de caret (photo 2), et pour former le tors marche en arrière. Le tourneur fait mouvoir sa roue en

sens inverse de la direction qu'il a donné pour le fil de caret, et le cordier, reculant en arrière, assemble



Photo 2.
Le rouet «lourd» de Mr. Bertin en action.

les fils de caret dont il va faire une corde; il arrive à un **émerillon** (photos 3 et 4). C'est un petit crochet auquel l'ouvrier accroche les divers bouts de fil de caret afin de les maintenir.



Photo 3



Photo 4



L'émerillon (dim : 16 cm)

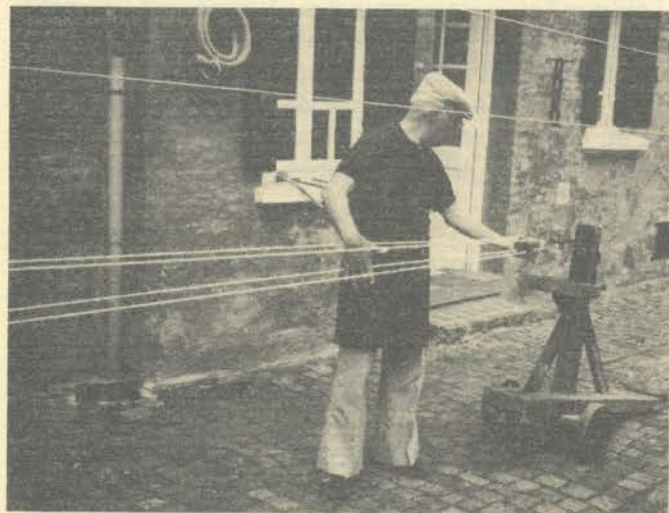


Photo 5

Mr. Bertin passe entre les doigts de la main droite les fils pour empêcher ceux-ci de se mêler et revient vers le rouet.

Il y a une perte de longueur d'environ un tiers par suite de la torsion. Si l'émerillon était fixé, il se romprait immédiatement. Pour éviter cet inconvénient, on a assujéti l'émerillon à une corde tournée autour d'une lanterne qui tient à un bâti au moyen d'un axe. Sur cet axe on a tourné une corde qui tient un poids qui rappelle à sa première position la lanterne de l'émerillon, quand toute la longueur de la corde de l'émerillon a été développée.

La torsion se règle alors d'après la marche de l'ouvrier et la vitesse du rouet.

Quand le cordier a fait une corde de la longueur de son atelier, il recommence.

Comme cette longueur est telle que la corde toucherait le sol si elle n'était pas soutenue, on plante de distance en distance des supports.

Afin d'éviter l'enchevêtrement des torons pendant leur fabrication, le cordier les sépare à l'aide d'un **toupin** (photos 6, 7 et 8), sorte de cône qu'il tient horizontalement. Ce cône a plusieurs échancrures de sa base à son sommet.



Photo 6



Photo 7



Photo 8. Le toupin, détail

Le sommet est placé dans la distance entre les torons, et le cordier marche en s'éloignant des molettes; l'enfant tourne, et les torons se forment. Puis, à l'émerillon, le cordier réunit les torons et revient vers les molettes en maintenant encore les torons sur son toupin, et un troisième travailleur tourne l'émerillon, de sorte que la torsion du câble se fait de derrière pendant que l'enfant continue la torsion des torons.

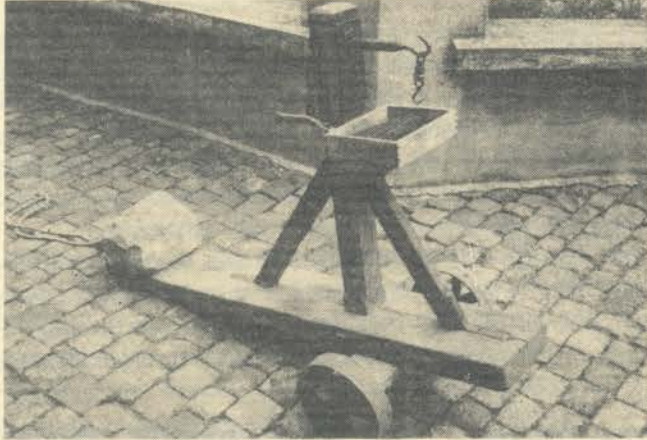
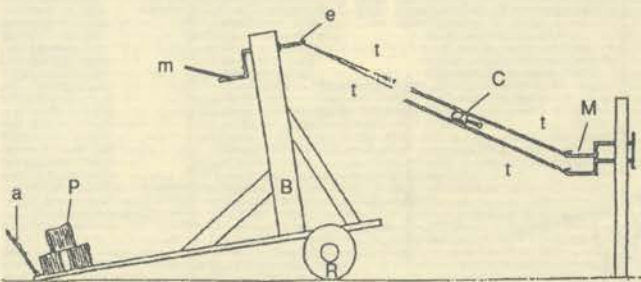


Photo 9. Le carré simple



- a : corde de rappel
- M : molettes à câbles et leur bâti
- C : toupin.
- t : les torons.
- e : l'émerillon.
- m : manivelle qui fait mouvoir l'émerillon.
- B : bâti du chariot.
- R : roue qui lui permet de se mouvoir quand la perte en longueur du câble ferait tout rompre s'il y avait obstacle.
- P : poids qui retient le chariot.

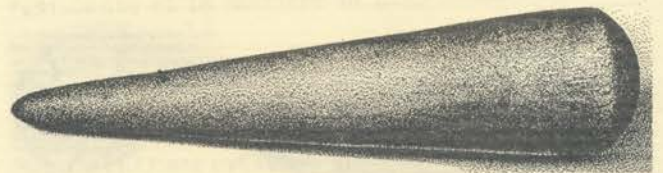
Monsieur Bertin élimine la filasse se trouvant sur la corde à l'aide d'un éfilocheur (photo 10 ci-dessous)



La corde étant formée, Monsieur Bertin la décroche au rouet tout en prenant bien soin de pas lâcher les 4 boucles (photo 11 ci-dessous).



Monsieur Bertin agrandit les 4 boucles à l'aide d'un épissoir, ensuite il décroche la corde du côté du carré simple et la repasse dans les 4 boucles.



L'épissoir en bois (dim. 16 cm)

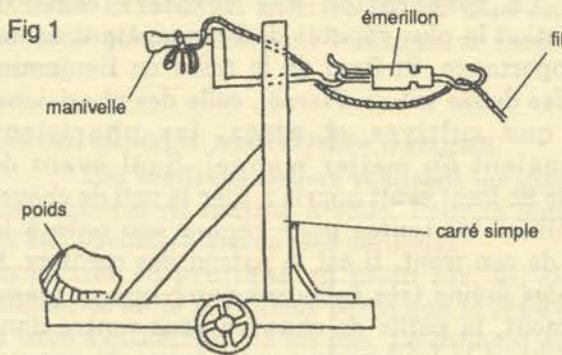
Lorsque l'on veut obtenir des câbles ayant une âme, c'est-à-dire un toron fixe autour duquel se tordent des torons mobiles, on utilise un toupin percé dans l'axe de la base au sommet, on y passe le toron fixe, et on opère pour les autres comme si ce toron fixe n'existait pas; quand le câble est fait, l'âme est au milieu.

-L'apprêt donne au cordage sa flexibilité, sa régularité, son aspect, et sert souvent à le préserver des intempéries.

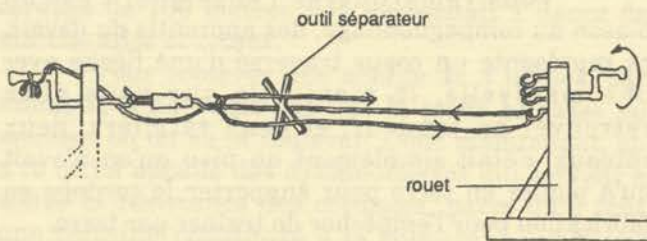
Les cordages étant terminés subissent un apprêt qui varie selon l'usage auquel ils sont destinés. Les cordages pour la marine sont goudronnés: les cordes pour les différents métiers reçoivent des matières qui les engluent de façon à ce qu'elles résistent aux agents au milieu desquels elles doivent servir.

APPRENTISSAGE EN BREF

1ère étape : Attacher le fil à la manivelle du carré simple et le passer dans l'émerillon qui se trouve en position bloquée (fig 1).



2ème étape : On effectue un mouvement de va et vient avec le fil allant de l'émerillon aux 4 crochets se trouvant sur le rouet. (figure 2).



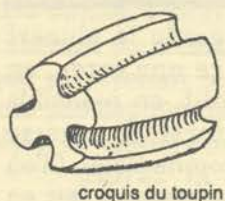
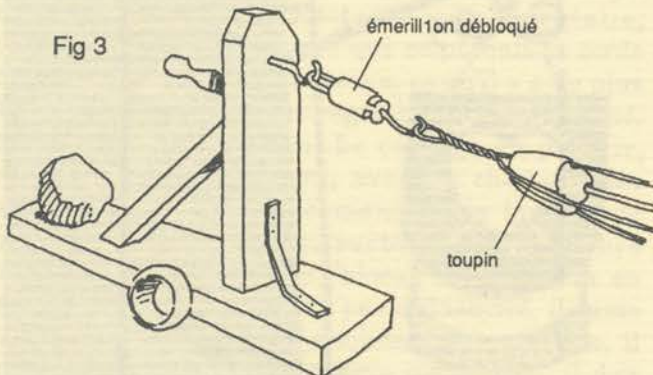
3ème étape : Cette opération étant terminée, on dénoue le fil de la manivelle afin de relier les 2 extrémités.

4ème étape : Tourner la manivelle du rouet dans le sens des aiguilles d'une montre pour amener la torsion voulue à chaque toron.

Passer en même temps l'outil en X pour ne pas que les torons s'emmêlent (voir fig. 2).

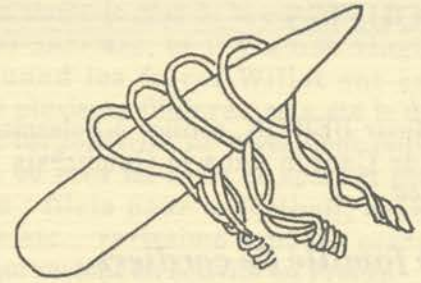
5ème étape : Quand les torons sont tordus au point de vriller, on débloque l'émerillon et on place le toupin du côté du carré simple (fig3).

6ème étape : Tourner toujours dans le sens des aiguilles d'une montre tout en avançant avec le toupin.



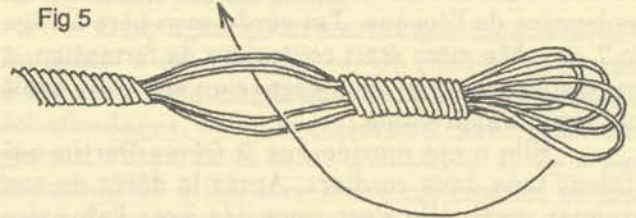
7ème étape : La corde étant formée, on la décroche du rouet tout en prenant bien soin de ne pas lâcher les 4 boucles. On agrandit celles-ci à l'aide d'un épissoir (fig 4).

Fig 4



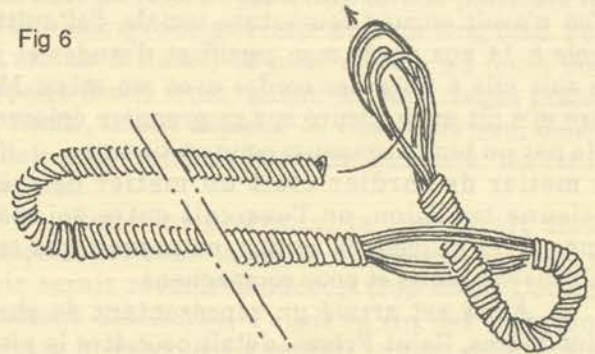
8ème étape : A proximité des boucles, on sépare la corde en deux et on repasse les boucles dedans (fig. 5)

Fig 5



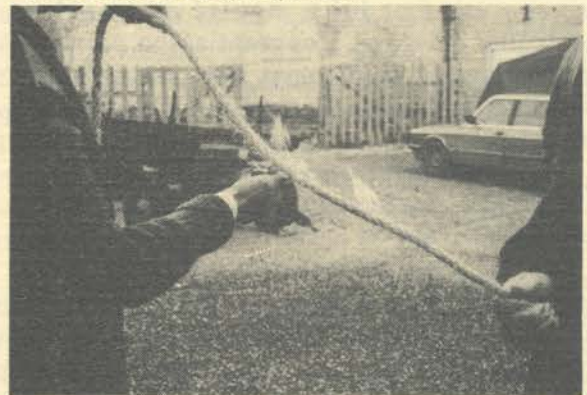
9ème étape : Dernière opération. On décroche la corde du côté du carré simple et on la repasse dans les 4 boucles (fig. 6)

Fig 6



On élimine la filasse se trouvant sur la corde au moyen de deux procédés :

- avec un chalumeau ou
- avec l'aide d'un éfilocheur.



Filasse éliminée par le feu



Éfilocheur. Voir également photo 10 de la pg 12

ENQUETES

Monsieur BERTIN, cordier à Solesmes (Nord, chef lieu de Canton dans le Cambrésis Hainaut) en France.

Une famille de cordiers.

Nous étions cordiers depuis 13 générations de père en fils. Avant la guerre de 1914, il y avait encore quatre Bertin artisans cordiers, le nom de ma famille, ici à Solesmes. C'est pour vous montrer les besoins de l'époque. J'ai perdu mon père à l'âge de 7 ans. Ma mère était couturière de formation, 4 ans d'apprentissage sans gagner un sou. Elle avait eu jusque 5 apprenties.

Elle a été mariée aux 2 frères Bertin qui étaient tous deux cordiers. Après le décès de son premier mari, elle s'est remariée avec l'aîné des Bertin. Elle a arrêté son métier de couturière, c'est son mari qui l'a voulu. A l'époque, hélas, on ne faisait pas des études comme maintenant, il n'y en avait qu'une minorité qui en faisait. Etant donné qu'on n'avait aucune couverture sociale, j'ai quitté l'école à 14 ans après mon certificat d'études et je me suis mis à faire des cordes avec ma mère. Ma mère m'a dit avoir pleuré sur sa première épissure faite par un temps orageux; pour un tissage.

Le métier de cordier était un métier de très ancienne tradition, on l'exerçait entre soi, par lignée. Très souvent le cordier ne prenait que ses fils pour apprentis et pour compagnons.

Alors est arrivé un représentant de chez Saint Frères. Saint Frères, c'était peut-être la plus grosse firme de corderie de France. Généralement le représentant passait par la corderie, c'était une promotion pour lui que de venir représenter la firme. Le représentant monsieur Caperon a pris son canif et a refait la pointe de l'épissoir dont se servait ma mère et lui a montré comment on façonnait une épissure. L'apprentissage prenait 4 ans, on ne gagnait absolument rien, probablement pendant l'apprentissage, le cordier nourrissait ses apprentis.

Je suis devenu cordier, comme le tonnelier ou le maréchal-ferrant le sont devenus, et j'ai travaillé jusque l'âge de la retraite. La retraite était à 65 ans, et avec l'évolution sociale, ils ont descendu la retraite à 60 ans. Comme j'avais 62 ans et que j'étais à bout de souffle au point de vue commercial, j'ai arrêté. Ici, ça a été une ville très riche et très prospère, mais tout a disparu, les brasseries, les sucreries, les tissages, le moulin... Le cheval, les vaches, les puits ont disparus, les échafaudages, c'est devenu tubulaire, ça a disparu, les clochers maintenant sonnent électriquement. Le maréchal-ferrant est revenu un peu avec l'équitation, mais maintenant il prend sa voiture et il va ferrer à domicile, on ne va plus attendre son tour au travail.

Le métier de cordier remonte à 1394, sous le règne de Charles VI. On achetait une charge,

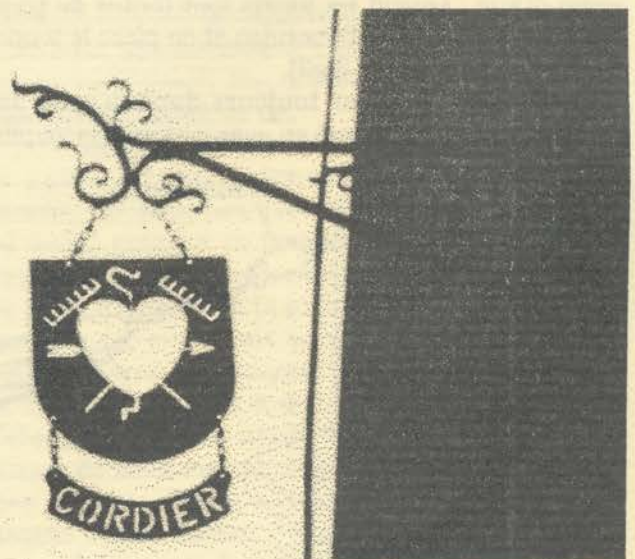
c'est de là qu'est venu le compagnonnage, les compagnons du devoir du tour de France. Les cordiers sont exempts d'impôts à condition de fournir les cordes de chanvre à l'exécuteur des hautes oeuvres de la justice du Roi.

La corporation des cordiers était la corporation la plus réputée de France, étant donné son importance. St-Paul de la tribu de Benjamin, l'une des douze tribus d'Israël, celle des pharisiens. Bien que cultivés et aisés, les pharisiens apprenaient un métier manuel. Saül avant de devenir St-Paul avait appris à filer le poil de chèvre pour tisser les tentes pour gagner son pain à la sueur de son front. Il est le patron des cordiers. Il avait des mains très calleuses parce que ça blesse facilement, la paille de chanvre vous rentre dans les doigts et le lendemain vous trouvez du pus sur les mains. Un vieux cordier m'a dit avoir utilisé un morceau de feutre à chapeau pour ne pas se blesser en filant.

Vous remarquerez l'enseigne, c'est un blason du compagnonnage, des apprentis du devoir, ça représente un coeur traversé d'une flèche avec une manivelle, la manivelle que vous allez retrouver au tendeur, et deux râteliers, deux râteaux, c'était simplement un pieu qu'on n'avait qu'à piquer en terre pour supporter le cordage en fabrication pour l'empêcher de traîner par terre.

En compagnonnage, on indique 1407 comme date de la renaissance et 1735 comme date de la reconnaissance à Marseille. Le tryptique des trois fondateurs légendaires du compagnonnage: maître Jacques, le Roi Salomon, le père Soubis, sorte de temple à quatre colonnes.

Après les compagnons bourreliers, ils venaient au 8ème rang dans l'ordre des préséances, des cortèges, processions. A Chartres, la corporation avait le privilège de porter le dais à la procession.



Nos cordiers actuels ont perdu la plupart des techniques passées. Pour faire une corde, on utilise le fil de caret, puis on ourdit, on assemble pour former les torons par la torsion, puis se produit le câblage c'est-à-dire le commettage, (d'où le nom du toupin - couchoir de commettage) fait en

bois dur à 3, 4, 6, 12, 18, et 24 gorges, à trou central pour câblage sur âme. Ame ficelle ou corde qui se trouve à l'intérieur du cordage. Qui saurait réaliser un bracelet en forme de bouée sans fin de nos jours? Oeuvre de réception obligatoire qui consistait à torsader la corde en chanvre autour d'un cercle de fer sans qu'on puisse voir le départ et l'arrivée du travail.

La corde aux multiples usages.

Les maîtres-cordiers réalisent les grelins et les aussières de marine à voile. Pour la batellerie les câbles mixtes armés : les ver dons.

Le métier se pratique en plein air, à l'abri de l'humidité et de la chaleur parce que la fibre ça vit, la fibre synthétique ne vit pas. Le chanvre est très élastique, à la chaleur il s'allonge, à l'humidité il se rétrécit. On a construit les cathédrales, les pyramides, avec les cordes en chanvre, le lin était plutôt réservé à l'usage domestique. Pour faire un cordage de 100 mètres cela nécessitait 1 heure de marche aller et retour.

Pour soulever une charge de 2 tonnes, par exemple, il ne s'agit pas que la corde se casse au moment où on va la soulever! Donc maintenant, on a ce qu'on appelle des dynamomètres qui servent à tester la résistance des cordages, parce qu'il faut une certaine résistance à la rupture. Le chanvre s'allonge mais il y a une limite. Il faut calculer, faire en sorte que, pour une charge d'une tonne, il y ait un coefficient de sécurité. Ce qui fait la force du chanvre, c'est son élasticité et la longueur de la filasse, appelée long brin, l'étope séparée par le peigne de chanvrerie servant à des usages moins nobles.

La corde de puits était faite avec un chanvre spécial qui était cultivé à Manille, c'est pourquoi on l'appelait le *chanvre exotique de Manille*. Le chanvre de Manille provient d'un bananier textile appelé *Abaca*, originaire des Philippines. Le Manille tient mieux à l'eau que le chanvre. Alors nous on le goudronnait avec du *terck*, c'est-à-dire un goudron de Norvège. On avait un grand chaudron et on plongeait la corde, ce qui n'apportait pas une résistance supplémentaire, peut-être moindre, mais ce qui empêchait la corde de se putréfier. Sur les bateaux, ce qu'il y a de plus à craindre pour les fibres végétales, c'est l'humidité, c'est la pire des choses. Le cordage va pourrir, moisir. Les agriculteurs, avec les chevaux, les vaches, utilisaient énormément de longes, ça pourrissait facilement, surtout le sisal (fibre exotique tirée de l'agave l'aloès). Le *long brin* en sisal est solide, mais il n'a pas d'élasticité, il casse net, donc beaucoup moins solide que le chanvre, il sèche difficilement, se conserve moins bien, il doit être enduit à l'huile minérale pour la moisson. On l'utilisait pour certains tapis, pour les longes, parce que ça revenait moins cher que le chanvre. Je ne sais pas depuis combien de temps on a découvert le sisal. La matière noble reste le chanvre.

Après la guerre, la mécanisation de

l'agriculture a sonné le glas de la corderie. Il y a eu des corderies énormes, et il y a une vingtaine d'années, quand les frères Willot ont repris l'ensemble de plusieurs filatures, ça a été le déclin. Actuellement les corderies ne travaillent plus que pour la voile, ou pour les filets de sport et pour la gymnastique : filets pour le football, agrès de gymnastique etc... rarissime sont les corderies mécaniques qui restent en activité en France.

A Solesmes, on travaillait essentiellement pour le rural, pour les tisserands, les cordes d'échafaudages, les cordes de clocher, sur le littoral on travaillait pour la pêche.

Il n'y a pas qu'en marine que chaque corde « les bouts » a son nom propre. Un *chablot*, ça servait à lier des échafaudages entre eux, à les amarrer les échafaudages. Pour le tisserand, pour tenir ses pierres, c'était de la *corde d'ensouple*. Il n'y a pas beaucoup de différence entre un chablot et une corde d'ensouple, c'est une histoire de diamètre et de grosseur. Quelle que soit la grosseur ou la longueur de la corde, c'est toujours le même principe. La *ficelle d'armure* c'est différent, parce que c'est du retors c'est-à-dire tordue plusieurs fois et il fallait qu'elle soit faite avec un long brin. Pour le métier à tisser, et pour mettre au fouet donc appelée ficelle fouet, quand le fouet claque grâce à la ficelle, le son dépasse la vitesse du son, donc il fallait aussi faire de la ficelle d'armure, les cordes de puits.

Pour les chevaux, le licol était tissé, uniquement pour la vente du cheval, un licol en cuir serait revenu beaucoup trop cher. Donc au moment des foires, c'était la fin des moissons, c'était la fête. A Lecateau, nous avons la St Mathieu, gros marché; à Hirson et à Cambrai c'était la St Catherine, à Landrecies la St Luc. Les paysans allaient à la foire, les marchands de chevaux allaient vendre leurs chevaux, donc c'était par milliers de chevaux. Alors il y avait un licol et on faisait une corde spéciale, double, parce qu'il fallait présenter le cheval avant de le vendre, le faire courir, donc il fallait faire une double longe, qu'on n'avait qu'à passer dans l'oeillet. A la fin, les licols en sangle de jute, venaient du Tarn. Les marchands de bestiaux allaient vendre leurs vaches, attachées avec un licol en corde soit avec une longe.

Maintenant, les marchands de chevaux ont disparu, certains ont fait la cheville, d'autres ont réussi à créer leur écurie de course. Il y avait ce qu'on appelait "le maquignon", le marchand de chevaux cossu, c'était un des notables de l'époque.

On distinguait les licols par la ligne rouge que l'on faisait au milieu du licol pour les gros marchands. Pour les maquignons en général c'était un zig-zag. Alors nous les licols, les derniers que nous recevions venaient d'un artisan du Tarn, il n'allait jamais assez vite pour nous approvisionner, et tout l'hiver on travaillait à l'intérieur.

Pour conduire des chevaux, on vendait des cordeaux (des traits, longes avec laquelle les chevaux tirent les attelages longes pour le vêlage),

des cordages, mais entre bourreliers, entre cultivateurs, on donnait des termes propres. Le cordeau servait à mener les chevaux, jusqu'à 6 chevaux, pour tirer les chariots de blé ou de betteraves, et nous on appelait ça une *affilée*, certainement parce qu'on tenait les chevaux d'affilée. Il y avait les cordes à veaux, des cordes à aligner les chevaux entre eux, des petites longues. Il y avait les *combles*, les combles servaient à maintenir les bottes de paille qui se trouvaient sur les chariots à ridelles. C'était tout un art de mettre les gerbes, maintenant ce sont des bottes de paille. Donc ils *brêlaient* ça avec des cordages, on en faisait des dizaines et des dizaines.

Différentes sortes de fibres.

La graine de chanvre est connue sur le nom de *chenevis*, comme on donne aux oiseaux. Le chanvre, *Canabis sativa*, est utilisé parfois pour un autre usage, hélas! De la famille des *Urticacées*, il est dioïque, il y a des fleurs femelles et des fleurs mâles sur des sujets différents. Les sujets à fleurs mâles sont plus effilés et moins gros que les femelles. Il est cultivé en Europe de temps immémorial, mais on le croit originaire d'Asie. On le rencontre à l'état sauvage dans la région de l'Himalaya. La plante ne doit pas être cultivée isolément, le champ où croît le chanvre s'appelle la chainevière. La chainevote est partie ligneuse. On cultivait le chanvre comme le lin, le long du littoral ou d'un cours d'eau, comme la Loire et la Lys. Maintenant on n'en cultive plus pour une question de rentabilité. Les plus beaux champs sont en Italie du sud, à Naples. A l'époque, la culture du chanvre en France par ordre d'importance était la Sarthe, le Maine-et-Loire, l'Indre-et-Loire, la Loire-Inférieure, la Somme et la Vienne. Les chanvres de la Vienne sont les plus forts qui soit au monde. D'après ma mère, les chanvres de Russie étaient résistants mais beaucoup moins beaux, et la filasse étant beaucoup moins fine, le fil était beaucoup plus difficile à travailler, et le cordage avait un moins bel aspect. Le chanvre, c'est comme pour le café ou le vin, tout dépend du climat.

Le chanvre peut atteindre deux mètres à 3 mètres de haut; c'est le cas des «chanvres russes», tout dépend de la région. Par exemple ici, pendant la guerre, j'en ai vu cultiver un hectare. Chez nous c'est terminé mais en Italie, ils cultivent encore le chanvre sur place. Nous avons aussi d'autres fibres : nous avons le **jute**, nom vulgaire de la corèbe. Le jute c'est comme le **sunn**, qui est un chanvre indien mais qui est très court en filasse. Le sunn à l'aspect du chanvre mais c'est le trompe l'oeil, pas plus solide que le jute, c'est la famille des *Tiliacées*, cultivées en Indoustan et à Calcuta. Il y a du jute de toutes nuances, depuis le blanc soyeux et brillant, ou roux, noir et grossier. On utilisait le jute en nappe ou en galette cardée pour *staffeur*, on s'en servait aussi pour mettre aux bondes des tonneaux des brasseries, pour que ce soit bien hermétique. Le staff est un mélange plastique de

plâtre, de ciment, de glycérine, de dextrine, etc... utilisé en guise de pierre pour la décoration architecturale des constructions temporaires. Le jute cardé et en nappe servait pour faire la décoration des plafonds.

La préparation de la fibre de chanvre.

On arrache le chanvre quand il est à maturité, après l'arrachage, le chanvre est amené à l'eau pour le rouissage. Avec le rouissage sur le terrain il est plus foncé, le rouissage à l'eau le rend plus clair mais moins résistant. Parfois on l'éclaircit au chlore, pour blanchir la fibre, là aussi il est moins résistant.

Plus la filasse du chanvre est claire, fine et soyeuse, plus elle est belle.

Le rouissage a plusieurs buts.

- De faciliter la séparation des fibres d'avec la *chènevote*, la *taille*. La filasse est à l'intérieur de la tige, la *taille* est l'écorce qui se trouve autour de la plante. Donc il faut enlever la *taille* pour récupérer la filasse qui va servir à faire le *fil de caret*. On appelle *fil de caret*, le gros fil à fabriquer les cordages.

- De dépouiller les fibres des matières gommeuses qui les tiennent collées ensemble.

- De nettoyer et de blanchir la fibre. Pour cela, les bottes sont mises dans les rivières pour le rouissage. On en voit toujours en Normandie, des *rouissoirs* ou *routoirs*, endroits où l'on met le chanvre et le lin.

Le chanvre étant roui et séché, il ne reste plus qu'à séparer la fibre de la chènevote, c'est-à-dire l'écorce, la *teille*, qui se trouve autour. Deux procédés sont employés : le *broyage* et le *teillage*.

Le *teillage*, ou *tillage* pour le tilleul, consiste à détacher la chènevote de la fibre avec ses doigts seulement. En général on ne teille pas le chanvre femelle qui a porté la graine. Le broyage à la main consiste à briser la chènevote pour la séparer de la fibre avec un instrument classique appelé la *broie*, synonyme *brisoir*, instrument qui sert à briser la tige du chanvre et du lin.

Quand on a séparé la filasse de la *teille*, on la passe sur des peignes de chanvrerie. C'est comme des planches avec des broches en fer, plus ou moins grandes en fonction de la filasse que l'on avait à peigner. Donc, comme la filasse était mêlée, de main d'homme on la passait sur les clous, et à ce moment-là, elle allait servir à faire le *long brin* pour soulever les charges. On le mettait d'un côté, et l'étope servait à des usages moins nobles, l'étope c'est très petit. Vous pouvez avoir une filasse de deux mètres de haut, mais il y a toujours des déchets. Donc les déchets servaient à des usages moins nobles. Avec la filasse en long brin, on confectionnait des «poupées» de chanvre dont se servaient les plombiers, pour les pompes et pour les seringues, rendues célèbres à Solesmes, énormes seringues qui servent à arroser les passants pendant le carnaval qui dure jusqu'au mardi-gras.

La fabrication de la corde.

Il n'y avait que les cordiers des grandes villes qui avaient des ateliers couverts. Les cordes, on les fractionne. Généralement, on fait des 100 mètres, mais pour avoir une corde de 100 mètres, à cause de la rétorsion en fonction de la grosseur, il faut allonger le cordage sur 130 à 140 mètres, donc peu de cordiers pouvaient se permettre d'avoir un atelier de cette longueur. Ils travaillaient tout l'hiver à l'intérieur pour faire des longes et pour faire des doubles longes. Et dès le printemps, ils travaillaient à l'extérieur, ou ils avaient un jardin qui leur permettait de travailler, ou ils travaillaient dans la rue. Le cordier travaillait avec un tourneur de roue, parfois 2 quand le cordage était gros.

Plus la corde était grosse, plus il fallait charger. Parce que vous avez ce qu'on appelle la **tétière**, et le **tendeur** qui se trouvent à l'autre extrémité, et sur lequel on mettait des pierres en fonction de la grosseur du cordage. Si le fil de caret était ourdi sur 140 mètres, il fallait bien se mettre dans un jardin ou une allée un peu ombragée pour être à l'abri de la chaleur, parce qu'on encolle, il ne fallait pas que la colle sèche trop vite, et après il fallait polir. La pluie était l'inquiétude quotidienne, le chanvre humide ne pouvant être convenablement travailler.

Les *combles*, on arrivait à les faire devant la cour. Les *longes*, on les faisait ici dans le magasin. On se mettait dans la rue pour faire les cordages à très longue portée.

La plus belle corde qui soit, c'est la corde de septain en chanvre.

Pour un gros cordage, pour que le cordage soit plus rond, pour qu'il soit plus régulier, on met une âme dedans, une mèche, c'est-à-dire une petite corde qui se trouve à l'intérieur autour de laquelle viennent s'enrober les torons qui vont former le cordage. Ça n'apporte pas une solidité supplémentaire. Ici, le septain comporte 6 torons, le toron intérieur s'appelle également toron, on ne l'appelle pas âme ni mèche, cela donne donc un cordage à 7 torons d'où le nom de septain.

Pour faire un cordage en septain il faut un trou au milieu du toupin couchoir de commettage que nous appelions «sabot», ou «sto» pour écourter le nom trop compliqué, alors au fur et à mesure que la corde se fait, le toron qui se trouve au milieu ne bouge pas mais les autres viennent s'enrober autour. Les gros cordages sont tous faits comme ça mais le toron intérieur s'appelait l'«âme» ou «mèche». A l'intérieur on mettait toujours de l'étope pour diminuer le prix de revient. Parce que le cordage, contrairement à ce que vous pouvez penser, les professionnels vont vous le vendre au poids, ça se vend au kilo.

Lorsque le fil avait été peigné, le cordier mettait la filasse dans son tablier qui n'arrivait qu'aux hanches. Le tablier servait surtout à filer, ensuite à se protéger quand on encollait, et ensuite pour terminer quand on faisait les épissures, les boucles, les oeilletons ou les boucles épissées.

Le tourneur de roue, parce qu'il n'y avait pas d'électricité, donc il fallait être deux, le tourneur de roue se mettait à tourner le rouet. Le cordier mettait la filasse au rouet, et entre le pouce et l'index, il fallait que le cordier trouve la grosseur du fil voulu. Pour le gros cordage, vous avez du 0,1, 0,2, 0,3, 0,4. Ici on va travailler avec du 0,4, parce qu'avec sa grosseur il fait 400 mètres au kilo. C'était tout l'art du cordier, il fallait qu'il file et qu'il trouve, entre le pouce et l'index, la grosseur du fil qui correspondrait à l'usage qu'il voulait en faire. Quand le cordier avait fini de filer son fil, de le transformer en fil de caret, on le mettait sur un dévidoir, sur un touret. De même que lorsque le cordage était terminé, on le lovait sur un touret.

On peut faire des cordes à 4 torons ou à 3 torons. Ce toupin a quatre gorges. D'autres comme nous l'avons vu précédemment pouvaient avoir 6 pour le septain et même 12-18-24 gorges.

L'épissoir est pratiquement le seul outil de transformation du cordier. Il sert à faire toutes les épissures, tous les noeuds, que l'on retrouve dans le manuel du gabier (le gabier est, sur un navire, le matelot qui est chargé de réparer ou de transformer les cordages, le gabier ne fait pas de cordage, il ne fait que réparer). Alors vous retrouvez toutes les sortes de noeuds, du matelotage. Par exemple, ici c'est un noeud pour terminer un cordage, mais c'est un noeud uniquement de décoration, on appelle ça un «*cul de porc*», on voit la forme, c'est un peu évocateur. Ici vous avez une boucle épissée avec une cosse et un anneau à chaque extrémité du cordage appelé élingue, cordage servant à soulever des charges. Donc tous les noeuds quels qu'ils soient, toutes les épissures pour raccorder un cordage cassé, se font avec un épissoir. Et généralement tous les outils en bois que vous allez retrouver, que ce soit dans la machine, les mollettes, pour filer, pour faire de la ficelle, soit pour transformer, sont faits avec un bois dur, avec du buis.

Alors je vais commencer la corde. On retrouve à peu près les mêmes termes que chez le tisserand. Je vais commencer par *ourdir*, c'est-à-dire allonger le fil de caret, gros fil de cordier. Je vais partir de la machine à faire les cordes que l'on appelle une **tétière**. C'est toujours le même principe qu'elle soit petite ou longue. Pour une corde de 100 mètres, on allongeait, environ sur 130 ou 140 mètres, selon la grosseur.

Nous allons faire ici une longe comme pour attacher les bestiaux. Plus la corde est grosse, plus on utilise de *rolls*, de fils. Le *rolls*, c'est un tube de carton, autrement dit c'est une bobine sur laquelle se trouve un tube de carton. Pour une longe, en principe, je devrais mettre deux fils, mais comme je n'en ai plus je n'utilise qu'un *rolls*. Pour un *comble*, c'est-à-dire un câble pour brêler les chariots de blé ou de paille, on travaillait à trois ou quatre fils. Le *rolls* venait des filatures mais quand nous filions à la main, le fil était mis sur un touret dévidoir ou à mesure de la fabrication sur un tambour appelé «*caret*» d'où vient ce nom de caret que l'on continue

par atavisme d'appliquer au fil mécanique fabriqué pour les cordages.

Avec le **toupin** on va faire une corde à quatre torons, quatre crochets. Donc je suis en train de ourdir. Il faut toujours aller dans le sens de l'autre crochet, parce que si vous n'y allez pas, quand vous allez commencer la corde, elle ne se fera pas, et pour défaire une corde c'est impossible. Il faut toujours aller dans le sens de l'autre crochet auquel vous allez accrocher le fil. Je vais faire 4 tournées. De ce côté-ci vous avez un émerillon, indispensable pour faire une corde. Voilà, j'ai fini mes 4 tournées de fil qui vont se transformer en 4 torons sous l'effet de la torsion, ça, la fabrication d'une corde repose sur la torsion.

Pour être sûr que vous ne vous êtes pas trompé, il faut compter le nombre de fils, donc quand il y avait un tourneur de roue, il commençait à tourner la manivelle. A ce moment-là vous placez votre toupin, vous placez les torons dans les rainures du toupin. Sous l'effet de la torsion, le tendeur va se mettre à avancer, à ce moment-là on va maintenir le toupin, on ne va pas le tirer, il va partir naturellement sous l'effet de la torsion, c'est ce qu'on appelle le commettage.

Lorsque le cordage est terminé, je tourne la manivelle à l'extrémité du tendeur, on lui donne en général une torsion supplémentaire pour l'amener au pas d'hélice c'est-à-dire à la longueur désirée. Lorsqu'on enlève la corde de l'émerillon et qu'on lâche le cordage, il se détord un peu en sens inverse et garde ainsi une certaine longueur variable avec celle de la pièce, c'est ce qu'on appelle le dégourdissage.

Il y a trois manières de faire une corde :

-Le **câblage mou** ou **soufflé**, c'est-à-dire vous avancez vite. Ce qui permet d'avoir un diamètre supérieur, puisque ça se vend au poids.

-Vous avez le **câblage moyen**, c'est le plus conseillé.

-Vous avez le **câblage barre de fer**, la corde est très très dure, ce qui est déconseillé. Parce qu'un cordage doit garder sa souplesse, un cordage ne se plie jamais, il se love à la main ou avec un touret dévidoir.

Alors les torsions sont toujours inversées, on file de gauche à droite, les torons se font de droite à gauche, on va commettre avec le toupin, gauche droite, droite gauche, gauche droite et on love toujours dans le sens opposé au dernier stade de fabrication.

La corde va partir de l'émerillon, on déclenche l'émerillon, et quand il y aura assez de torsion, la corde va se faire toute seule.

Pour faire la colle, chacun avait sa manière. Normalement, nous, on mettait de la farine, ça simplifiait mais rendait la ficelle trop raide. On ajoutait donc soit : du talc, de la gélatine de peau de lapin, l'amidon de maïs, le talc d'alun, la fécule de manioc et de pommes de terre, acide axalique pour blanchir, pour coller le chanvre. Donc il y avait des bacs à encollage mais nous on simplifiait en encollant à la main avec des mains à encoller

récupération de tricots de laine superposés.

Comme il pouvait rester du bois, de la teille sur les torons, on grattait la teille, écorce du chanvre qui pouvait rester avec une main de fer. Les torons étaient polis à la main avec une petite corde en écorce de tilleul.

Pour obtenir la longueur voulue, on la retord avec la manivelle du tendeur, comme ça je sais que j'arriverai à mes 2m20. Ensuite, je décroche, la corde, elle ne peut pas se détordre, mais par contre, de l'autre côté, c'est l'inverse, c'est ici que les crochets sont nécessaires. Je décroche et comme c'est une longe pour lier et attacher les bestiaux, je vais faire un oeillet, une boucle. C'est à ça que sert le tablier. Là, je passe mon *épissoire* à l'extrémité des torons, je place bien mon épissoir entre les fils des 4 torons puis je donne la forme de boucle que je passe entre les torons.

Les cordiers de Paris formaient, au début du siècle, une communauté dont les statuts remontaient au 17 janvier 1394, sous Charles VI. Forte de 130 maîtres, elle avait ses jurés. L'apprentissage durait 4 ans. Seuls les maîtres cordiers pouvaient faire des hunes, câbleaux et autres cordes de quelque importance.

Au siècle dernier la France possédait 167.000 hectares de chanvre et seulement 15.000 en 1939, répartis surtout en Anjou, Poitou, Bretagne et la Sarthe.

Puis, vaincue par l'invasion des fils exotiques - alfa, manille, jute, sisal, la culture est presque abandonnée surtout par manque de rentabilité. Le chanvre est pourtant resté - cultivé toujours dans d'autres pays, la fibre de loin la plus résistante et la matière la plus noble et la plus chère du marché.

D'ailleurs les fibres synthétiques : polyéthylène, polypropylène, nylon, tergal, ont sonné depuis le glas des fils exotiques.

Seul le chanvre est resté dans la corderie la matière naturelle toujours indispensable malgré son coût élevé dans l'industrie actuelle.



Grelin de marinier

Dans le courant de ces deux dernières années, nous avons eu l'honneur de publier deux remarquables ouvrages de Monsieur François TWIESELNANN : «Ma petite jeunesse à Bouillon» et «L'patois d'Bouyon». Régulièrement nous gardons un contact avec Mr. Twiesselmann afin de lui signaler notamment l'évolution de la vente de ses livres. Spécialement pour nos chroniques et pour votre bon plaisir, Mr Twiesselmann nous envoie un article inédit, nous espérons que cette aimable initiative se poursuivra ou du moins vous incitera peut-être à vous procurer le livre «Ma petite jeunesse à Bouillon» (*Disponible à l'Ecomusée par simple demande téléphonique au 060/ 39.96.24*).



La maison Lavachery

LA MAISON LAVACHERY, À BOUILLON. François Twiesselmann.

Le 25 juillet 1938, Antoinette et moi devons quitter Bouillon pour retourner à Bruxelles. Nous logeons chez bon papa Maurice Gilbert, au 48 de la rue de Bordeaux, à Saint-Gilles. Bon papa met à notre disposition une belle grande chambre au deuxième étage, la fenêtre donne sur les grands jardins bien arborés étalés derrière la maison entre la rue de Bordeaux, la rue Saint-Bernard, la rue de la source et la rue de Lausanne.

Je vais faire mon rapport verbal au directeur du Musée d'Histoire Naturelle, monsieur Victor Van Straelen. Je le mets au courant de l'essentiel de mon séjour à Toulouse, puis à Paris chez le professeur H.V Vallois qui s'est évertué de faire de moi un anthropologiste.

A midi, bon papa, Antoinette et moi dînons avec appétit. La bonne, Céleste, a dressé la table dans la salle à manger qui donne sur la rue de Bordeaux.

Bon papa Maurice est un joyeux compagnon et une bouteille de Listrac n'est pas faite pour lui déplaire. Nous lui racontons notre voyage à Toulouse et à Paris. Paris, dont il connaît toutes les richesses architecturales et toute la grandeur spirituelle.

Après le repos, nous poursuivons notre conversation dans la véranda qui donne sur un petit jardin plein d'arbustes et de fleurs à l'arrière de la maison.

A trois heures, je descends vers la faculté de médecine, rue aux Laines pour saluer le professeur Albert Dalcq directeur des laboratoires d'anatomie et d'embryologie humaines. Je vais aussi saluer le professeur Pol Gérard, directeur du laboratoire d'histologie. C'est monsieur Pol Gérard qui a fait partie du jury du Concours des Bourses de voyages, le 6 décembre 1937.

La bourse qui m'a été octroyée, nous a permis à Antoinette et à moi de séjourner à Toulouse et à Paris.

Je sais que c'est à lui que je dois d'avoir été nommé aide-naturaliste stagiaire, au Musée d'Histoire naturelle, le 7 novembre 1936.

Je le remercie pour l'intérêt qu'il me porte. Il sourit sans rien dire, ce qui est bien conforme à sa personnalité. Il se contente de me donner un tirage à part de mon travail réalisé sous la direction de monsieur A. Dalcq : Expériences de scission précise de l'aire embryogène chez le poulet. C'est à mon tour de sourire.

A six heures, me revoici rue de Bordeaux, Antoinette a eu le temps d'aller acheter des chemises et du linge pour elle et pour moi. Il faut que nous préparions mon voyage à Copenhague où je dois assister au troisième congrès des sciences anthropologiques et ethnologiques du pre-

mier au six août.

Le 30 juillet, Antoinette m'accompagne à la gare du Nord. J'ai mon billet et mon passeport en poche. Tout est en règle. Je me sens tout ému de quitter Antoinette pour quelques jours, mais j'essaie de n'en rien laisser paraître. Le train démarre. C'est un train direct Bruxelles - Cologne. Il passe par Louvain et Tirlemont avant d'arriver à la gare des Guillemin, à Liège. La plupart des voyageurs descendent. Je reste seul dans le compartiment avec deux adolescentes qui, en un français un peu hésitant m'expliquent qu'elles sont anglaises et qu'elles vont passer quelques jours de vacances au bord de la mer Baltique en compagnie de jeunes gens et des jeunes filles appartenant aux jeunesses hitlériennes. Je suis abasourdi. Des anglaises et des jeunes hitlériennes! Un contrôleur allemand coiffé d'un képi rouge monte dans le train. Très poliment, il me demande de lui présenter mon billet. Tout est en ordre. Le

seront bientôt atteints. Nous ne manquerons pas de vous envoyer les détails et les invitations au fur et à mesure que le projet se concrétisera.

UNE VIE DE PAIN

Faire, penser et dire le pain en Europe



Pendant des millénaires, une civilisation nourrie de blé et de pain, la nôtre, s'est identifiée corps et âme à sa nourriture première. En deux cents images, autant d'objets et des textes brefs, l'exposition éclaire toutes les facettes de cette histoire d'appétit et d'amour : charnelles et symboliques, techniques et mystiques, culinaires et poétiques. Elle évoque les débuts de l'histoire, quand des hommes qui moissonnaient des blés sauvages à la faucille de pierre taillée, inventèrent la maison, le grenier et la vie villageoise, avant d'imaginer le labour et les semailles. L'Europe est fille de cette révolution tranquille, née au Moyen-Orient il y a quinze mille ans. L'exposition raconte les cycles sans cesse recommencés du blé à faire pousser, du grain à moudre, du pain à cuire, à partager et à manger. Pour qui laboure son champ et sème son grain avant de faire lui-même son pain, la terre des hommes est femme, leur ventre est un four à pain. Du champ au corps, en passant par le grenier, le moulin, le pétrin, le four et la table, on découvre une pensée liée aux façons de faire, l'union étroite du geste et de la parole. On voit d'humbles outils et des gestes qu'on

croit simples associés à une foule d'œuvres d'art. On voit le profane côtoyer le sacré de près. Et l'on assiste à d'étranges transformations : le levain passe dans le lit, le nouveau-né dans le pétrin, des femmes dans le moulin, des enfants et des amants dans le four. On voit des pains en forme de corps, du pain en guise de mains, de têtes, de sexes, de corps entiers. On voit des silos à grain accueillir les morts, des gerbes tapisser les cercueils et des boulangers panifier dans les tombes.

Ainsi va-t-on de la vie à la mort, balancé, comme l'Europe l'a été, entre l'idée d'une fraternité charnelle (*Cet homme est ton frère*, dit Schiller, *il est sorti du même four que toi*), et la vision d'une communion mystique (*Prenez et mangez*, dit Jésus, *ceci est ma chair*). Le tout incarné dans la substance nourricière, précieuse et odorante du pain.

L'EXPOSITION.

Cette exposition a été conçue et réalisée par Claude Macherel (CNRS, Paris), avec Renaud Zeebroek et l'Atelier Expopain (Institut de Sociologie de l'ULB) pour le centième anniversaire de l'Institut de Sociologie de l'Université Libre de Bruxelles. Vous vous en doutez certainement que l'Ecomusée de Treignes y est bien représentée. La scénographie est de Paul Vandebotermet.

LE LIVRE.

Un ouvrage accompagne l'exposition. Il comporte dix contributions d'ethnologues, d'archéologues et d'historiens européens, sous la direction de Cl. Macherel et R. Zeebroek. Ouvrage richement illustré, en version reliée (24,5 x 29,7 cm). 128 pages.

Vendu en Belgique au prix de 980 Fb (T.V.A. comprise) en librairies, dans les agences du Crédit Communal et au Service Ventes du Crédit Communal, Passage 44 - 1000 Bruxelles. (tél : 02/222.41.12 - fax : 02/222.57.52).

LE COLLOQUE

Un colloque sur le thème de l'archéologie du pain préfigurera l'exposition «Une vie de pain».

Notre animation pédagogique sur le thème du pain est toujours d'actualité. Elle sera également proposée aux écoles pendant

la durée de l'exposition au Domaine de Parentville à Charleroi.

Tél.: 071/60.02.01

W.Q.



contrôleur ferme la porte du compartiment en claquant les talons.

Le train se remet en marche : tout à coup, la porte du compartiment s'ouvre et un agent de la police des frontières (grenzpolizei) entre. Il est sanglé dans un uniforme kaki. Il porte un brassard à croix gammée. Nous sommes dans l'atmosphère du pays d'Adolf Hitler.

Le policier me demande mon passeport. Je ne suis pas en règle : j'ai oublié d'y faire apposer un visa par l'Ambassade d'Allemagne. L'idée d'être refoulé en Belgique m'effleure.

Le policier m'explique que je dois payer une amende de 10 marks. Je cherche dans mon portefeuille. J'y trouve les dix marks. Le policier, sans plus, poursuit son contrôle, en emportant mon passeport et mon argent. Le train s'arrête. Nous sommes à Aix-la-Chapelle. Des voyageurs montent dans notre compartiment. Machinalement, je regarde vers le quai. Je vois le policier qui court vers un petit bureau. Le temps passe. Et puis, au moment où le train va repartir, le policier accourt, remonte dans notre voiture et, hors d'haleine, me tend mon passeport dûment estampillé d'un cachet à croix gammée. Le policier me salue et s'en va. Je me prends à penser qu'il est assez curieux d'être salué après avoir dû payer une amende!

Nous voici enfin arrivés à Cologne. En sortant du train, j'entends retentir les accents martiaux d'une fanfare qui fait vibrer le hall de la gare. Je suis stupéfait de voir que cette fanfare est composée exclusivement de femmes qui, violemment, soufflent dans des trompettes, des trombones et des tubas. Ces femmes ne sont plus toutes jeunes. Certaines ont l'âge d'être grand-mères. J'en frissonne si les grands-mères allemandes jouent des marches militaires, que vont donc faire les jeunes endoctrinés par Adolf Hitler ?

Lassé par tout ce bruit, je me mets à la recherche du quai où doit être garé le train qui, par Rostock et Warnemünde va me conduire au ferry-boat qui traverse la mer baltique jusqu'à Copenhague. Je m'installe dans un coin. Un quart d'heure plus tard, une bande de jeunes filles et de jeunes gens accourt en chantant et en jouant de l'accordéon.

Toute une jeunesse fraîche et joyeuse envahit le train. Au passage, il me semble y reconnaître les deux jeunes anglaises. Le compartiment est bourré. Je crois comprendre que tous ces jeunes vont passer des vacances sur la côte de la mer Baltique où les attendent de petits voiliers. Hitler sait organiser les loisirs. La nuit est tombée. durant toute cette nuit, les jeunes allemands chantent en s'accompagnant d'accordéons et de guitares. Au bout d'une heure, ce tintamarre me devient infernal. Et puis, enfin, je m'évanouis dans le sommeil.

A l'aube, nous sommes au bord de la Baltique. Dans le port de Warnemünde; le ferry-boat danois est à quai. Le drapeau danois, croix blanche sur fond rouge, flotte dans l'air léger du matin.

Un dernier contrôle policier allemand et je monte sur le pont du bateau qui, lentement, quitte le port. La majorité des passagers est allemande. Mais, me voici tout heureux de retrouver monsieur Vallois conversant avec deux personnes. Je m'approche du trio. En dehors de monsieur Vallois, je reconnais immédiatement monsieur Georges Smets, directeur de l'Institut de sociologie de l'Université Libre de Bruxelles. De mon cabinet de travail du Musée d'Histoire Naturelle, par la fenêtre qui donne sur le parc Léopold, je pense voir l'Institut de sociologie bâti sur une butte qui domine les étangs du parc. L'Institut a été construit grâce aux subventions d'Ernest Solvay.

Monsieur Smets me présente à monsieur Henri Lavachery, collaborateur scientifique des Musées Royaux d'Art et d'Histoire du Parc du Cinquantenaire. Je connais ses voyages à l'Île de Pâques. Monsieur Lavachery a étudié les énigmatiques statues géantes taillées dans le roc par une peuplade inconnue. Les Pascuans actuels n'en connaissent pas l'origine. C'est de son expédition à l'île de Pâques que monsieur Lavachery entretiendra les congressistes.

Monsieur Smets, lui, parlera de l'ethnologie des Tutsis et des Hutus du Rwanda : il a relevé quelques mensurations anthropométriques sur les rwandais : stature, largeur et longueur de la tête, hauteur et largeur du nez. Monsieur Smets me communiquera les listes des mesures dès notre retour à Bruxelles.

Monsieur Lavachery sort de son portefeuille une photographie le représentant sur des eaux plus agitées que celles de la mer Baltique, au cours de l'expédition à l'île de Pâques.

Monsieur Lavachery, lui aussi, enverra au Musée d'Histoire Naturelle une vingtaine de squelettes de Pascuans actuels. Il me raconte qu'il est né à Liège en 1885, qu'il est docteur en philologie classique de l'université de Bruxelles depuis 1908. L'année suivante il collabore avec un de ses oncles qui possédait près de Bruxelles une usine de bleu d'outremer. Mais en 1926, Henri Lavachery choisit une toute autre voie, celle de l'étude des "arts primitifs". Mais sa formation d'industriel le porte à écrire son premier ouvrage : "Essai sur le chômage anglais contemporain" (Bruxelles 1928).

Mais il complète sa formation de jeune ethnologue par des voyages dans toute l'Europe et des stages, l'un à l'Institut Frobénius de Francfort sur le Mein; l'autre à Paris sous la direction de Paul Rivet au Musée du Trocadéro. Il organise à Bruxelles, au Palais des Beaux-Arts, en 1930, la première grande exposition en Belgique d'Art africain, rapprochant les collections du Musée du Congo belge, de Tervueren, d'oeuvres d'art de toute l'Afrique Noire. En 1930, il publie à Bruxelles : "Art Nègre" en collaboration avec J. Maes, les "Arts anciens d'Amérique au Musée archéologique de Madrid" après un séjour d'études à ce Musée Arqueologico de Madrid. Co-fondateur de la Société des Américanistes de Belgique, il publie à Bruxelles en 1931 : "La collection d'Antiquités mexicaines

d'Auguste Génin", en collaboration avec Paul Minnaert; en 1933, il entre comme collaborateur libre, avec rang de conservateur - adjoint aux Musées Royaux d'Art et d'Histoire où il a la charge du Département de l'Archéologie américaine qui vient de s'enrichir de cette importante collection Génin. Il s'occupe également du Département de l'Océanie qui n'avait guère eu le temps de prendre forme.

Vient alors la grande période d'activité du chercheur au fait d'un immense répertoire de notions sur les civilisations de l'Océanie et impatient de mettre son savoir à l'épreuve de la réalité vivante. Il seconde Paul Rivet dans la préparation d'une campagne franco-belge de recherches ethnographiques dans le Pacific Austral. Il lui apporte la contribution scientifique et financière de la Belgique grâce au Fonds National de la Recherche scientifique, du Ministère de l'Instruction Publique (ministre Lippens) et de l'Administration de la Marine qui assure à l'expédition les services du navire Mercator. Avec son collègue suisse Métraux représentant le Musée du Trocadéro, il séjourne cinq mois à l'île de Pâques et visite l'île Pitcairn, l'archipel des Tuamotu, Tahiti et Moorea, les îles Marquises, les îles Hawaï et la côte ouest du Mexique. L'expédition (1934-35) rapporte pour les Musées Royaux d'Art et d'Histoire du Cinquantenaire et le Musée du Trocadéro (Palais de Chaillot) d'importantes collections archéologiques et ethnographiques et de nombreux documents d'anthropologie, de géologie, de zoologie pour le Musée Royal d'Histoire Naturelle de Bruxelles et le Museum d'Histoire Naturelle de Paris qui le nomme membre correspondant. En 1935, il publie à Paris : "L'Île de Pâques"; en 1936, à Bruxelles : "Contribution à l'archéologie de Pitcairn. En 1937, il entre dans le cadre régulier des Musées Royaux d'Art et d'Histoire pour la section d'ethnographie.

Monsieur Vallois observe les passages allemands. Il me montre la haute silhouette du professeur Eugène Fischer, de Berlin, qui oriente ses recherches dans le sens de la génétique humaine. Un de ses ouvrages publié avant 1914, examine les caractères somatiques des "Bâtards" de Rehoboth. Ces "Bâtards" descendent d'unions entre les colons hollandais, les Boers et des Hottentats - Bishimans. Plus récemment, Eugène Fischer, avec Baur et Lenz, a été le co-auteur de deux beaux volumes mettant au point nos connaissances sur l'hérédité des caractères humains normaux et pathologiques.

Non loin du professeur Fischer, monsieur Vallois reconnaît le docteur Hans Weinert de l'Université de Kiel. Weinert a, à son actif quelques travaux portant sur la paléontologie humaine. Monsieur Vallois me montre du regard le baron Egon von Eickstedt de Breslau, qui assure la publication d'une revue dont le titre est évocateur : "Zeitschrift für Rassenkunde", titre que l'on pourrait traduire

par "Revue de raciologie".

La conversation se poursuit. Je raconte combien j'ai été surpris par la politesse du policier d'Aix-la-Chapelle. Monsieur Smets sourit. Il m'explique que ce policier saluait l'avantage financier que le Troisième Reich retire chaque fois que l'on achète, dans d'autres pays, des marks surévalués, au cours maintenu par l'habileté du Docteur Schacht dans le domaine de la finance internationale.

On arrive dans le port de Copenhague. La mer Baltique est une mer calme. On débarque. Douaniers et policiers jettent un rapide coup d'oeil sur nos bagages et nos passeports.

Chacun tâche de trouver l'hôtel où il gîtera à Copenhague, à Copenhague aux toits couverts de feuilles de cuivre vert de grisées, Copenhague où la vie semble toute paisible.

Le lendemain matin, le premier août, à neuf heures, commencent les séances du Congrès. Je choisis d'assister à celle que va présider le professeur Franz Weidenreich. Ce paléontologiste vient de publier deux impressionnantes monographies qui décrivent avec finesse et précision, les restes fossilisés (calottes crâniennes, mandibules souvent fragmentaires et des dizaines de dents) du préhumain baptisé Sinanthropus pekinensis. Ces restes ont été découverts à Choukoutien, non loin de Pékin.

La salle est comble. Weidenreich se lève. Il s'apprête à déclarer la séance ouverte. Il n'en a pas le temps. Tous les Allemands présents dans la salle se mettent debout, ils se regroupent dans le couloir central de la salle en martelant le sol à coups de talons. Ils tendent le bras en criant "Heil Hitler", au moment de sortir. Hans Weinert a pris la tête du peloton.

Le professeur Weidenreich reste muet. Monsieur Henri Vallois vient se placer à côté de lui. D'une voix calme, il s'adresse à la salle : "Il est heureux que monsieur le professeur Franz Weidenreich ait trouvé le temps de mettre, entre l'Allemagne et lui, la largeur de l'océan atlantique".

A midi, monsieur Vallois et moi, nous rejoignons messieurs Smets et Lavachery dans un petit restaurant proche de l'hôtel de ville de Copenhague. Au dessert, je m'initie aux charmes des framboises enrobées de crème fraîche et saupoudrées de sucre fin. Dans un coin de la salle, deux dames danoises achèvent leur repas. Elles boivent un petit verre d'alcool (aquavit) et fument tranquillement un bon cigare.

Je me prends à rêver. Pris soudain du désir de poser à monsieur Lavachery une question qui me trotte dans la tête depuis notre voyage en ferry-boat, je m'aventure à raconter qu'à Bouillon-sur-Semois où s'est passée mon enfance, se trouve au coin de la rue des Augustins et de la rue Georges Lorand, en face de l'église, une belle maison du XVIIIème siècle. La façade, blanche et simple, est agrémentée au-dessus de l'entrée par un balcon de fer forgé. Les courbes du balcon encadrent un ornement en forme de L. Les Bouillonnais

connaissent cette maison sous le nom de maison Lavachery.

Monsieur Henri Lavachery me regarde, en souriant. Et me dit que cette maison avait été celle de sa famille. Je reprendrais volontiers des framboises à la crème.

Les autres séances du congrès, comme les gens heureux, n'ont pas d'histoire. Pas plus d'histoire que n'en a la petite Sirène du port. Le congrès s'achève le 6 août.

Je me retrouve, je ne sais comment à la gare du Nord, à Bruxelles. Je ne reprends conscience qu'en voyant Antoinette qui m'attend sur le quai. Nous allons rentrer rue de Bordeaux, chez bon papa Maurice. Nous sommes, me dit Antoinette, le huit août. Il est six heures du soir.

Deux jours plus tard, nous retrouvons notre "petite maison" du haut de la rue du Brutz. En passant devant la maison Lavachery avant de dépasser l'église pour arriver à bon port.

Je raconte à mes grands-parents mes aventures. Ce qui les frappe le plus et les inquiète, c'est à juste raison le policier des frontières, les grands-mères musiciennes et le tintamarre nocturne du train; mes grands-parents sont fort conscients de la montée de l'hitlérisme. La maman d'Antoinette fille aînée de bon papa Gilbert, Yvonne Gilbert, que les Bouillonais appellent madame Paul en sous-entendant "Camion", ne l'est pas moins. Jean Camion, frère d'Antoinette, et sa femme, Ninette, le sont autant que Maria Verbist (Timia) qui a aidé madame Paul à élever les "quatre petits Camion".

Une guerre imminente ? Alors que j'entends encore ce que nous enseignait à la fin de la guerre de 1914-1918, notre sévère mais efficace maître d'école, monsieur Lucien Chev.

La fin de cette maudite guerre lui semblait justifier que l'on parlait de l'histoire du royaume de Belgique et de la révolution de 1830 contre les Hollandais :

"Il faut d'abord se souvenir de ce que Napoléon Ier, l'empereur des Français s'était battu contre presque toute l'Europe. Les Anglais et les Prussiens l'avaient vaincu à Waterloo, au sud de Bruxelles, le 18 juin 1815. Napoléon avait été exilé dans l'île Sainte-Hélène, une petite île peu éloignée de la côte de l'Afrique. Le traité de Vienne avait rassemblé la Hollande et les anciens Pays-Bas autrichiens que les révolutionnaires d'avant Napoléon avaient annexés à la France en 1795".

"Les Hollandais et les Belges ne se sont pas entendus fort longtemps et, en 1830, les Belges se sont révoltés au mois de septembre. On avait joué, au théâtre de la Monnaie à Bruxelles, un opéra intitulé "La muette du Portici" composé par Esprit Aubert. Quand on a entendu chanter "Amour sacré de la patrie, tu nous rendras la liberté", la salle s'est vidée et les rues du centre de Bruxelles ont retenti de chansons et de clameurs. La police s'en était mêlée. C'était le commencement de la révolution. Les soldats hollandais rassemblés dans

le parc de Bruxelles, ont été assiégés par les révoltés accourus de partout, de Liège et de Namur surtout, mais aussi de Bouillon, sur les barricades, les Liégeois ont pointé un canon et tiré sur les Hollandais. Le canonnier se nommait Charlier - Jambe-de-Bois".

Le 3 octobre, Bouillon, apprenant les événements de Bruxelles, est en pleine effervescence. Des groupes tumultueux se forment. Le commandant de la place, le major Lahaye, intimidé et se voyant abandonné de ses troupes, sent que toute résistance est inutile. Il se résigne à remettre les casernes et le château entre les mains de la municipalité qui les a confiés à la "garde bourgeoise" que les Bouillonais avaient rassemblée.

Le chef de la révolte contre les Hollandais est monsieur Gérard-José raimont qui sera nommé le premier bourgmestre de Bouillon.

Composition de la garde bourgeoise de Bouillon le 14 septembre 1830 (*).

Barmique J-B : commandant
Adam Nicolas fils : garde
Bodar Théodore : capitaine
Adam Barthélémy : garde
Dachy Charles : 1er lieutenant
Bernivez Victor : garde
Buzendorf J-B : 2e lieutenant
Brasseur Jean-Joseph : garde
Bodson Nicolas : 3e lieutenant
Bonnardeaux Joseph-Louis : garde
Herbay : adjudant
Bonnardeaux Hypolite : garde
Warlomont François : sergent major
Bourgeois Simon : garde
Dachy-Gines J-B : sergent
Bodar Joseph : garde
Merny J-B : sergent
Bodar Jacques : garde
Adam - Weyra J-B : sergent
Bodar Gérard : garde
Dachy Nicolas : sergent
Bourdon Hubert : garde
Lavachery Eugène : fourrier
Bourland-Arnould Gustave : garde
Adam-Fontaine J-J : caporal
Brunel Louis : garde
Bourgeois Louis : caporal
Bourgeois Canard J-B : garde
Lavachery Auguste : caporal
Barbu J-B : garde
Chauchet Eugène : caporal
Bridoux Joseph : garde
Burnet Joseph-Hector : caporal
Bridoux Joseph, fils : garde
Lusterbourg Auguste : caporal
Casot-Perpette Grégoire : garde
Ménil Laurent : caporal
Chauchet Hubert-Louis : garde
Poncelet-Durmoy : caporal
Chauchet Edouard : garde
Parenté François : tambour
Chauchet Alexandre : garde
Lejeune Jacques : tambour
Chauchet Camille : garde
Canaux Victor : tambour
Malfert Pierre Joseph : garde
Corardy Georges-Louis : tambour
Masson Jean : garde
Chef Nicolas - Joseph : tambour
Millard-Boulangier Albert : garde
Chef Hubert : tambour
Mathieu Henri : garde
Damberet Jean-Pierre : tambour
Monard Hyacinthe : garde
Dachy Jules : tambour
Merny Victor : garde

Delogne Henry : tambour
 Nicolas Pierre : garde
 Delogne-Vasseur Henry : tambour
 Parenté Damien : garde
 Duval Jacques : tambour
 Quindot Albert : garde
 Dachy-chef Jean-Joachim : tambour
 Ruthon Victor : garde
 Dauby Nicolas-Victor : tambour
 Raimon Gérard-Joseph : garde
 Dufresne-Lamotte Hubert : tambour
 Raty J-B : garde
 Dufresne Auguste : tambour
 Rosselet Joseph : garde
 Devillez Louis : tambour
 Schlauch J-B Aimé : garde
 Didier Cornélis : tambour
 Taton J-B : garde
 Francier Louis : tambour
 Wucker Joseph-Louis-Antoine : garde
 Francier Henri-Louis : tambour
 Verbois Lambert-Auguste : garde
 Francier Nicolas-Hubert : tambour
 Verbois-Debruille Alexandre : garde
 Gérard Jean-Théodore : tambour
 Vignol Joachim : garde
 Henry-Rogissart Gérard : tambour
 Weyra Jean : garde
 Henry Albert : tambour
 Wauthoz Hubert : garde
 Henry Joseph-Henri : tambour
 Wanlin Jean-Baptiste : garde
 Jardinier Charles-Adolph : tambour
 Roussez Eugène : garde
 Jacques François : tambour
 Lusterbourg Daniel : tambour
 Lusterbourg Hubert : tambour
 Labouverie Philippe-Victor : tambour
 Labouverie Lefèbvre Louis : tambour
 Lavigne Mathias : tambour
 Limonier Joseph : tambour
 Lequy J-B : tambour
 Lefèbvre Jean : tambour

(*) Archives de Bouillon, liasse g.g. n°1. C'est un Bouillonnais François Bourgeois, qui les a consultées en 1930, à l'occasion du centenaire de la Révolution.

La garde bourgeoise de Bouillon comportait deux Lavachery : Eugène, le fourrier et Auguste, le caporal.

La garde bourgeoise fit des prisonniers :
Etat des anciens militaires de la garnison présents au château le 3 octobre 1830, jour de la capitulation (*)

1. Ising J-A de Maestricht, prov. de Limbourg, sergent-major
2. Taranger R.A.J d'Ostende, prov. de Flandre occid., caporal
3. Bronkharst J-B de La Haye, prov. de Hollande, caporal
4. Steenstra L. de leuwarden, prov. de Frise, caporal
5. Scherer J. d'Anvers, fourrier
6. Koopman K. de Maestricht, prov. de Limbourg, soldat
7. Hennis G-A. de Maestricht, prov. de Limbourg, sergent
8. Kooi F. de la prov. de Hollande, soldat
9. Ridder F. de la prov. d'Overysse, soldat
10. Guerrissen, A. de la prov. de Gueldre, soldat
11. Kuipers A. de la prov. de Hollande, armurier
12. Van de Vyver, L. de la prov. de Flandre Occid., soldat
13. Van de Marel N. de la prov. de Brabant septent., sergent
14. Malder, H. de la prov. de Groningen, caporal
15. Verzorgh J. de la prov. de Limbourg, caporal
16. Pelluy E. de la Flandre, soldat
17. De Roiter J. de Hollande, sergent
18. Hadel W. de Hollande, sergent
19. Adriansen J. de la prov. d'Anvers, caporal
20. Vlamink F. de la prov. de Zélande, soldat
21. Steerink W. de la prov. de Hollande, soldat
22. Bloma N. de la prov. de Hollande, soldat
23. Loetjes F. de la prov. de Flandre Occid., soldat
24. Hadel W. de la Hollande, soldat
25. Diefenbach J. du Brabant septentrional, soldat

26. Barens F-C. de la Flandre Orientale, soldat

(*) Archives de Bouillon, liasse G.G. n°4.

Comme on peut le remarquer, les 11 soldats suisses ne figurent pas sur cet état et l'on se demande pourquoi.

Le présent état dressé par moi, adjudant-major de réserve de la 18e division d'infanterie nationale, d'après les indications des individus sus-mentionnés.

A Bouillon, le 3 octobre 1930

(s) M. Litter

Et voici la liste des :

VOLONTAIRES BOUILLONNAIS en 1830

1) LEFEBVRE Alexandre-Désiré : Né à Bouillon, le 18 mars 1797 : commandant de la compagnie de Bouillon en 1830.

Capitaine-adjutant-major du 2e de ligne le 27 octobre 1830; puis au 1er de ligne, le 28 août 1832.

Officier d'ordonnance du Général Clump, à l'état-major de la 3e division

Pensionné le 2 novembre 1836 et nommé major honoraire le 13 octobre 1845.

Il fit les campagnes de 1830-31-32 et 1833 et prit part au siège de Maestricht. Le 7 août 1831, participa à une expédition, dirigée par le colonel Dollin du Fresnel, de Venloo à Boxmer et dont le résultat fut la capture de 35 prisonniers et de 13 chevaux de cuirassiers.

décoré de la Croix de Fer avec la citation suivante : "Après avoir puissamment contribué à la reddition de la place de Bouillon, il parcourut les communes environnantes appelant les volontaires aux armes et arriva à Namur à la tête d'une compagnie".

Plus tard, il fut décoré de la Croix de Chevalier de l'Ordre de Léopold. Mort à Saint-Josse-ten-Node, le 27 novembre 1867.

2) LAVACHERY, Pierre-Hubert : né à Bouillon le 10 mars 1798. Volontaire à la compagnie de Bouillon, major au 2e de ligne fin octobre 1830. Campagnes : 1830-31-32 et 1833.

3) DOFFAGNE, Louis : né à Bouillon le 21 janvier 1807. Volontaire à la compagnie de Bouillon. Sous-lieutenant au 2e de ligne en 1830.

4) LAVACHERY, Hubert-Victor : né à Bouillon le 19 mars 1803. Volontaire à la compagnie de Bouillon. Sous-lieutenant au 2e de ligne en 1830.

5) BODART, Hubert : né à Bouillon le 28 mars 1808. Volontaire à la compagnie de Bouillon. Lieutenant au 2e de ligne en 1830.

6) DACHY, Jean-Baptiste : né à Bouillon le 11 novembre 1794. Sergent dans la garde bourgeoise de Bouillon le 14 septembre 1830, puis volontaire à la compagnie de Bouillon. Lieutenant au 2e de ligne en octobre 1830.

7) HENRY, Nicolas-Olivier : né à Bouillon le 23 octobre 1794. Ancien tambour dans les armées impériales, campagnes de 1811-12 et 13. Caporal le 14 novembre 1815. Campagnes de 1814 et 1815; licencié après Waterloo.

Reprit du service dans l'armée des Pays-Bas, le 17 août 1813. Caporal le 17 octobre 1817. Sergent le 20 mars 1820. Quitta l'armée une seconde fois en 1822.

En 1830, prit le commandement de la 1ère compagnie de volontaires de Namur.

Lors de l'affaire de la porte de Tirlemont à Louvain, en 1831, il sauva la vie au fourrier Thysequenne dans l'explosion d'un coffret d'un piège de position. Campagne : 1830-31-32 et 1833.

Mort à Bouillon, le 17 août 1863.

8) LEGENDRE Joseph : né à Bouillon, le 11 juin 1803. Milicien de 1827 dans l'armée des Pays-Bas. Caporal au 2^e de ligne en 1830. Campagnes : 1830-31 et 1832.

9) ROBAUX, Jean-François-Gaspard : né à Bouillon, le 18 novembre 1810. Milicien de 1829 dans l'armée des Pays-Bas. Volontaire à la compagnie de Bouillon. Incorporé au 2^e de ligne le 4 novembre 1830.

Campagnes : 1830-31-32 et 1833.

Mort à Bouillon le 22 mai 1904.

10) BOULANGER, Louis : né à Bouillon en 1809. Caporal à la première compagnie du bataillon hollandais en garnison à Bouillon.

Volontaire à la compagnie de Bouillon.

11) LEFEBVRE, Jean : né à Vivy, le 27 décembre 1760. Juge de paix et membre de la Régence de Bouillon en 1830. Simple garde dans la garde bourgeoise le 14 septembre 1830. Malgré son grand âge, volontaire à la compagnie de Bouillon où il était sous les ordres de son fils, le lieutenant Alexandre-Désiré Lefèbvre.

Ne fut pas autorisé à prendre du service militaire en raison de ses fonctions et rejoignit Bouillon.

Mort à Bouillon, le 23 janvier 1837.

Deux Lavachery, Eugène et Auguste, dans la garde bourgeoise de Bouillon; deux Lavachery, Hubert-Victor et Pierre-Hubert parmi les volontaires bouillonnais : des Lavachery né à Bouillon.

Mais, en dehors des guerriers, les archives de Bouillon; consultées par monsieur Louis Lejeune, des Hayons, révèlent que les mariages à Bouillon, comme ailleurs, enfantent des filles.

Voici : Lavachery Georges, Nicolas, inspecteur primaire, né à Bouillon, le 12 février 1795 et son épouse, Bonnardeaux Jeanne-Marie, Adèle née à Bouillon le 1^{er} décembre 1817 voient leur union leur donner 3 filles : Victoire Sophie, née à Bouillon le 17 novembre 1844, Sarah Hubertine, née à Bouillon le 9 septembre 1850 et Marie Caroline, née à Bouillon le 8 décembre 1859.

Revenons un instant à la Révolution.

Brevet de la Commission des Récompenses Nationales qui constate la remise d'un drapeau d'honneur à la ville de Bouillon.

ROYAUME DE BELGIQUE

Commission des Récompenses Nationales.

En vertu du décret du Congrès du 28 mai 1831.

La Commission a résolu de décerner un drapeau d'honneur à la commune de : Bouillon

Les secrétaires, (s) J-B De Moor, A. Pelseneer

Le Président, (s) A. Gendebien

Bruxelles, le 27 septembre 1832

Il convient de rappeler la Loi sur les Récompenses Nationales

Au nom du peuple Belge, le Congrès National considérant qu'il est juste de récompenser le dévouement des communes qui se sont signalées en prenant une part glorieuse au triomphe de la cause nationale, décrète :

Art. 1. Des drapeaux d'honneur seront décernés aux Villes et Communes dont les volontaires se sont portés sur les lieux menacés par l'ennemi ou qui ont contribué d'une manière efficace, au succès de la Révolution.

Ces drapeaux seront aux couleurs nationales.

Ils seront surmontés d'un lion Belgique au bas duquel se trouvera d'un côté le mot "Liberté" et de l'autre le millésime MDCCCXXX

Art. 2. La Commission qui décernera ces drapeaux sera composée des Membres actuellement en fonctions de la Commission des Récompenses créée à Bruxelles et de neuf membres du Congrès nommés par l'assemblée et

pris dans les différentes provinces.

Art. 3. Les drapeaux d'honneur décernés par la commission seront distribués par le chef de l'Etat au nom du peuple belge.

Art. 4. L'arrêté du Gouvernement provisoire en date du 14 janvier dernier, Bulletin officiel n°69 est aboli.

Charge le pouvoir exécutif de l'exécution du présent décret.

Bruxelles, au Palais de la Wation, le 28 mai 1831.

(s) E-C DE GERLACHE, président du Congrès.

Mais reprenons l'histoire de la Révolution.

"A la fin du mois de septembre 1830, les Hollandais sont obligés de se replier sur la citadelle d'Anvers".

"Au début du mois d'octobre, un gouvernement provisoire belge proclame notre indépendance. La Belgique sera un royaume. On offre le trône au duc de Nemours, un fils du roi de France, Louis-Philippe, successeur de Charles X, évincé par une révolution. Les Anglais s'y opposent. Alors c'est un prince allemand, Léopold de Saxe-Cobourg Gotha, qui devient roi des Belges, le 21 juillet 1831. Le 21 juillet est encore le jour de notre fête nationale".

"Mais, pour le roi, ce n'est pas une époque paisible. Les Hollandais repassent la frontière et le roi Léopold Ier doit demander de l'aide à l'armée française".

"On en arrive, à la "Conférence de Londres" à être obligé... aux Hollandais, c'est du Luxembourg avec la ville de Luxembourg, le Limbourg à l'est de la Meuse, y comprise la ville de Maestricht, et la Flandre zélandaise sur la rive gauche de l'embouchure de l'Escaut".

"Ce n'est qu'en 1835, que le roi Guillaume 1er donne son accord. Autant d'années pour être libre !".

"Le roi Léopold 1er avait, en 1832, épousé Marie-Louise d'Orléans, fille du roi Louis Philippe. En 1835, un petit prince vient au monde, Léopold, le futur Léopold II, qui succédera à son père en 1865. La Belgique est lancée!".

La révolution de 1830 et la reddition de la place de Bouillon ont donné lieu à des rapports dressés par la municipalité bouillonnaise : Ozeray, 1864, t2, pièce justificative n°14 (pp. 315-319) qui est transcrite comme suit :

Les événements de Bruxelles des 24, 25, 26 et 27 septembre, se sont renouvelés à Bouillon en petit, par une sympathie commune, dans la journée du 3 octobre. L'agitation des esprits est grande en ce jour. Les destinées de la nation belge ne sont point assurées, mais, avant tout, le drapeau hollandais qui flotte au château offre un aspect important, et on demande au commandement militaire la reddition de la place.

M. de Lahaye, major de la 18^e division d'infanterie, commandant la place, déclare à M. Linotte de Poupehan, bourgmestre, à M. M. Chauchet-Bourgeois et Imbert-Henry, échevins, et à tous les membres du conseil municipal, en présence de M. Barnique, commandant, et autres officiers de la garde bourgeoise, qu'une partie des troupes de la

place l'ont abandonné, que le château n'a aucune espèce de vivres et que, dans ces circonstances, il est obligé de se rendre à discrétion.

Il se met ainsi sous la protection de l'autorité municipale et de la garde des habitants armés et autres, et cela avec d'autant plus de confiance qu'ils lui promettent de le préserver, lui et les siens, de toute atteinte à la vie et à leurs propriétés. Il met également sous la sauvegarde des citoyens les propriétés du corps.

C'est dans l'espérance qu'une parole donnée sera inviolable qu'il rend la place. Les bourgmestre, échevins, membres du conseil et officiers de la garde bourgeoise déclarent alors qu'ils prennent possession de la place pour la remettre à qui de droit, et tous signent.

Le même jour, M. Le major de Lahaye et les capitaines Hanssens et Godenne remettent à MM. les bourgmestre, échevins et membres du conseil de la Vigne les valeurs désignées au procès-verbal.

Le 6 octobre, M. Pirson fils, comme délégué de l'autorité supérieure militaire, arrive à Bouillon et fait une proclamation tendante à appeler des volontaires à Bruxelles.

Le 8 du dit mois, M. Raimon nommé commandant militaire par le gouvernement provisoire le 6, reçoit les valeurs dont il vient d'être parlé (Délibération du conseil municipal du 8 octobre).

Le 25, toujours du même mois, M. Jolly, commissaire général de la guerre, membre du gouvernement provisoire, adresse aux membres du conseil de régence une lettre de remerciement, qui accuse réception du procès-verbal constatant la remise à l'autorité locale de la somme de 3.757 florins 91 cents, provenant des réserves en caisse du corps résidant à Bouillon. Il reconnaît le zèle et l'attention que le conseil de régence a mis dans cette circonstance à soigner les intérêts de la patrie. Nous reproduisons textuellement sous les lettres A, B et C, les trois pièces citées.

A.

Aujourd'hui trois octobre mil huit cent trente, à huit heures du matin, nous bourgmestre, échevins et membres du conseil de la ville de Bouillon, sur l'invitation de M. de Lahaye, major de la 18e division d'infanterie nationale, commandant le bataillon de réserve et la ville et château de Bouillon, nous nous sommes réunis au dit château à MM. les commandant et officiers du dit bataillon, aussi accompagnés de MM. les commandants et officiers de la garde bourgeoise de cette ville.

M. le major du dit bataillon de réserve nous a exposé qu'une partie des troupes placées sous ses ordres l'ayant quitté, et que n'ayant dans la forteresse aucune espèce de vivres, ces circonstances le forcent à se rendre à discrétion, ainsi que MM. les officiers et quelques soldats qui restent sous ses ordres et à se placer, ainsi qu'eux, sous la protection de l'autorité civile, de la garde bourgeoise et des habitantes de cette ville. En conséquence, il offre de remettre à l'instant, à nous bourgmestre, échevins et membres du conseil de

ville, le dit château, les bâtiments militaires, les fortifications de la ville et le matériel qui y existe. Ayant accepté cette proposition, la régence de la ville et la garde bourgeoise, représentée par ses chefs, promettent de protéger de tout leur pouvoir les personnes et propriétés du dit corps militaire.

Déclarant par la présente prendre possession, pour être à qui de droit, du dit château, bâtiments militaires, fortifications de la ville et matériel qui s'y trouve, nommant, savoir, de la part de la ville, MM. Barnique, commandant de la garde bourgeoise, et Bodson, 2e lieutenant de la dite garde, et de celle de M. le major, MM. Tinsande et de Blois, 1er lieutenant et quartier-maître, aussi 1er lieutenant au dit bataillon, à l'effet de procéder contradictoirement à un inventaire détaillé de tous les effets et matériel qui existent dans la place, et ceux nommés par la ville en donner décharge aux commissaires militaires.

A l'instant s'est présenté M. Hannay, commandant du génie de cette ville, lequel a déclaré que, désirant rester à son poste, il contracte l'obligation de conserver intacts tous les effets confiés à sa garde et a requis acte de sa déclaration.

De tout quoi nous avons dressé le présent procès-verbal en triple minute, l'une destinée à M. le major de Lahaye, l'autre à la régence et la troisième à M. le commandant du génie au dit château, les jours, mois et an que d'autre part, après lecture faite.

(signés) De Lahaye, Hanssens, Tinsande, De Blois, Litter, Hannay, Lefèbvre, Smet, Fiot, Linotte de Poupehan, Chauchet - Bourgeois, Ozeray, Imbert-Henry, C. Dachy, Didier - Perot, Bonnardeaux - Plantin, Labouverie - Lefèbvre, Herbay-Maissin, Devillez-Camion, Bodson et Buzimdorf.

B

Nous bourgmestre, échevins et membres du conseil de la ville de Bouillon, reconnaissons avoir reçu de MM. le major de Lahaye, le capitaine Hanssens et le capitaine Godenne, composant le conseil d'administration du bataillon de réserve de la 18e division d'infanterie nationale, en garnison en cette ville, et ce par suite de la capitulation passé aujourd'hui entre eux et les soussignés :

1° En espèces, la somme de douze cent cinquante et un florins quatre-vingt cinq cents

1251,85 Fl

2° Sur l'administrateur du Trésor à Luxembourg un mandat de cinquante-six florins six cents :

56,06 Fl

3° Quatre billets de banque de cinq cent florins. Chacun formant un total de deux mille florins :

2000 Fl

4° Un bon de l'agent de la société générale des Pays-Bas à Neufchâteau, à valoir dans le prochain versement du comptable de l'Etat, porteur du dit bon, s'élevant à quatre cent cinquante florins :

450 Fl

TOTAL : 3757,91

Lesquelles sommes et valeurs ils nous ont déclaré

être le reliquat de leur compte et s'élevant à trois mille sept cent cinquante-sept florins quatre-vingt-onze cents, reconnaissant en outre avoir reçu la caisse du bataillon à trois serrures, où se trouvaient les dites espèces, et celle de M. le quartier-maître à une clef, les dites caisses vides.

A Bouillon, le trois octobre mil huit cent trente.

L'original est signé :

Bonnardeaux-Plantin, Linotte de Poupéhan, Imbert-Henry, Labouverie-Lefébure. Didier-Perot, Louis Devillez
Camion et Chauchet-Bourgeois.

Pour copie conforme :

Les membres du conseil d'administration du bataillon de réserve de la 18e division nationale :
De Lahaye, Hanssens et Godenne.

Bruxelles, le 25 octobre 1830

Gouvernement provisoire de la Belgique.

Messieurs,

J'ai vu avec satisfaction le procès-verbal dressé par MM. Poupéhan et Ozeray, qui constate la remise qui vous a été faite, le 3 octobre 1830, des fonds provenant du restant en caisse, à cette époque, de la réserve de la dix-huitième division d'infanterie.

Je vous remercie, messieurs, du zèle et de l'attention particulière que vous avez mis à soigner, dans cette circonstance, les intérêts de notre patrie.

Veillez, je vous prie faire verser immédiatement sur reçu, entre les mains de M. l'agent de la banque à Neufchâteau, la somme de trois mille sept cent cinquante-sept florins quatre-vingt-onze cents, dont vous restez dispositaires, ainsi que le constate le procès-verbal susdit.

Le commissaire général de la guerre, membre du gouvernement provisoire

Jolly

à MM. les membres du conseil de régence de la ville de Bouillon.

Quittons Bouillon et la révolution de 1830 pour rejoindre l'île de Pâques. Elle fut découverte le 6 avril 1722, le jour de Pâques, par le navigateur hollandais Roggeveen : de là le nom qu'on lui donna, Paschen Eilandt, ce qui est en français "île de Pâques" et, en anglais "Easter Island". Il est possible qu'elle ait été entrevue auparavant, en 1688, par le flébusier anglais Davis. En 1770, pris de cinquante ans après la découverte de Roggeveen qu'il ignorait, l'Espagnol Felipe Gonzales retrouva l'île de Pâques qu'il nomma "San Carlos". Cook la reconnut en 1774. La Pérouse en releva les contours en 1786.

L'île est nommée par les indigènes : Rapanoui, Vaikou, Tépiloté-Fenoua. Elle est la plus orientale de toutes les îles d'Océanie australe, isolée dans le Pacifique, à 5.830 kilomètres O-N-O de Valparaiso. Elle a la forme d'un triangle isocèle. Sa superficie est de 118 km carrés. Sa population est estimée à 1.500 habitants.

L'île de Pâques est surtout célèbre par ses

nombreuses statues mégalithiques. La Pérouse (Jean-François DE GALAUP, comte de...), navigateur français né à Guo, près d'Albi, en 1741, avait été chargé par Louis XVI d'une expédition de découverte, en 1785. La Pérouse partit avec deux frégates, la Boussole et l'Astrolabe. Il aborda à l'île de Pâques et aux îles Hawaï en 1786, d'où il gagna Macao, les Philippines, la Corée et le Kamtchatka en 1787. Il redescendit vers le Pacifique. Il fit naufrage à Vanicoro, île anglaise de la Mélanésie, au nord des Nouvelles-Hébrides. C'est là qu'en 1788, la Pérouse et ses compagnons périrent. Leurs recherches sur la faune et la flore, ainsi leurs observations météorologiques avaient été consignées, décrites et illustrées. Elles constituent une précieuse documentation qui a pu être sauvée. Louis XVI condamné à mort et exécuté le 21 janvier 1793 se préoccupa du sort de La Pérouse jusqu'à son dernier jour.

Les statues géantes de l'île de Pâques ont été décrites et figurées au 19e siècle, en 1878, par Alphonse Pinart. Elles rendent célèbre l'île, bien souvent convoitée.

L'expédition franco-belge de 1934-35 a découvert de nombreux pétroglyphes, une de ses plus heureuses surprises.



Pétroglyphe (haut 30cm) représentant un ancien Pascuan aux oreilles longues et portant la coiffure en plumes de coq.

Il nous reste à prendre congé de monsieur Henri Lavachery. En 1940, il est nommé professeur de l'Université Libre de Bruxelles où il donne les cours d'ethnographie générale et congolaise. Il y crée le cours d'Histoire des Arts primitifs. Mais le 21 novembre 1941, les autorités de l'université envisagent la suspension des cours parce que les allemands veulent leur imposer de nommer trois professeurs indésirables. Le 25, l'université ferme ses portes. Monsieur Lavachery devient alors membre du groupe de Renseignements et d'Action Clarence.

Suivant un plan préalablement établi avec l'égyptologue Jean Capart, il lui succède en 1942 comme Conservateur en chef des Musées Royaux

d'Art et d'Histoire, nomination ratifiée dès la libération. En 1947, il entre comme correspondant à l'Académie Royale de Belgique (classe des Beaux-Arts, section d'Histoire et de Critique). Il devient membre effectif en 1951.

Heureux qui, comme Ulysse a fait un beau voyage : Henri Lavachery est atteint par la limite d'âge, le 31 décembre 1960.

Ouvrages consultés.

Gilbert, Pierre : 1984. Notice sur Henri Lavachery, in : Annuaire 1984, Académie royale de Belgique. Bruxelles. Palais des Académies, p.p 245-253, 4 ph. h-t (Me. A. Dorsinfang - Smets a dressé la liste bibliographique de H. Lavachery : pp. 254-270.

Lavachery, Henri : 1935. L'île de Pâques. 1 vol. 299 p., 32 pl. Paris, Grasset édit.

Lavachery, Henri : 1935. La mission franco-belge dans l'île de Pâques, juillet 1934-avril 1935 - Bulletin de la société belge d'Anthropologie et de Préhistoire, tome L, pp. 228-264. 12 figures dans le texte.

Ozeray, M. J.F. 1864. Histoire de la Ville et du Duché de Bouillon. 2e édit., Bruxelles Librairie ancienne G.A. Tright (Bouillon, M. Libar, libraire).

Vol. I, 272 p. 1 carte h-t.

Vol. II Pièces justificatives, pp. 273-625.

Twisselmann, François, 1992. Ma petite jeunesse à Bouillon. Mémoires. 1 vol. 208p. 41 ph. Treignes, DIRE éd.

Vivien de Saint-Martin, M. 1890. nouveau dictionnaire de géographie universelle. Paris. librairie Hachette et Cie, éd. Tome quatrième. 1 Vol. 1052 p. (voir, p.572, Ile de Pâques).

NOUVELLES DU CENTRE DE L'ENVIRONNEMENT

CREUSONS DES MARES !

En octobre 1993, l'association Jeunes & Nature lance un vaste projet mobilisateur dans le cadre prestigieux de la ferme-château de Treignes. Par la sorte, ce mouvement, animé entièrement par des jeunes originaires de différents coins de Wallonie et de Bruxelles, souhaite sensibiliser la population au problème de la "biodiversité" en l'invitant à participer concrètement à son opération : "creusons des mares !"

La prairie humide de la ferme-château connaît une animation inhabituelle. Par ce week-end d'octobre intégralement plongé dans la grisaille, s'activent en effet de nombreux jeunes armés de pelles, bèches, pioches et brouettes. Leur but avoué est de créer une mare, et les conditions sont idéales il est vrai, pour y parvenir : le terrain est en dépression, presque au même niveau que le ruisseau de Matignolles tout proche, la nappe phréatique se trouve très près de la surface du sol, et ce sol est argileux, retenant merveilleusement bien l'eau qui s'accumule. Bref, en moins de deux journées, deux belles pièces d'eau de plusieurs mètres carrés sont creusées et aussitôt remplies. Et dès le printemps suivant, des crapauds et grenouilles y pondent leurs amas d'oeufs, tandis que dytiques, gerris et notonectes se sentent déjà "bien chez eux". Comme autre visite de marque, notons aussi la "flèche bleue", alias le splendide martin-pêcheur...

A la base de l'opération : la biodiversité

Le concept de "biodiversité", devenu très à la mode de nos jours, constitue une des bases du projet de Jeunes & Nature. Dans la conjoncture que l'on connaît, où la destruction de l'environnement est quotidienne et va en s'aggravant, les milieux humides, les mares et marécages en particulier, disparaissent de nos paysages à un rythme effréné, entraînant dans leur perte tout un monde inféodé d'animaux et de plantes.

Et si l'on recréait des mares, plein de mares, là où il en existait déjà, là où il est encore possible d'en réaliser : dans les jardins, dans les prairies humides subsistantes, dans les réserves naturelles, dans les parcs des écoles ? L'action de la ferme-château a été dans ce sens une expérience pilote, qui a permis aux animateurs du mouvement de mettre leurs idées en commun et de mettre en place, concrètement, la grande opération "mares".

Une première expérience réussie puisque, avec la mare et son cortège d'espèces particulières, la



biodiversité de la prairie de la ferme-château en est que plus augmentée !

Un réseau de mares...

L'idée maîtresse des responsables de l'opération est de créer un réseau le plus dense possible de mares, à travers la Wallonie et Bruxelles. Elle part d'une simple constatation déjà évoquée plus haut : les petites pièces d'eau naturelle disparaissent de plus en plus (par comblement, suite à l'urbanisation etc.) et celles qui subsistent, quand elles ne sont pas polluées, sont progressivement isolées les unes des autres, réduisant fortement les possibilités d'échanges entre leurs populations animales et végétales (échanges génétiques). Associée à cela, une disparition pure et simple de beaucoup d'espèces sensibles (par ex. amphibiens, libellules, etc.).

En recréant de nombreux petits plans d'eau (un mètre carré est déjà très intéressant) dans des endroits favorables et bien choisis, on fournit des milieux de remplacement opportuns et on amenuise les distances entre chacun d'eux (pensez un peu au nombre de kilomètres et de dangers qu'un crapaud doit courir lorsqu'il désire rejoindre un congénère à la mare la plus proche, à ... kms!).

Oui mais ... des mares "naturelles"

Depuis quelques années, on remarque un certain engouement du public pour les "jardins" et bassins aquatiques, et les entreprises spécialisées dans l'installation de ceux-ci se multiplient également. Bien que tout à fait louables, ces bassins représentent un investissement important, et de plus, le résultat est parfois plus artificiel qu'on ne l'aurait voulu, à cause des berges trop verticales et bétonnées, ou des plantes et des animaux (poissons) exotiques que l'on y a introduit.

L'un des buts poursuivi par les animateurs du "projet mare" est de réhabiliter la mare naturelle, entendez par là qu'on y laisse se développer librement la faune et la flore indigènes sans y introduire aucune espèce exotique.

Dans ce cadre, Jeunes & Nature lance à chacun d'entre vous un défi original : celui de créer une dite mare naturelle dans votre jardin.

Une mare naturelle dans son jardin !

Vous acceptez de relever le défi ? Bravo !

Pour vous y aider et vous guider judicieusement, l'association a publié récemment un numéro spécial de sa revue "Le Nièrson" qui présente de manière très claire les différentes étapes à suivre pour la réalisation d'une mare naturelle dans son jardin. On y trouvera de nombreux renseignements pratiques sur le choix de l'emplacement, l'achat et l'utilisation de bâches étanches, les livres à consulter à propos des animaux et plantes aquatiques, etc.

Contrairement aux idées reçues, votre future pièce d'eau ne sera pas le nid à moustiques que vous

redoutez peut-être, à condition d'avoir du bon sens et de respecter les chaînes alimentaires qui se mettront en place d'elles-mêmes. En particulier, il faudra éviter d'introduire des poissons qui sont capables de se reproduire rapidement et dévorer tous les invertébrés et têtards présents.

Mais vous verrez : quelques mois après vos travaux de terrassement, si tout s'est bien déroulé, vous pourrez déjà admirer des hôtes que vous n'attendiez pas de sitôt : les tandems des gracieuses libellules demoiselles, les couples de crapauds ou de tritons venus se reproduire dans ce nouveau paradis, les dytiques, les "araignées" d'eau et bien d'autres.

La mare du jardin deviendra assurément pour les enfants un lieu d'observation privilégié du monde aquatique et un objet didactique de grande valeur. N'oubliez pas : même un mètre carré d'eau est déjà très intéressant !

A vos bûches ...

Bon à savoir

Vous obtiendrez le Nièrson spécial *Créer une Mare naturelle dans son jardin* (joignez simplement 3 timbres de 16 F pour le port) et toute autre information à l'adresse ci-dessous; à noter également qu'un Nièrson consacré plus spécialement aux richesses biologiques de la mare est en préparation et sortira très prochainement :

Jeunes & Nature a.s.b.l., Projet "Mare",
Boite Postale 1113 à 1300 Wavre

Le livre suivant est vraiment très bien fait et sa lecture est vivement conseillée également :

Une mare naturelle dans votre jardin, par H. Wilke,
Édition Terre Vivante, 1991 (plus ou moins 600 F. dans les bonnes librairies).

Jean-Yves Baugnée



La mare de la ferme-château de Treignes

DOCUMENTS

A l'heure actuelle dans nos régions comme partout ailleurs, le tourisme semble être la reconversion principale à la relance économique des entités. Les projets s'accumulent et les sociétés de communication (publicité, marketing) se frottent les mains en pensant aux marchés qui pourraient s'ouvrir à leur profit : chaque attraction usera la meilleure stratégie de communication afin de rivaliser ses concurrents. En compulsant un article paru en 1931 dans la revue «Publier» - Organe mensuel illustré sur les techniques de la publicité nous avons trouvé cet article fort amusant et nous ne manquons pas de vous le restituer.



TOURISME ET PUBLICITE.

Devant l'avalanche de lettres et visites qu'il nous a valu de la part d'hôteliers, de syndicats d'employés, de sociétés de fonctionnaires de l'Etat, d'associations politiques et d'autres encore, les uns sont venus pour critiquer l'article en question, les autres pour nous encourager, d'autres encore pour faire valoir leur point de vue. Un officier supérieur, président d'Amicale, nous écrit : Votre idée est si simple que l'on se demande comment il se fait que, depuis des années déjà, on ne l'ait mise à exécution; c'est peut-être parce qu'elle est trop simple et trop rationnelle qu'elle ne sera jamais mise en pratique.

Ne nous laissons pas bourrer le crâne par des chiffres et des boniments. Sur les chiffres dépensés par les Américains (900 millions de dollars), la plus grosse partie va aux compagnies de navigation pour un séjour d'un mois sur le vieux continent, la plus grosse partie du budget prévu couvre le passage, certains chiffres nous disent 6 à 7/10 pour certains cas. Un hôtelier, propriétaire d'un grand hôtel de la plage, nous confiait entre autres : vous pouvez avoir tous ces Anglais, Américains d'aujourd'hui qui laissent leurs bagages à la consigne et vont d'hôtel en hôtel pour discuter les prix et s'arrêtent à celui qui est le moins cher, ne donnent pas de pourboire, ne boivent que de l'eau, mais ont dans leur poche une grande bouteille de gin ou de whisky; je leur préfère le bon commerçant de Gilly venant avec sa famille ou l'industriel d'Anvers qui rouspète peut-être sur tout, fait du bruit, mais boit du vin de qualité et consomme beaucoup. A notre avis, cet hôtelier n'a pas tout à fait tort; il y a cependant une forte clientèle de touristes étrangers à attirer dans notre pays. Nous serions désireux de connaître les moyens publicitaires que l'on va employer, car au fond ce n'est qu'une question publicitaire à résoudre par le Comité du Tourisme. C'est comme si on demandait à un peintre de préparer un homard thermidor, il faut être de la partie, chacun son métier et... outre une documentation plus que complète sur la question tourisme, il s'agit d'y mettre en oeuvre toute la technique de la publicité car, au fond, le tout est d'amener des touristes étrangers dans notre pays. Ce point essentiel constitue pour la publicité le même problème que celui de vendre ou de créer un champ nouveau de vente pour un produit X...; l'analytique du champ d'action, un seul point pris au hasard, demande, comme dans n'importe quel plan de campagne de publicité, une attention soutenue. Exemple : un de nos amis dirigeant, ou plutôt gros intéressé dans une des plus grandes agences de voyages en Amérique, administrateur de grosses sociétés, banques, etc., nous parlait des touristes américains qui, quoi que l'on fasse, prennent la droite, la gauche, la directe (il entendait par la droite ceux de descendance allemande) et toutes les publicités ne les feraient pas aller à gauche qui est l'Angleterre et pour où se destinent les descendants des anglo-saxons; ces derniers, comme les directs qui comprennent ceux qui vont exclusivement en France, peuvent intéresser la Belgique; Chicago donne 66 p.c. de touristes de droite, indication capitale pour l'effort à donner sur ce terrain de prospection. Un détail montrant l'importance de la force d'attraction du touriste de société d'un riche Américain de descendance nettement allemande, ayant combattu comme officier dans l'armée américaine, et nous l'entendîmes dire d'un air impossible à traduire : Maintenant que je suis en Allemagne, cela me dégoûte de parler l'anglais et mon coeur saigne lorsque je reparle en Allemand. Essayer de mener ce touriste ailleurs qu'en Allemagne est tenter l'impossible. Pour chaque pays, il faudrait des suggestions

différentes : on amènera toujours à Waterloo un Anglais qui ne l'a pas vu.

Comme dans n'importe quelle publicité technique et raisonnée, dans le tourisme se retrouvent tous les éléments scientifiques, tous les facteurs y jouent des rôles certains. Que l'on ne fasse plus comme l'a fait le bureau de propagande belge il y a quelques années. Dans une grande Foire de France, huit jours après l'ouverture, elle était à moitié terminée que le matériel n'était pas encore arrivé; ou bien comme à la Foire de Paris où on ne distribuait que des imprimés de propagande (et quels imprimés!) de langue anglaise, nous étions passés au rang de colonie anglaise; des imprimés français, il n'y en avait pas!

Avant de commencer, il faudrait étudier la question techniquement, surtout savoir ce que l'on veut, car pour entreprendre en grand une pareille campagne, cinq millions pour la première année est un capital insuffisant, ne faisons plutôt rien si c'est refaire des imprimés comme jadis qui étaient en dessous de tout, ou des affiches qui seraient parfaites pour des kermesses aux boudins d'un petit village où ces cadres en bois où se trouvent tant bien que mal des vues photographiques en couleurs de la Belgique avec des inscriptions de 20 mm. de haut visibles seulement aux jumelles. Chaque fois que nous rencontrons ces cadres à l'étranger, cela nous peinait de les voir si peu publicitaires. Ces cadres nous rappelaient ceux que l'on voyait dans de vieux estaminets bruxellois où l'on mettait le nom des membres des sociétés de vogelpik. A Paris, n'importe quel Anglais ou Américain est certain de trouver, à tel endroit et à telle heure, une quantité de compatriotes de n'importe quelle partie du monde. Cela existe-t-il chez nous? Car en tourisme comme en publicité raisonnée, la première question à poser est : Mon article est-il vendable?

La même question peut être posée pour les Français automobilistes qui sont nombreux : Nos routes pour autos sont-elles vendables?... Ont-elles le facteur d'attraction, il ne faut pas aller bien loin pour constater qu'il y a beaucoup à refaire. Avant d'appeler nos amis les Français à parcourir les routes belges, que l'on ait le courage d'établir quelques centaines de kilomètres de route autodrome, Ostende - Arlon, Bruxelles - Anvers, Liège - Verviers, etc., mais grandement conçus, à la manière de Léopold II, utilisables sans droit quelconque pour toutes les automobiles de fabrication belge seulement. Nous avons des chômeurs, l'industrie du ciment n'a pas trop à faire, ce serait le moment d'aborder ce projet, d'autres améliorations seraient encore à étudier pour rendre vendable la Belgique touristique, et quand cela sera et qu'existera un budget plus adéquat, on pourra revoir la question; d'ici là, que l'on se contente des suggestions du présent article.

Des arguments en faveur de l'augmentation.

En somme, on trouve peu de publicité purement argumentée et la raison en est simple : c'est qu'il y faut un art, une technique tout particuliers.

L'auteur, M. Kenneth Groesbeek, de l'agence de publicité Mac-Cann-Erickson, s'est livré à un curieux travail d'analyse de 100 des plus populaires devises commerciales qu'il classe dans les six genres suivants :

1° Devises caractérisant le produit : ce qu'il est, ce qu'il fait ou possède :

Exemples : It floats (il flotte) du savon Ivory. - Good to the last drop (bon jusqu'à la dernière goutte) du café Maxwell.

2° Devises références :

Ask the man who owns one (demandez à celui qui en a une). - Automobile Packard.

3° Affirmations gratuites de supériorité : When better automobiles are built. Buick will build them. (Quand on construira de meilleures voitures, c'est Buick qui les construira.)

4° Devises à arguments :

From contended Cows (provient de vaches heureuses), lait concentré Carnation. It's toasted (il est grillé). Cigarettes Lucky Strike. Save the surface and you save all (sauvez la surface et vous sauvez le tout), devise des fabricants de peinture et vernis.

5° Promesses de résultats :

Keep that schoolgirl complexion (gardez ce teint de jeune fille). Savon palmolive.

6° Jeux de mots et calembours :

Time to re-tire (il est temps de se retirer, jeu de mots sur retire = se retirer, aller dormir, et re-tire = monter un nouveau pneumatique). Goodyear.

Sur ces 100 devises, 18 seulement sont des devises à arguments. A vrai dire, il est parfois difficile de faire le départ entre ces catégories assez imprécises. Le texte argumenté contient une preuve intrinsèque de son affirmation : faits susceptibles de preuve, causes démontrables. Ces faits sont ou peuvent être acceptés par le lecteur comme une preuve de la désirabilité du produit. Ils doivent être plausibles et convaincants.

Ainsi, la fameuse devise "Save the surface and you save all" contient toute une argumentation. Par contre, la devise de Palmolive "Keep that schoolgirl complexion", cette si belle idée publicitaire n'est qu'une promesse. Elle revient à dire : si vous utilisez Palmolive, vous aurez un beau teint.

Affirmation gratuite.

W.Q.



ORGANE MENSUEL TECHNIQUE DE LA PUBLICITE

ABONNEMENT
20 francs pour la Belgique
50 francs ou 10 belgas pour
l'étranger.

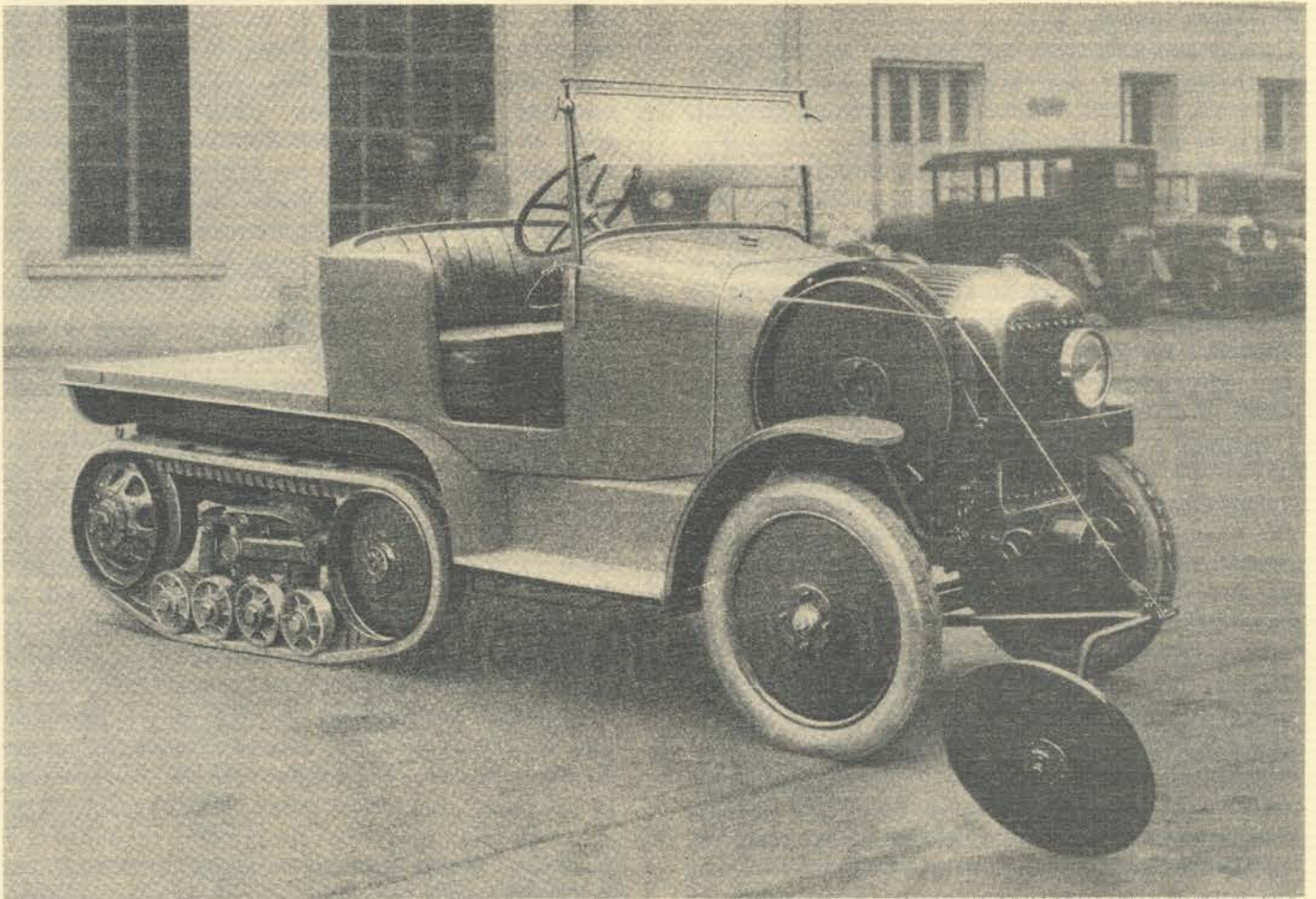
Editeur : Gérard DEVEY
Technicien-Conseil-Fabricant
Rue de Neuschâtel, 36, Bruxelles
Téléphone : 37.35.59
Compte chèques n° 1231

PARIS : boulevard Voltaire, 145
FRANCE : compte-ch. 333,75

LES TRANSPORTS AUTOMOBILES

leur importance économique

Article inédit du magazine d'organisation commerciale et industrielle «MON BUREAU», fascicule 142, décembre 1925. Le numéro : 3 francs !



L'industrie automobile a doté l'agriculture d'instruments perfectionnés.
Tracteur agricole à chenilles, muni de son disque-pilote.

On a pu dire, non sans justesse, que l'automobile a permis à la route de prendre sa revanche sur le chemin de fer. L'époque n'est pas très éloignée où l'on croyait encore au développement quasi illimité des réseaux ferrés. Nous l'avons déjà remarqué, on exagère, parfois, les facultés de généralisation des nouvelles inventions. Ici, l'erreur est excusable étant donné que l'automobile est postérieure au chemin de fer; mais même à une époque où celui-ci avait pour ainsi dire le monopole de la rapidité, la circulation routière n'avait pas disparu pour autant.

Toutefois, elle conservait un caractère "local". Depuis ses perfectionnements techniques, l'automobile a considérablement augmenté la circulation transversale. Nous ajouterons même qu'elle a "réhabilité" la circulation parallèle à la voie ferrée. Elle constitue à la fois un moyen principal et un moyen auxiliaire de communication. L'observation est importante car on a eu souvent tendance à ne voir dans l'automobile qu'un transport d'appoint. Actuellement, par suite de leur prodigieuse extension, les véhicules automobiles ont acquis droit de cité dans les organisations nationales de transports.

Leur utilisation soulève, d'ailleurs, de multiples problèmes appartenant aux domaines les plus variés.

Certains d'entre eux, particulièrement les problèmes techniques de la construction ou de l'alimentation en combustibles, ne nous intéressent pas directement; mais nous ne saurions négliger leurs répercussions économiques.

Ainsi qu'il arrive pour les nouvelles inventions dont l'essor s'est développé suivant un rythme accéléré, l'insuffisance des solutions empiriques appelle des retouches et il apparaît bientôt qu'un réajustement s'impose qui tienne compte des nécessités de la vie économique et sociale. On est conduit à déterminer *a posteriori*, dans le cadre de l'économie nationale, les conditions d'une utilisation rationnelle. En fait, cette méthode qui profite des leçons de l'expérience est la seule possible. Aurait-on pu songer, il y a un quart de siècle, à assigner un programme exact aux transports automobiles ? Aujourd'hui, nous ne serions, sans doute, pas éloignés de le regarder comme une élucubration fantaisiste. D'autre part, les prévisions ne laissent pas d'être imprudentes si l'on songe qu'elles ont souvent contribué à fausser les recherches ultérieures.

La plus grande réserve s'impose donc à l'origine des faits économiques. Si nous ne craignons pas d'empiéter sur le terrain politique, nous ajouterions volontiers que l'art législatif lui-même eût gagné, à montrer plus de circonspection au cours de ces dernières années.

Ce n'est pas à dire que le libéralisme soit synonyme de laisser-aller. Lorsque l'importance des faits économiques s'est nettement affirmée, il convient, alors, de parfaire leur développement.

L'opportunité de ce travail n'est guère douteuse en ce qui concerne les transports automobiles et il faut savoir gré à la Chambre de Commerce internationale de s'appliquer à cette tâche. Elle a décidé, en effet, lors de son récent Congrès de Bruxelles, de créer un comité spécial chargé "d'étudier du point de vue économique quelles sont les méthodes par lesquelles le véhicule automobile peut le mieux remplir son rôle de moyen de transport" et "d'examiner du même point de vue le problème des rapports entre les transports automobiles et les autres moyens de transports".

Pour qui se rappelle les féconds résultats de son activité en matière de restauration économique, il est à prévoir que cette association contribuera encore à résoudre de la manière la plus heureuse la question des transports par routes.

Certes, nous n'avons pas l'ambition de poser en quelques lignes tous les problèmes qu'elle soulève et d'y apporter les solutions idoines. Mais, en nous plaçant sur un terrain plus modeste et en nous conformant au plan de nos précédentes études, nous croyons intéressant d'insister quelque peu sur l'importance actuelle des transports automobiles et de nous efforcer, en même temps, de discerner les directives les plus propices à l'agencement de leurs progrès.

Les avantages des transports automobiles.

Grâce à l'automobile, "le mouvement individuel est maintenant indépendant".

C'est dans cette formule saisissante par sa brièveté et sa justesse que le rapporteur de la Section américaine du Comité des Transports par routes de la Chambre de Commerce internationale a résumé les avantages des transport automobiles. Remarquons que le "mouvement individuel" doit être entendu *lato sensu*. Il ne s'agit pas seulement du "mouvement" du simple particulier, mais bien plutôt - et c'est ce qui nous intéresse surtout - du "mouvement" de l'entreprise, commerciale et agricole. L'automobile nous apparaît, de prime abord, comme un moyen d'émancipation économique. Grâce à elle le producteur est à même de s'affranchir, le cas échéant, des subordinations parfois excessives des transports ferroviaires. Ceux-ci n'ont qu'une portée limitée. En principe, et même en pratique, depuis l'emploi des autochenilles - le champ d'action du véhicule automobile est quasi illimité.

Les transports ferroviaires sont soumis à une réglementation très stricte et les usagers eux-

mêmes sont tenus d'observer, le mot n'est pas trop fort, une certaine discipline. Le train ne conduit pas partout et, mises, à part, les anecdotes humoristiques de la préhistoire des voies ferrées, ce ne sont pas les «clients» qui donnent le signal du départ, fixent la vitesse du convoi et déterminent ses points d'arrêt! Leur impatience, parfois très légitime, se heurte aux horaires dûment homologués, et il leur faut encore observer pour leurs envois des conditions d'emballages, de poids, etc. Au reste, s'il faut en croire la chronique judiciaire, les rapports entre les compagnies de chemin de fer et leurs usagers ne sont pas toujours empreints de la plus pure aménité.

Ajoutons que là où ils existent, les transports par voie ferrée peuvent être défaillants. Accident rare, objectera-t-on, soit, mais cette rareté - dont nous nous félicitons - ne doit pas nous faire perdre de vue les désastreuses conséquences d'un arrêt dans la circulation des produits. Qu'on se rappelle la grève de 1920! Elle n'eut peut-être pas les répercussions du conflit de 1910; mais n'est-ce pas, en grande partie, parce que notre armement économique était mieux pourvu en transports d'appoint? On assure que la préparation à la guerre est la meilleure sauvegarde de la paix. Il ne nous appartient pas d'apprécier la valeur de cette opinion au point de vue international; mais, toutes proportions gardées, ne pourrait-on pas soutenir que les grèves de transports perdraient beaucoup de leur caractère "intimidant" s'il s'était avéré que la plupart des entreprises industrielles et commerciales disposent de moyens de secours? Lors des récents conflits collectifs du travail, les extrémités n'ont pas caché leur but; et l'on explique pourquoi la grève des transports reste leur grève de prédilection. Paralysant la circulation des richesses elle tuerait rapidement la vie économique du pays.

Les pouvoirs publics avaient répondu à la grève de 1910 par un ordre de mobilisation dont la légalité fut sanctionnée par le Conseil d'Etat. En 1920, le Parlement vota une loi autorisant la réquisition civile du matériel et des locaux autres que ceux de la voie ferrée nécessaires à l'exécution des transports en cas d'interruption de l'exploitation des voies ferrées. Cette loi, qui date du 27 février 1920, s'applique au temps de paix et vise même l'interruption partielle de l'exploitation des voies ferrées. Les camions automobiles de tous modèles, les voitures de tourisme nécessaires à l'exécution du service et à l'encadrement des convois, etc., sont soumis à la réquisition pour constituer les moyens de transport nécessaires au ravitaillement des populations et au fonctionnement des services publics.

Il est précieux que les véhicules automobiles puissent pallier, le cas échéant, à la défaillance momentanée ou à l'insuffisance des transports ferroviaires. Mais, il ne faudrait pas se méprendre sur le rôle exact qui leur incombe.

Certains prétendent, en effet, qu'ils doivent concurrencer la voie ferrée. On ne peut se tromper plus lourdement. Etudiant, ici même, les

caractéristiques économiques de l'aéronautique commerciale, nous avons insisté sur la nécessité d'une étroite collaboration technique et financière entre le groupe "aviation" et le groupe "chemin de fer, navigation". D'une manière générale, les transports automobiles doivent se prêter à une collaboration analogue. S'il en était autrement on n'aboutirait qu'à une concurrence destructive. Une organisation rationnelle suppose une spécialisation des divers moyens de communication. Si certains ont, comme les véhicules automobiles, la faculté de remédier, le cas échéant, à la défaillance momentanée ou à l'insuffisance des transports ferroviaires et acquièrent, de ce fait, un mérite supplémentaire, il n'en reste pas moins que, loin de les concurrencer, ils doivent normalement en accroître l'utilité économique. Les Etats-Unis ont fait, en cette matière, des expériences concluantes, dont le Comité américain de la Chambre de Commerce internationale invite les autres nations à faire leur profit. "L'emploi pouvant être rempli le mieux par l'automobile et ses relations avec les autres moyens de transports ne furent pas bien compris au début, et il a fallu beaucoup de temps et d'argent pour corriger certaines erreurs". On avait méconnu que "la relation des transports individuels à l'égard des transports fluviaux, des chemins de fer à vapeur ou électriques, présente un problème capital, étant donné qu'aucun moyen de transport ne peut atteindre sa période de plus grand rendement et d'utilité envers la communauté, que si les autres agents sont dûment utilisés".

Nous reviendrons, plus tard, sur ce problème. Mais dès maintenant, il était indispensable de dissiper quelques erreurs encore trop communes.

Sans perdre pour cela leur caractère d'"indépendance", les véhicules automobiles ont mieux à faire qu'à concurrencer les autres moyens de transport; ils doivent, au contraire, contribuer, suivant leur capacité spéciale, à la circulation des richesses.

Les transports automobiles augmentent singulièrement la productivité des entreprises commerciales et industrielles dont ils étendent les débouchés.

Ils ont permis d'explorer des régions trop éloignées de la voie ferrée, d'accroître l'utilité économique de leurs produits et d'établir sur place des industries de transformation. Ailleurs, ils ont corrigé des défauts, malheureusement trop réelles, de nombreuses lignes de chemins de fer. Chacun sait que la politique, celle qui n'est ni nationale ni

économique, et qu'on nomme parfois la politique pure, encore qu'elle mérite - entre nous - une épithète moins avantageuse, a largement inspiré ces parcours compliqués qui ne répondent même pas à des préoccupations stratégiques et dont les profanes cherchent, en vain, à pénétrer le mystère. Ne cite-t-on pas l'exemple de localités qui ont "payé", de cette façon, leur attachement à des convictions "subversives" ou du moins prétendues telles ? Fort heureusement, il est possible, aujourd'hui, de réparer dans une large mesure ces erreurs volontaires.

Il se peut aussi qu'une entreprise industrielle ne soit desservie que par un chemin de fer à voie étroite. Les transports automobiles offrent le moyen de rejoindre la voie normale et d'éviter des transbordements préjudiciables à la rapidité des expéditions.

Les régions montagneuses sont maintenant pourvues de moyens de communication rapides. Tandis que la percée des Vosges se poursuit avec une sage lenteur, les automobiles assurent la liaison entre les deux versants.

Aux colonies, l'insuffisance du réseau routier pouvait constituer un obstacle au développement de l'automobile, les autochenilles Citroën-Kégresse et les six roues Renault ont résolu la difficulté.



Camionnette automobile servant au transport de denrées agricoles.
Grâce à l'automobile, l'agriculteur se trouve désormais pourvu de moyens de communications rapides

L'automobile contribue largement à moderniser l'agriculture. Elle étend ses marchés et perfectionne ses instruments de travail.

Qu'on se représente la difficulté - on pourrait dire la cruauté - de la traction hippomobile, sur les chemins ruraux, défoncés et quasi impraticables à la mauvaise saison! Lorsque les terrains sont trop mous, les roues rencontrent très vite leur limite d'emploi. Les propulseurs Kégresse-Hinstin, du

type Citroën dont nous reproduisons la photographie, économisent les chevaux et remorquent rapidement des poids considérables. On sait que les premiers essais des propulseurs en question remontent à 1916 et qu'ils furent faits en Russie, aux Usines Poutilof et à l'atelier de l'Ecole des Mécaniciens de la Flotte à Cronstadt. Leurs applications sont multiples (transports coloniaux, exploitations forestières, halage des péniches, etc.); mais ils conviennent peut-être d'une manière plus spéciale à l'agriculture.

Munis d'un disque-pilote, les tracteurs agricoles facilitent les travaux de labour. Appliqué contre le "mur" du sillon et relié à la direction, le disque guide le tracteur sans l'aide du conducteur. Celui-ci peut quitter sa machine, vérifier la profondeur du labour et veiller en toute liberté à l'accomplissement du travail.

Appliqués à des 10 HP les propulseurs à chenilles Kégresse-Hinstin permettent le remorquage d'une déchaumeuse à six socs à 10 c/m de profondeur; d'un extirpateur à seize dents à 18 c/m de profondeur. Un tracteur Kégresse de la même force assure le fauchage de 13 hectares d'avoine en 15 heures; d'une luzerne avec faucheuse de 1 m 80 de couteau à environ 12 ou 15 kilomètres à l'heure, de 35 hectares 50 de blé en 28 heures, etc.

Le comité américain remarque qu'aux Etats-Unis - et ceci ne laisse pas d'être vrai en France - "le développement des transports automobiles a révolutionné les conditions de la vie à la ferme". Rapprochant la ville de la campagne, il a, à un degré considérable, détruit l'isolement historique de la ferme et du cultivateur.

Aussi bien l'influence sociale de l'automobile, est-elle très marquée. Elle a amélioré les conditions de fonctionnement des services publics : lutte contre l'incendie, secours aux accidentés, etc.; et si elle n'a pas créé le tourisme, elle lui a communiqué une propulsion toute nouvelle et particulièrement bienfaisante.

Tels sont quelques-uns des avantages des véhicules automobiles.

Il convenait d'en apprécier l'importance avant d'étudier prochainement les problèmes que soulève, en France, leur utilisation économique.

W.Q.



CORDIER EN HERBE !

Suite à notre animation sur le thème du pain, cette année nous inaugurons une nouvelle animation pédagogique qui sera accessible à tous les enfants *et grands enfants* à partir de cinq ans. Les activités manuelles y prennent une large place étant donné que l'objectif principal de cette nouvelle animation est basée sur la confection de cordes comme autrefois. L'aspect socio-économique de cette activité est abordée directement par le biais d'outils relatifs à la corderie. Mais avant de se lancer dans cette innovation nous nous sommes documentés par le biais de nos enquêtes et en dernière phase nous avons dû maîtriser la technique afin de la restituer au mieux.

Un "mailing" sera envoyé aux écoles d'ici peu; néanmoins pour les classes qui désirent déjà réserver leur participation, elles peuvent se renseigner à notre secrétariat. L'animation dure une matinée ou une après-midi : la projection de diapositives et d'un reportage vidéographique complètent les dialogues et les activités manuelles. En attendant de vous accueillir nous vous proposons l'enquête menée par notre collaborateur Christian Houben.

LE CORDAGE

On appelle **corde** un corps cylindrique formé par la torsion de plusieurs fils.

La plus grande variété de fibres qui convient à la fabrication des cordages est ordinairement le **chanvre** qui est principalement employé.

LE CHANVRE ET SA CULTURE

Le chanvre, mot scientifique : "*Cannabis sativa*" est une plante textile, à graines oléagineuses, à feuilles palmées poussant des sols légers, nécessitant beaucoup d'humidité, dont la taille varie selon la variété de 1,50 à 4 m.

Apparu il y a 6000 ans, il est originaire d'Asie Centrale. Connue des gaulois, la culture du chanvre s'est beaucoup développée au Moyen-Age et est encore très cultivée dans des pays tels que la Turquie, l'ex URSS, l'Inde et la Chine.

La culture du chanvre est florissante jusqu'au XIX^{ème} siècle, avec en 1840, 176.000 hectares puis va diminuer progressivement. Son déclin dans nos campagnes vient de la concurrence des chanvres de l'Est de l'Europe, puis des fibres tropicales (sisal...), puis à la fin de la marine à voile et finalement à l'apparition sur le marché de fibres synthétiques.

LES CHANVRIERS ET LES TRAVAUX DU CHANVRE

Le travail du cultivateur commence avec la préparation du terrain.

Vers la mi-mai, le sol est labouré à la charrue (à la bêche jadis), puis hersé (avec une petite herse ou "rateleuse").

Le "semis" se fait à la volée, la graine étant jetée à même le sol dans un sillon pratiqué à la bêche, soit au semoir mécanique dans un "rayon", large sillon tracé par la "rayonneuse".

Cette plante à végétation rapide (croissance rapide) va lever en quatre jours, les jeunes pousses vertes apparaissant à la surface du sol et dès fin août - début septembre le chanvre mature et jaunissant est prêt pour la récolte.

Le chanvre est arraché à la main jusqu'à la dernière guerre mondiale, vient ensuite le fauchage (faucheuse tirée par un cheval, plus tard par un tracteur).

La plante est mise en poignées attachées au pied et à la tête par de la ficelle. Les poignées mises sur charette, sont menées à la rivière.

Avec les poignées, les chanvriers construisent une "barge", sorte de radeau de 1,50m de large sur 6,50m de long.

Recouverte avec de la paille et chargée de sable puisé au fond de l'eau (avec une drague à bras) ou sur le bord, elle peut également être chargée avec des pierres, ce qui va permettre d'immerger la totalité du chanvre.

C'est le "rouissage", durant six à sept jours qui va permettre de faire disparaître la sorte de gomme qui forme le manchon de la tige et emprisonne les fibres.

Le chanvre est sorti, opération pénible, car les poignées imbibées d'eau sont lourdes et sentent mauvais. Elles sont mises à égoutter debout formant des "tourettes".

Puis transportées à nouveau en charette pour être menées dans un pré pour le séchage, les poignées sont alors défaites et les tiges de chanvre étalées sur le sol. Il faut les retourner avec des balises pour qu'elles sèchent des deux côtés.

L'opération terminée le chanvre est remis en poignées puis transporté dans une grange ou un hangar, stocké pour le travail de l'hiver.

Dans le fourneau en pierre voûté en briques est alors allumé un feu. Les poignées de chanvre sont placées au premier étage pour séchage lorsque le four est chaud. Cette opération va durer une dizaine d'heures, le chanvre est sorti et vient alors le moment du "broyage" (travail d'hiver).

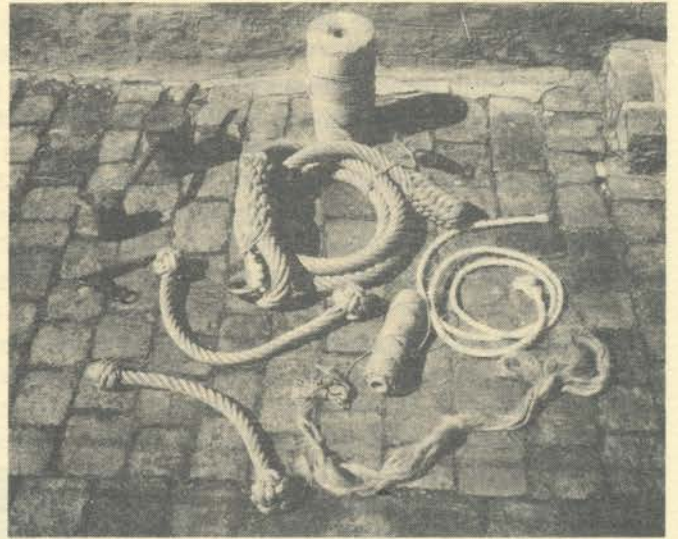
Après le teillage manuel (les tiges de chanvre sont cassées à la main une à une) et l'époque du travail à la "braie", c'est la broyeuse mécanique qui sépare la filasse du manchon d'écorce.

La lisseuse (cylindre à ailettes) tournant à grande vitesse va nettoyer la filasse des dernières "guertes" (chênevotte ou bois de la tige).

Les chanvriers plient les poignées de filasse en deux et les nouent en "torches".

Les paquets de torches de 25 kg de filasse sont alors livrés aux filatures et corderies par l'intermédiaire du commissionnaire.

LE CORDIER



Un cordier, par son tour de main, sait, avec le chanvre de son pays, exécuter une corde qui réalise les conditions de bonne qualité qu'un autre cordier obtient ailleurs avec d'autre chanvre.

Les cordages se composent de fils simples nommés **fils de caret**. Tout ce qui se produit en cordage a pour élément le fil de caret.

On appelle **ficelle** les plus petits cordages. Elle est composée souvent de deux fils commis ensemble. (Donner la torsion s'appelle "commettre")

On nomme **merlins** ou **lignes** les cordages à trois fils.

Le nom de **toron** est donné au cordage dont l'assemblage des fils est de deux à soixante, tordus ensemble.

Plusieurs torons tordus ensemble forment une **haussière**.

Si l'on tord plusieurs haussières ensemble, le cordage obtenu porte le nom de **grelin**

Lorsque le chanvre a été roui et teillé, qu'il est en **filasse** il est livré au **cordier**.

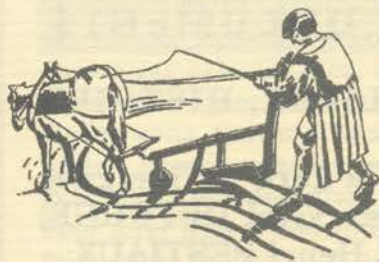
Les opérations qu'on lui fait subir à la corderie, peuvent se résumer au nombre de quatre :

Le peignage, le filage, le tordage, l'apprêt.

-**Le peignage** a pour but : 1° de dissocier les fibres du chanvre afin d'en multiplier le nombre et d'en augmenter la finesse ; 2° d'enlever les parties les moins tenaces ; 3° d'établir entre les fibres un parallélisme qui les sépare et facilite au cordier le glissement dans la mise bout à bout.

Pour peigner le chanvre, pour lui donner sa finesse, le séparer des corps qui nuiraient au travail, et établir le parallélisme entre ses fibres, on a recours au **peigne** ou **seran**.

Les peignes se composent de pointes coniques d'une longueur et d'une épaisseur variables, distribuées



CHRONIQUES DE L'ECOMUSEE DE TREIGNES

PERIODIQUE TRIMESTRIEL

Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

26

ETE - 1995

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE de Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24

COTISATIONS : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4000 frs ou plus pour les membres protecteurs

JOURNEE DU PATRIMOINE - 9 et 10 septembre 1995

TREIGNES. — La Gare.



A l'occasion de la septième édition des Journées du Patrimoine dont le thème choisi cette année est le patrimoine civil public, l'Ecomusée de Treignes organise deux journées de découverte de la gare de Treignes.

Un programme de visites et d'animations a été spécialement conçu pour cette occasion. Nous demandons dès lors de respecter l'horaire établi afin de profiter au maximum des activités organisées à l'ancienne gare de Treignes - Centre de l'Environnement de l'ULB.

Que se passera-t-il ?

Trois animations pour une journée à Treignes

1) A la découverte de la gare de Treignes - Station frontalière :

La gare de Treignes est la dernière station sur le trajet belge du chemin de fer de Charleroi à Vireux (France) "la ligne 132".

Elle est beaucoup plus grande que les autres gares de la ligne, parce qu'elle doit abriter tous les services d'une gare frontalière et notamment les services de douanes. Une animatrice de l'Ecomusée vous fera découvrir le site de la gare ainsi que l'intérieur des bâtiments.

L'aspect architectural sera largement abordé ainsi que le contexte socio-économique de l'époque. Après un parcours descriptif des éléments constitutifs du site de l'ensemble, nous vous ferons découvrir les nouvelles fonctions des locaux où recherche et enseignement sont étroitement associés.

2) Les pelouses calcaires et les insectes de nos régions :

L'ancienne gare de Treignes abrite depuis 1972 le Centre de l'Environnement de l'Université Libre de Bruxelles.

L'implantation de ce laboratoire universitaire est motivée par la richesse incomparable de cette région. La diversité du substrat géologique, la richesse d'une

ACTIVITES DE L'ECOMUSEE et du CENTRE DE L'ENVIRONNEMENT DE L'ULB A TREIGNES

COURS INTENSIFS A TREIGNES : 2-14 juillet 1995

Un programme TEMPUS associant l'Institut de Gestion de l'Environnement de l'ULB aux universités roumaines de Cluj et de Sibiu ainsi qu'à l'Université espagnole d'Alicante s'est déroulé au Centre de l'Environnement de l'ULB à Treignes pendant deux semaines.

Ce programme, financé par l'Union Européenne, a été établi pour contribuer à promouvoir et à actualiser l'éducation à l'environnement dans les universités roumaines. Ces cours "intensifs", professés par des enseignants de l'Université Libre de Bruxelles, constituaient à développer une analyse pluridisciplinaire du milieu en prenant la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse méridionale pour modèle. Dans cette approche globale, écosystémique, on a tenté d'analyser le milieu sous les aspects les plus diversifiés, toutes les facettes des relations qui existent entre l'homme et son milieu, la géographie, l'histoire, la géologie, l'anthropologie, l'écologie ont été successivement abordées en s'efforçant de faire référence aux autres disciplines connexes. Cette démarche illustre en fait la méthode qui a été utilisée dans les recherches qui ont été effectuées à Treignes depuis près de 25 années. Un véritable dialogue a pu ainsi s'établir entre les spécialistes de différentes disciplines, précisément grâce à ce travail de terrain où ils ont eu l'occasion de se côtoyer et d'exercer leur sagacité sur un domaine commun.

Ces cours intensifs ont eu pour but de mettre en évidence l'interaction entre le développement des sociétés humaines et le milieu depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Les relations de l'homme et son environnement ont été abordées dans une approche où les aspects de l'exploitation de la forêt, du sol et de la rivière sont privilégiés. L'originalité de ces cours était d'aborder l'analyse écosystémique de l'environnement en associant l'approche écologique et l'étude historique d'un même problème, celui de l'exploitation et de la gestion de l'espace naturel qui se pose actuellement en termes de remembrement, de gel des terres, de protection de la nature, de sauvegarde du patrimoine culturel, de relance de l'économie...

Ces cours ont été suivis par une dizaine de licenciés en Sciences biologiques et de professeurs des deux universités roumaines, ainsi que par des enseignants de l'Université d'Alicante. Ce fut également l'occasion d'une réunion de concertation et de coordination du programme d'échange qui se déroulera jusqu'en 1997.

Cette "démonstration" théorique et pratique sur le terrain doit contribuer à aider nos collègues roumains à créer en Roumanie des Centres d'étude du milieu et d'éducation à l'environnement qui s'inspirent du modèle développé à Treignes. Ce programme d'échanges a déjà permis à une douzaine d'étudiants et de post-gradués de ces deux universités à suivre les cours de la Licence Spéciale en Gestion de l'Environnement à l'IGEAT de l'ULB à Bruxelles pendant l'année académique écoulée.

PAINS, FOURS ET FOYERS DES TEMPS PASSÉS.

Un colloque international à l'Écomusée en octobre.

Le vendredi 6 et samedi 7 octobre 1995, un colloque scientifique se déroulera à Treignes à l'occasion du centenaire de l'Institut de Sociologie de l'ULB, il réunira des spécialistes de différents pays pour faire le point de nos connaissances sur les vestiges archéologiques d'aliments céréaliers trouvés en Europe et au Proche-Orient. Sur la base des plus récentes données, ces personnes tenteront de préciser les techniques qui ont été probablement utilisées pour fabriquer du pain dans le passé le plus lointain, on sait en effet que le pain est fabriqué depuis le Néolithique. On s'efforcera d'analyser les vestiges archéologiques qui peuvent être interprétés comme des restes de fours à pain, cette tentative sera accompagnée de séances d'archéologie expérimentale au cours desquelles des fours anciens seront reconstitués. Les données ethnologiques et historiques seront appliquées à l'étude des pains, des fours et des foyers archéologiques.

Ce colloque est organisé conjointement par le Centre d'Histoire et des Technologies Rurales et de l'Unité d'Archéozoologie et de Palaeoenvironnement de l'Université Libre de Bruxelles.

Jean-Jacques VAN MOL

Contrat d'association transfrontalier en Ardenne française.

Suite à des contacts fructueux avec les représentants de l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine d'Évigny en France, une convention de collaboration avec l'Écomusée de la Région de Treignes a été signée à Évigny en juillet 1995. Cette convention a pour but de développer des synergies avec l'Écomusée qui est en voie de création dans cette localité dans les Ardennes françaises, Évigny est un village de 300 habitants situé à proximité de Charleville-Mézières.

Par cet accord il a été convenu d'organiser des manifestations culturelles communes dans

l'esprit de la sauvegarde du patrimoine rural et de la sensibilisation du public à ce patrimoine.

Pour concrétiser cette volonté, notre Écomusée participera à la « Fête paysanne d'Évigny » qui sera organisée à Évigny le 10 septembre 1995 en prêtant des affiches agricoles de notre collection. Le programme des festivités à Évigny auxquelles nous vous convions est le suivant :

Dans les rues

- 14h : Fanfare "La Francheville" Groupe folklorique "Les Jasées"
- 14h30 : Battage du blé
- 15h30 : Grand défilé avec Ste musicale Les moissonneurs - Le matériel ancien
- Le bouquet et la reine des moissons
- 16h00 : Battage
- 16h30 : Parade des chevaux ardennais

Sur le podium

- 14h30 : Fanfare
- 15h00 : Groupe folklorique ASPTT
- 16h00 : Fanfare
- 16h30 : Groupe folklorique "Les Jasées"
- 17h00 : Société de musique Dizy le gros (20 accordeons)
- 18h30 : Groupe folklorique ASPTT
- 19h30 : Repas champêtre
- 20h30 : bal musette de la libération

Expositions

- A l'église : L'art de la broderie
- A côté de la mairie : La maison de pays
- A l'école : Histoire du cinéma dans les Ardennes
- Au lavoir : L'évolution du lavage du linge
- A la ferme : Le cheval à travers le temps
- Au centre du village : L'évolution des machines agricoles à travers les affiches

En permanence dans le village

- Le café 1900
- Le cidre (pressage et dégustation)
- Le boulanger au fournil
- Les artisans au travail : le vannier, le sabotier, les dentellières, le cordonnier, le bourrelier, le maréchal-ferrant, le balai de boule, l'atelier des arts, artisans du monde.
- Tous les animaux de la ferme



NOUVELLES ACQUISITIONS

Les collections de l'Écomusée se sont récemment enrichies d'une série d'acquisitions marquantes.

- Un pulvérisateur à traction chevaline fabriqué vers 1945 à Mariakerk de la marque SAMDOW. La pompe de cet appareil, déjà monté sur pneumatiques, est directement actionnée par une des roues porteuses de la citerne qui est en bois. Cette machine illustre bien la transition entre les pulvérisateurs de la première génération et les pulvérisateurs actuels.
- Un tracteur monocylindre de la marque allemande NORMAK SORGE, fabriqué en 1952. Ce tracteur, en état de marche, nous a été offert par Monsieur José MONO de Sautour.
- Un manège à chevaux que nous a procuré Monsieur MÉART, agriculteur propriétaire d'un remarquable musée d'agriculture à Plouzévéde dans le Finistère en France. L'accueil de M. Méart, à l'occasion de notre visite pour le rapatriement de l'appareil (150 kgs), a été particulièrement chaleureux.

AU CAMPUS DE CHARLEROI

Le Musée des Sciences de Parentville (ULB) se met à l'heure de l'informatique et de l'Europe.

Rentrée des classes active pour le Musée des Sciences de Parentville à Charleroi. Outre ses traditionnels espaces interactifs, "enfants" et multimédia, son laboratoire de physique expérimentale sous la conduite du professeur Art (ULB) et son parc balisé en parcours environnement, le Musée propose dès le 16 septembre une nouvelle exposition temporaire dédiée cette fois à l'informatique.

Dès septembre également, il conviera les rhétoriciens à un jeu-sélection. A la clef ? Un séjour à la Cité des Sciences et de l'Industrie à Paris, en compagnie d'adolescents de multiples pays européens.

On le voit, le jeune Musée - il a été inauguré en septembre 1994 -, ne manque pas d'idées ni de dynamisme.

Du 16 septembre au 22 décembre 1995, "l'esprit informatique" planera sur le Musée des Sciences de Parentville à Charleroi. Après avoir accueilli des expositions temporaires dédiées à l'environnement, à la structure microscopique des matériaux et au peintre anarchiste Maximilien Luce, le Musée abritera l'exposition "L'esprit informatique" consacrée à l'avènement des ordinateurs.

Outil incontournable dans de nombreuses professions, élément clé de multiples divertissements, l'informatique est aujourd'hui bel et bien présente dans notre vie de tous les jours. Mais, au fait, sur quelles opérations de l'esprit se fonde-t-elle ? De quoi a-t-on besoin pour connaître l'informatique ?

L'exposition "L'esprit informatique" lance plusieurs pistes de réflexion. Coproduction de la Cité des Sciences et de l'Industrie (Paris) et de l'Adecum (Association pour le développement de l'enseignement et de la culture scientifique), elle parle autant de l'homme que des ordinateurs, et davantage de mathématiques et de logique que d'électronique ou de logiciels.

En parcourant l'exposition, le visiteur découvre qu'avoir l'esprit informatique, ce n'est pas posséder une qualité mentale supplémentaire mais au contraire sélectionner parmi les multiples registres de l'esprit humain, une logique quotidienne faite pour l'essentiel de "oui, non, et, si... alors". Il constate que les performances des ordinateurs naissent de leur capacité à combiner ces éléments simples, un très grand nombre de fois et à très grande vitesse".

"L'esprit informatique" s'adresse aux enfants à partir de 8 ans, aux adolescents et aux adultes. Des manipulations en libre-service permettront à chacun de concrétiser les réflexions développées. Des visites guidées avec encadrement pédagogique sont également possibles sur réservation (groupes de maximum 20 personnes).

Une classe de rhétoriciens à Paris.

Le Musée des Sciences de Parentville participe avec la France, l'Italie, l'Espagne, le Royaume Uni, le Danemark et l'Allemagne, à la Semaine Européenne de la Culture Scientifique et Technique qui aura lieu du 20 au 26 novembre 1995.

Lors de cette Semaine, des rhétoriciens venus des différents pays partenaires seront réunis à la Cité des Sciences et de l'Industrie à Paris. Ils prendront part ensemble à de multiples activités, seront appelés à présenter leurs réflexions sur un thème précis (la communication pour la Belgique), échangeront leurs impressions, découvriront la ville de Paris...

De septembre à novembre, le Musée des Sciences de Parentville se chargera de sélectionner la classe belge qui participera à cette Semaine. Avis à tous ceux qui sont séduits par une semaine à Paris, à la découverte des sciences et à la rencontre d'autres jeunes Européens...

Renseignements :

Musée des Sciences de Parentville (ULB)
 Domaine de Parentville
 Rue de Villers, 227 - 6010 Charleroi
 Tél : 071/600.300
 Fax : 071/600.305

Heures d'ouverture :

- du mardi au vendredi : de 9h30 à 17h30
 - le week-end et pendant les vacances scolaires : de 10h00 à 18h00
 Fermé le lundi

Droit d'entrée :

- adultes : 130 Fb
 - de 10 à 17 ans : 90 Fb
 - moins de 10 ans : 60 Fb

Accès gratuit au parc et au parcours environnement.

Nathalie GOBBE



Cette édition spéciale des « Chroniques » a été éditée à l'occasion des Journées du Patrimoine. Pour le lecteur qui n'est pas familier de nos éditions, nous rappelons que « Les Chroniques de l'Écomusée » sont publiées chaque trimestre. Elles ont pour but de resserrer les liens entre l'Écomusée et ses sympathisants regroupés au sein des « Amis de l'Écomusée », de les faire participer à nos enquêtes et de diffuser des informations sur nos activités. Le bulletin leur est adressé régulièrement.

Pour être membre des « Amis de l'Écomusée » il suffit de s'acquitter d'une cotisation annuelle d'un montant de 400 francs minimum, au delà de mille francs, les dons sont fiscalement déductibles (La cotisation pour les membres protecteurs est de 4.000 frs minimum).

Adresse permanente:

ECOMUSEE
DE LA REGION DE TREIGNES
 81, Rue de la Gare
 B 5670 TREIGNES

C.B. : 271 - 0437688 - 56

faune et d'une flore aux affinités méditerranéennes, confèrent en effet à ce terroir un intérêt majeur pour des recherches fondamentales et appliquées en écologie.

Un chercheur scientifique attaché au centre vous fera découvrir toutes les richesses par la présentation d'une petite exposition de collection d'insectes de la région, complétée par une initiation à l'identification de quelques insectes remarquables.

Cette exploration faunistique sera complétée par la présentation d'une exposition didactique spécialement aménagée pour les Journées du Patrimoine 95, sur le thème des pelouses calcaires.

3) «Exploration au sein de la fourmilière» :

Le Centre de l'Environnement proposera une initiation à la biologie sociale des fourmis.

Vous aurez l'occasion de pénétrer au sein d'une fourmilière en activité par les artifices d'une caméra vidéo. Vous serez initié à la biologie sociale des fourmis, à leurs systèmes de communication.

Une exposition didactique sur les fourmis complètera l'exposé.

W. Q.

Horaires :

10h à +- 12h : Exploration au sein de la fourmilière.

13h à +- 14h30 : A la découverte de la gare de Treignes.

+ - 14h30 à 17h : Initiation aux insectes de la région.

NB : Le musée de la Vie et des Technologies Rurales de la ferme-château de Treignes (1ère antenne de l'Ecomusée), sera également ouvert de 13h à 18h.

La visite guidée du Musée du Machinisme Agricole (2ème antenne de l'Ecomusée), aménagé dans l'ancien hangar à marchandises de la gare de Treignes, est prévue pendant l'animation «A la découverte de la gare de Treignes»

Pour agrémenter votre visite et si le coeur vous en dit, un espace de dégustation de crêpes "façon Ecomusée" vous sera proposé.

ENTREE LIBRE

Adresse pour tous contacts :

Centre de l'Environnement
de l'ULB :

81, rue de la Gare

B 5670 Treignes

Tél.: 060/ 39.96.24 - Fax : 060/ 39.94.50

ENQUETES - DOCUMENTS

MÉMOIRE DES LIEUX, HISTOIRE DES GENS :

Témoignages sur la gare de Treignes au temps passé par Vital DEFORGE, Albert BRAIBANT, Henri PESTIAUX

LA GARE

Albert BRAIBANT

Le train, il s'est arrêté la première fois le 19 juillet en 1904. J'ai eu le premier coupon pour aller à la gare de Vierves, parce que le chef de gare qui était ici provenait de Vierves. Avant, la douane était à Vierves. Mon frère a eu le premier coupon pour Olloy pour 35 centimes, aller et retour!

Les maisons de la rue de la gare ont été construites par l'entrepreneur qui a fait la gare, COURTIN. Avec tout ce qu'il avait comme déchets, il a fait les maisons. Il était de Trazegnies. Il lui fallait deux chaises pour s'asseoir, il pesait...

Il vendait les maisons ici à sept mille francs à ce moment-là! C'était des ouvriers d'usines qui sont venus habiter là ! Ils allaient travailler à Vireux.

Mon grand-père a été servir les maçons pour 50 centimes par jour, quand on a fait l'usine.

LE TRAVAIL AUX USINES

Les poêleries à Couvin :

Vital DEFORGE (28-04-91) : Ici à Treignes, vers 1946, tous les jeunes prenaient le train; normalement tout le monde était embauché à Couvin, il n'y avait pas besoin de chercher. Moi, je me rappelle bien une dizaine de jeunes qu'on est allé là-bas, il y avait Robert MINET, Maurice SANDFURTH, il y avait moi, GODERNIAUX...

Nous autres, nous sommes entrés tous à Saint-Joseph, parce que, quand il y avait un jeune qui allait à une place, tous les jeunes y allaient, Raymond LEFEVRE y était aussi.

Moi, j'avais 15 ans. On était monteur ou manoeuvre. Moi, j'étais embauché comme monteur. Tous les jeunes de Treignes étaient au montage. Moi, j'étais au montage salamandre, mais les autres étaient au montage cuisinières.

C'était par personne, on montait aux pièces à l'époque, maintenant, c'est plus pareil, ils montent tout à la chaîne, mais à l'époque on montait à la pièce, chacun la sienne, chacun son poêle.

Eux, ils arrivaient à faire 7 cuisinières sur 6 jours. Mais les petites salamandres, là-bas, pour gagner sa vie, il fallait en faire 10 par jour, on y était payé à la pièce.

Donc il n'y avait pas de limitation à l'embauche. Il y avait toujours du travail. Quand on se présentait, on était certain d'être pris, c'était rare quelqu'un qui était refusé.

Je suis né en 29, je n'avais que 15 ans, donc en 45, 46, tout de suite après la guerre. Ils fabriquaient encore ces salamandres, on a abandonné tout de suite après. J'y ai travaillé 2 ans.

On ne vous apprenait pas, on vous donnait des poêles, et puis vous les montiez. On regardait un jour, mais c'était tellement simple.

Pour aller d'ici à Couvin et pour revenir, il fallait faire douze heures. Il fallait partir au train de six heures du matin et revenir au train de six heures du soir.

Il y avait un changement de train à Mariembourg, on allait à Couvin, il y avait un train qui donnait correspondance, on avait juste le temps de changer, aussi bien pour partir que pour revenir.

C'est le train qui ramassait tous les ouvriers. Sur le quai de Mariembourg, à l'époque, il ne fallait pas se présenter parce que c'était noir de monde. Tous les gens qui allaient sur Couvin, sur Matagne, sur la Poudrière. Tous les trains se croisaient pour revenir à la même heure, par ici, Charleroi, Matagne, Couvin, tout le monde se retrouvait sur le quai à la même heure, au même moment à Mariembourg. C'était terrible, on courrait pour avoir une place dans le train à l'époque.

Les usines de Vireux :

Mon oncle Matu, ouvrier aux forges de Vireux.

Henry PESTIAUX (0-10-978) : "C'est un vieil oncle à moi, qui s'appelait le père "Matu" qui habitait à Vierves, il est mort à 73 ans; il a travaillé depuis 11 ans à la même place, jusque 70 ans. Son travail consistait à aller de son village natal, qui est Vierves ici, à Vireux Molhain, aux forges.

Donc il a fait ça depuis le lendemain de sa première communion à 11 ans; il est entré aux forges de Vireux Molhain et il est allé comme je vous ai dit jusque 70 ans et il a fait ça à pied pendant tout le temps. Et, pour bien vous situer, il y a donc 3 km de Vierves à Treignes, il y a au moins 4 km de Treignes à son lieu de travail; il devait faire la même chose pour retourner; donc si je compte bien 4 et 3 cela fait 7, ça fait 14 km tous les jours à pied par le sentier de Vierves. Ca, c'était la traverse des gens qui venaient d'Olloy, de Vierves, qui allaient travailler à l'usine de Vireux Molhain, et je crois que ça mériterait de compter les kilomètres qu'ils ont faits. Et tenez-vous bien, il avait un dimanche de repos par mois! Et ça c'était un oncle à moi. Je me souviens bien de lui, je l'ai encore devant les yeux, chaque fois qu'il me voyait le jour de la paie, j'avais 25 centimes. Quand j'avais la chance de le rencontrer, et on le savait bien les jours de paie, et on allait attendre le vieil oncle "Matu", avec sa grande besace en cuir qui lui pendait sur les fesses. Et quand il me rencontrait, quand je les rencontrais en dehors des jours de paie, j'avais 10 centimes. Je n'ai pas compté les 10 centimes, ni les 25 centimes qu'il m'a donnés, mais j'en ai eu beaucoup parce que je n'oubliais jamais l'heure de repassage, ni le jour de paie.

Il a pris comme métier d'être sidérurgiste, parce que, en ce temps-là, on n'avait pas le choix. Il

n'avait pas de terre, pas d'instruction, il avait été à l'école 1 fois par semaine. C'était la règle alors, c'était travailler. Il fallait des ouvriers d'usines, des ouvriers de ferme, il fallait des brasseurs, des tailleurs de bois, il fallait des scieries de bois, il fallait de tout, alors que voulez-vous à mon avis, c'était un peu le goût de l'individu. Moi je pense qu'il avait pris ce métier-là, parce qu'en ce temps là, il gagnait un peu plus là-bas qu'autre part, voyez-vous, et que tout au début dans les usines comme ça, des gamins de 11 ans, mais vous, vous représentez 11 ans! Que voulez-vous qu'un gamin aille faire dans une brasserie, que voulez-vous qu'un gamin de 11 ans aille couper du bois à la hache, à scier du bois. Alors, chaque fois qu'il y avait l'occasion d'entrer à Vireux, on y allait. Ils faisaient des petits travaux, ils portaient les outils aux ouvriers de portes des fours et ils apprenaient comme ça leur métier automatiquement de façon que quand ils arrivaient, c'était la règle générale, ils n'allaient pas à l'école pour apprendre leur métier. C'était ça le problème, donc voilà un homme qui est allé à 11 ans. Pour commencer, je suppose qu'il brossait les enclumes pour qu'il n'y aie pas de graisse dessus. Il avait une brosse, sitôt que le fer avait été battu, il restait des poussières et il brossait ça; ou, il avait une pince et il ouvrait les portes des fours pour enfourner le charbon, que je sais. Et c'était toutes des sortes comme ça qu'il faisait voyez-vous ?

Et le matin donc, il commençait son travail certains jours à 6 heures du matin, d'autres jours à 4 heures du matin. Parce qu'à ce moment-là, on fondait l'acier au four au coke. Alors il fallait dégraffer comme il disait, aller décrasser les foyers pour recharger les foyers de façon à ce qu'il ait une température suffisante pour faire fondre le fer qui se trouvait dans le truc, je ne sais pas comment on appelle ça. Avant de commencer la journée, il y avait un café, c'était le relais de tous les ouvriers de toute la région, chez le "Piquetons" ici au lieu-dit "la tranchée" qui se situait à la frontière française. Eh bien là-bas, au matin avant de commencer sa journée, il allait boire ses deux gouttes de péket, et trois grandes gouttes de péket le soir quand il avait fini. Tous les jours, toutes les fois, que ce soit le matin, la nuit ou le jour, quand ils avaient fini leur travail, ils allaient en boire trois, et puis ils retournaient. Pas 4 ni 2, c'était 3. Et le matin pas 4 ni 5 c'était 2. C'était 2. C'était 2 le matin et 3 le soir, ça tous les jours!

Son salaire, je n'ai aucune idée de ce qu'il pouvait gagner alors, mais je suppose que c'était comme tous les salaires, il avait juste ce qu'il fallait pour vivre. Et voilà un monsieur qui arrivait encore malgré tout à construire sa maison en commun avec des amis en allant tirer des pierres dans des carrières environnantes, il n'en manquait pas, puisqu'il y en avait 5 ou 6. Et ce qu'il gagnait, je ne saurais pas vous donner de précisions bien concrètes savez-vous, mais je crois qu'il commençait à un franc cinquante par jour, donc vous vous situez dans le temps. Il est mort à 73 ans pas tout à fait, mais il

y a 40 ans qu'il est mort, c'est-à-dire en 1938. Il était beaucoup plus âgé que mon père, et mon père était né en 1892. Donc vous voyez en ce temps-là ce qu'il pouvait gagner.

Sa femme, avait une vache, il avait un porc, ils allaient faucher quelques siris. C'était quelques parcelles de terrain qui étaient destinées à tous les gens de la commune qui voulaient cultiver. Les siris avaient une superficie de 6 ares et ces siris se trouvaient à Levion, entre Vierves et le Mesnil, avant d'arriver à la carrière à droite qui maintenant n'est plus qu'une grande haie. Eh bien là dedans, c'était toutes les parcelles de terrain de tous les administrés de la commune de Vierves et en partie de Treignes qui avaient droit à une ou deux selon la demande et la disponibilité des parcelles de terrain dénommées les siris. Je me souviens bien avoir été en labourer pour lui, sur la fin qu'il travaillait, il était déjà vieux, il avait déjà la soixantaine passée. Il n'aurait plus su le faire à la main, affaibli par l'âge, mais on faisait labourer les siris, et quand les siris étaient labourés, il plantait encore des pommes de terre. C'était une coutume et un genre de vie qui était si bien ancré en eux, que malgré qu'ils n'avaient plus besoin de le faire, c'était plus fort qu'eux, ils le faisaient encore.

Donc, revenons un peu en arrière, il a élevé une famille de trois enfants. Il fauchait ce qui était nécessaire pour la nourriture de la vache pour l'hiver, à la main, à la faux. Sa femme fanait tant qu'il était au travail, elle préparait les brouettes, et quand il rentrait, il s'arrangeait pour arriver, pour rentrer au moment de la fenaison pour pouvoir aller chercher le foin, quand il faisait bon. Il transportait tout son foin à la brouette, ah oui à la brouette. Et de chez lui à l'endroit où il allait chercher son foin, il y a toujours bien 1 km 1/2. Pour le cochon, eh bien la femme allait couper des chardons, elle allait encore ramasser les petites pommes de terre dans les champs des fermiers, elle faisait une réserve de petites patates pour le porc, il y en avait un ou deux.

Et voilà un homme, quand il a arrêté de travailler, il a été malade. Il n'a pas été malade, comment est-ce que je vais vous expliquer, il a été malade de ne plus savoir rien faire, de ne plus savoir travailler. Et deux ans et demi après, il est mort.

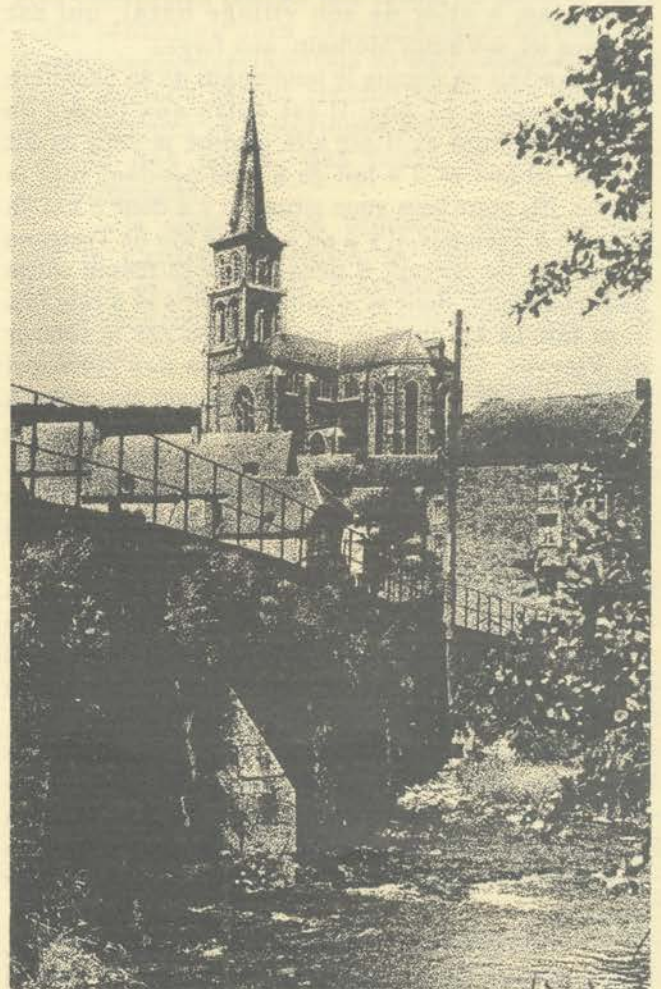
Mon vieil oncle je l'aimais bien, et c'était toujours moi qui lui labourait ses essarts quand il n'a plus su le faire et il était heureux.

Et j'allais aussi chercher ses parts de bois. Il avait droit à des parts de bois de la commune à très bon compte. Cela devait être 17 ou 18 ares qu'il avait dans de bonnes conditions et qu'il allait couper à la hache, et il faisait des perches, des fagots, les oures pour allumer le feu. Et j'allais leur chercher, donc quand j'étais plus vieux vers 16, 17 ans, parce que moi aussi j'aimais bien le travail libre dans la nature. Mais voyez-vous ce que cet homme-là a fait, eh bien il arrivait encore à faire son bois, donc le bois nécessaire pour toute l'année, pour le chauffage de la maison. Et il y en avait beaucoup de pareils.

J'allais souvent le voir à son travail, j'allais

avec lui. Et c'était un travail! Ce n'était pas mécanisé comme maintenant, c'était un plaisir de voir travailler ces gens-là. C'était formidable.

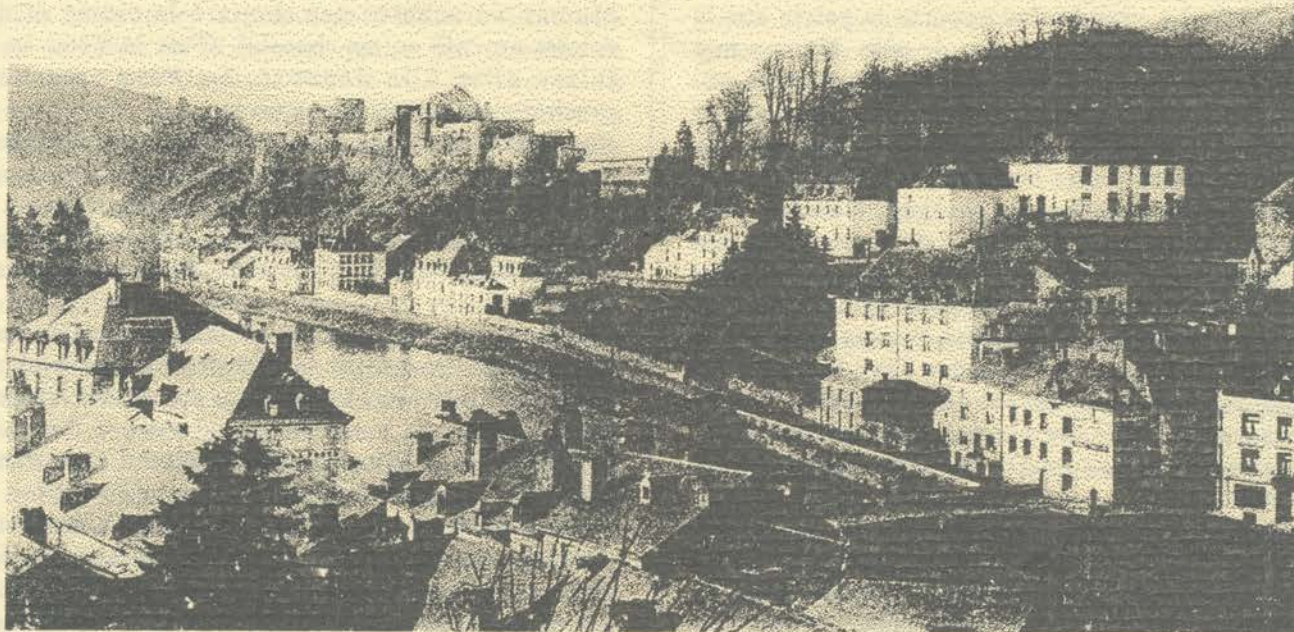
Et je me souviens aussi, là-bas à Vireux, d'avoir vu un appelé BARDIOUX de Mariembourg, qui provenait de Vierves aussi, et sa femme de Treignes. Lui, sitôt qu'on n'avait coulé le fer, il devait aller réparer les poches des fours, remplacer des briques réfractaires qui étaient cassées ou fondues, et pour ne pas perdre du temps, pour ne pas laisser le four en chômage, sitôt que la coulée était finie, on ouvrait les portes, on refroidissait au maximum. Refroidir, c'est une façon de parler, il se mettait torse nu avec 3 ou 4 sacs sur le dos et on lui jetait des seaux d'eau sur le dos, il prenait une brique réfractaire, il l'enduisait de mortier, il avait le temps d'entrer dans le four, d'aller placer sa brique et de ressortir, et les premiers sacs commençaient déjà à brûler, ça j'ai vu. Et il recommençait comme ça pendant 2 heures, 3 heures selon l'importance du dégât que la coulée avait fait dans le four. Il revenait, on remettait d'autres sacs, on lui vidait des seaux d'eau sur le dos, il garnissait sa brique de mortier et il allait la remettre. Mais lui, c'était un travailleur, un travailleur tout à fait spécial. Le jour qu'on avait coulé, s'il avait pour une demi-heure de travail, c'était pour une demi-heure, la journée était bonne. Et s'il en avait pour 3 heures, pour 10 heures, 11 heures, c'était la même chose, il est resté quelquefois 12, 13, 14 heures, pour reboucher les trous, et c'était normal, eh oui.



CHRONIQUES RURALES

La "Fête" à Bouillon.

François TWIESELNANN



Bouillon vers 1927

La "Fête" que, dans les villages du canton, on nomme la "dicausse" est la fête des saints Pierre et Paul. Elle tombe le premier dimanche du mois de juillet. Juin est le mois de la fenaison; août, celui de la moisson. Est-ce pour se préparer aux grandes chaleurs du mois d'août que les gens de Bouillon, les adultes et, surtout, les enfants vont pendant trois jours, le dimanche, le lundi et le mardi, fêter les saints Patrons de la ville en y prenant grand plaisir ?

Dès vendredi à midi, les filles comme les garçons attendent au pied du premier sapin planté en haut de la rue de l'Ange gardien, à l'entrée de la ville, l'arrivée de la locomotive, des remorques et de la roulotte de Xavier Dauvin de Paliseul. Ce convoi amène le carrousel, les chevaux de bois (les tch'vaux d'bos). Et voilà que s'annonce à grand bruit une machine à vapeur montée sur quatre larges roues en acier, soufflant et sifflant au tournant de la Belle Etoile.

La voici majestueuse et infernalement bruyante. Les enfants la nomment la machine à cailloux. Derrière la machine pilotée par monsieur Dauvin, une remorque avec les chevaux de bois, rangés les uns contre les autres comme s'ils voulaient déjà sauter sur la route et galoper tout leur saoul. Et puis, sous des bâches, on devine l'orgue limonaire, l'orgue de Barbarie que les Bouillonnais appellent "turlutaine" : ses plaques de carton savamment percées de fentes courtes ou longues dérouleront

leur ribambelle en chantant et battant tambours et grosse caisse. Une roulotte abritera, sur la place de la Fête, la famille Dauvin.

Machine à vapeur et convoi descendent vers la rue de la Maladrerie. Les pavés résonnent, le sifflet à vapeur avertit le monde que tout va bien. Tant pis pour les oreilles, tant pis pour les pavés de la rue de la Maladrerie et de la place saint Arnould. Voici franchi le port de Liège. Il faut ralentir pour tourner sur le boulevard Heynen qui longe la rive gauche de la Semois. Le convoi passe devant les deux ruelles qui relient le boulevard à la Grand'Rue. Le boulevard s'élargit devant l'école des soeurs et l'hospice. C'est la place de la Fête qui s'achève en aval au premier bastion, souvenir des murailles qui enserraient la ville autour de son château-fort.

Ce vendredi soir, ma grand-mère va faire des crêpes. Elle touille de la farine, des oeufs et quelques gouttes d'huile, puis elle y verse la moitié d'un verre de bière. Elle fait chauffer de l'huile dans la poêle et verse dedans un peu de pâte. Quand celle-ci est cuite d'un côté, la grand-mère la lance en l'air pour qu'elle se retourne et qu'elle retombe de l'autre côté dans la poêle. Ce n'est pas si aisé de rattraper une crêpe qui vole en l'air. Quand la grand-mère la dépose sur une assiette chaude, elle la saupoudre de sucre fin.

Le grand-père Ernest et maman Louise rentrent à la maison. Nous nous délectons des crêpes de

grand-mère. Heureusement, il y en avait beaucoup de cuites à l'avance. La tasse de lait bien sucré, c'est une vraie douceur. Les crêpes glissent dans le gosier.

Après le souper, la grand-mère prend un petit pétrin qu'elle a mis au chaud sur quatre fers à repasser au-dessus de la plaque de la cuisinière. La pâte faite de farine blanche de froment, d'eau, de sel et de levure de bière patiemment malaxée est bien levée. La grand-mère apporte le pétrin sur la table. Elle prend des boulettes de pâte. Maman met une noix de beurre dans quatre tourtières qui chauffaient dans le four. Elle les apporte à la grand-mère qui écrase dans le fond, en appuyant de ses deux pouces, une boulette de pâte. Puis elle relève la pâte tout le long du bord. Ensuite, avec une cuillère à soupe, elle prend dans un grand plat des myrtilles qu'elle étale sur la pâte. Les myrtilles ont été cueillies dans les bois du Moulin à vent, à la frontière française par Marcel Nicolas, surnommé la Biscaye et aussi le Picou des Tils. Personne ne connaît mieux que Marcel où se nichent fraises sauvages, myrtilles, framboises et champignons.

La grand-mère saupoudre de sucre fin les tartes aux myrtilles.

Voilà les quatre tourtières fin prêtes. La grand-mère les dépose sur les fers à repasser, au-dessus de la plaque de la cuisinière. Demain, tout au matin, maman les portera chez Jules Millard, le Jules Bismarck, boulanger à la grand-rue qui demeure entre la maison de mademoiselle Descery et le cabaret de Juliette Roger. Jules les fera cuire dans son fournil.

La pâte des tartes pourra encore lever un peu, pendant la nuit. Le feu va s'éteindre tout doucement, mais la cuisine gardera sa bonne chaleur.

Le lendemain, il fait grand jour quand je me réveille. Je descends à la cuisine. Grand-mère et maman sont là. Il est 10 heures. Le grand-père Ernest est parti cueillir dans son jardin, au-dessus de la ville, des pommes de terre hâtives bien rondes et bien dodues qui relaient celles récoltées en octobre dernier, avant l'hiver et qui sont toutes flétries et ridées.

A onze heures, maman me demande d'aller avec elle chercher les tartes aux myrtilles chez Jules Millard.

Elle prend, sous son bras, quatre claies rondes d'osier que les Bouillonnais nomment volettes. Les quatre claies sont légères. Et nous voilà partis pour la grand-rue. C'est la fille de Jules Millard, Lucienne, qui sert au magasin. Lucienne doit avoir vingt ans. Elle porte une grande blouse blanche. Les tartes aux myrtilles sont cuites. Lucienne va aller les chercher au fournil. Aussitôt dit, aussitôt fait. Et la voilà qui revient avec les quatre tartes, chacune sur sa claie ronde. Les quatre tourtières sont là aussi, mais vides. Claies, tourtières et tartes sont enveloppées dans un drap blanc prêté par grand-mère. Lucienne noue les quatre coins du drap.

Moi, je regarde le comptoir de la boulangerie. Il est

percé de fentes : une petite pour les pièces d'un sou, de plus grandes pour celles de deux sous, de cinq sous et d'un franc. Les pièces tombent dans le tiroir d'un comptoir. Lucienne me montre que les sous tombent dans de tous petits paniers d'osier. A la fin de la journée, il n'y aura plus qu'à compter les pièces dans chaque panier. Il fallait y songer.

En tournant au bout de la grand-rue pour traverser le pont de Liège, nous croisons la pâtisserie Lottin. Maman va acheter des choux à la crème et des éclairs au café ou au chocolat. C'est la Fête, on se laisse aller à la dépense. La Fête patronale prochaine, c'est pour dans un an.

Sur le pont de Liège, nous croisons les roulottes et les chariots des Tisserands, de Saint-Hubert, qui vont se hâter de monter les balançoires et la "baraque à frites". Les chevaux ardennais ont dû trouver bien longue la distance de Saint-Hubert à Bouillon.

La grand-mère est toute seule à la maison; mais le grand-père rentre de son jardin en passant par l'écurie pour donner le picotin à son cheval. Il vient s'asseoir près de nous. La grand-mère a fait cuire une soupe aux légumes. Elle a acheté chez Emile Parenté (le coyoû), le boucher-charcutier du bas de la voie Jockuée, de la tête pressée et des côtes d'agneau qu'elle a préparées avec des haricots. Les pommes de terre nouvelles accompagnent le tout. Le repas est bien paisible. Pas besoin de bavarder pour se comprendre. Et au dessert, nous savourons un quartier de tarte aux myrtilles. Nos langues et nos dents seront noires, mais nous nous en accommoderons.

Après le diner, je fais une courte sieste. Dans mon demi-sommeil, j'entends le bruit que font, dans la rue de la Maladrerie, les attelages d'autres forains. Je me décide à descendre au bord de la Semois. Je longe la rive droite jusqu'à l'embouchure du ruisseau de Noire-Fontaine qui sort de la voûte creusée sous les bâtiments de la banque du crédit anversois. Je traverse le ruisseau en sautant d'une grosse pierre sur l'autre. Le ruisseau est quasi asséché par la chaleur du mois de juillet. Me voici près de la tannerie de monsieur Emile Raty, et puis de la menuiserie de Louis Toussaint (le caporal Rabot), au pied de la côte d'Auclin.

Quel tintamarre, en face, sur la rive gauche sur la place de la fête, on s'affaire à monter le manège de chevaux de bois, à dresser les balançoires, à construire friture et boutiques diverses. Près du premier bastion, on monte une grande tente blanche allongée qui doit être une nouvelle venue à Bouillon. Coups répétés de marteaux, coups sonores de massues, hennissements des chevaux, roulottes que l'on gare, brouhaha de voix : une rumeur dont la Côte d'Auclin renvoie les échos.

Je rentre à la maison. Il est quatre heures : une tartine beurrée avec de la confiture de groseilles et un bol de café au lait bien sucré. On ne peut pas manger de la tarte aux myrtilles à tous les repas.

La grand-mère et maman épluchent des pommes de terre hâtives, râclent de jeunes carottes bien rouges et écosent des petits pois tout frais. Les doigts de

la grand-mère travaillent avec une incroyable précision. Les épluchures de pommes de terre s'étirent longues et minces à souhait. Le grand-père a eu trop de peine à planter à la fourche, en mettant à chaque plant un peu de fumier de cheval, pour éplucher sans soin les pommes de terre.

Voici qu'il est sept heures. Les journées de juillet sont longues. Il est temps de préparer et de savourer les crêpes de grand-mère.

Après le souper, le grand-père Ernest fume une pipe de tabac de la Semois qu'il a fait torréfier et découper par Joseph Florin, de la rue de la Maladrerie. La grand-mère et maman font la vaisselle. Je tombe de sommeil. La nuit finit par tomber, elle aussi. Mon lit. Je dors.

Mais les trois cloches de l'église paroissiale, sonnantes à toute volée, sont irrésistibles. Il doit être dix heures moins le quart. Elles appellent les paroissiens à la messe solennelle chantée par le curé-doyen Joseph Theyssen et ses deux vicaires, l'abbé Baguet et l'abbé Hyanthe. Je rejoins mes grands-parents et maman à la cuisine. "Ah! Voilà l'Aurore", me dit le grand-père. La grand-mère me sert un bol de lait chaud bien sucré. Avec un chou à la crème et un éclair au chocolat, mon ventre ne criera pas famine avant midi. Le calme revient dans la maison. Imperturbable, l'horloge à balancier rythme le temps qui passe. Je rêve à ce que va nous apporter, après le dîner, à deux heures, la fête patronale.

On entend, dans la rue de la voie Jocquée, Lucie et Maurice Dasnois qui regagnent leur maison juchée tout en haut à côté de celle de Louis Sainthuille, le forgeron, maître dans l'art de fabriquer serpes et haches à votre mesure. Lucie et Maurice remontant la rue, c'est le signe que la grand-messe est finie.

Grand-mère prépare le dîner. Elle a ajouté, à la soupe aux légumes, un os à moëlle et préparé du pain grillé pour lui donner du corps. Les pommes de terre nouvelles, les petits pois et les jeunes carottes vont accompagner les tranches fines d'un rôti de veau, savamment mitonné. Le dîner se déroule dans la quiétude. Et, au dessert, au choix : quartier de tarte aux myrtilles, éclairs ou choux à la crème, avec une tasse de café bien sucré.

A deux heures, les festivités commencent. De la place de la Fête, on entend venir les coups de sifflets stridents de la locomotive à vapeur du carrousel des Dauvin. Les flonflons de l'orgue de Barbarie égrenent des airs connus : "La Madelon, vient nous servir à boire", "C'est la valse brune des chevaliers de la lune", "Sous les ponts de Paris".

Le grand-père me regarde du coin de l'oeil. Il me fait signe d'aller près de lui et, sans mot dire, il glisse dans ma main une pièce d'argent de 5 francs. Je compte mentalement : cinq francs, cela fait 100 sous. Un pain coûte vingt-huit sous, soit un franc et quarante centimes.

Me voilà sur le chemin de la place de la Fête, en compagnie d'Emile Sainthuille, le fils du forgeron.

Sur la place, on dirait une fourmilière, tant enfants et jeunes gens se pressent en désordre, énervés par la musique de l'orgue des "chevaux de bois" qui

vous perce les oreilles ou les fait bourdonner selon que les notes sont dans l'aigu ou dans le grave. Et puis comment faire taire le halètement de la machine à vapeur qui, je ne sais trop comment, fait tourner le manège. C'est qu'il tourne, tourne, tourne. Trois rangées de chevaux de bois précédées et suivies en une ronde enchanteresse. Les enfants tout glorieux sur le cheval qui galope comme dans un rêve. Les tout petits, accompagnés d'un de leurs parents, rêvent aussi en suçant une souris en gomme. Les souris comme celles-là, on en vend à Bouillon, rue des Augustins, chez Marie Bodard.

Mais, bien sûr, celles de la place de la Fête sont plus savoureuses. Vingt-cinq centimes la course sur les chevaux de bois.

Et puis les plus grands se balancent dans les six barquettes que l'on lance et dont les mouvements s'amplifient à grands coups de reins, en avant, en arrière, des deux occupants.

Les jeunes gens s'arrêtent devant les baraques de tir à la carabine Flobert. Ils tirent sur une petite boule brillante dansant au bout d'un mince jet d'eau. Les plus adroits se rengorgent devant les badauds attirés par les détonations que provoque la balle ajustée au centre de la cible.

Et, voici Joseph, le marchand de nougat. Joseph est mince, il porte un tablier blanc, son teint est brun et, sa moustache est brune. Son regard est vif. Il raconte qu'il habite à Sedan, mais qu'il est algérien. Il trône devant son éventaire, une table, au centre percé d'un trou d'où sort le manche d'une grande ombrelle bien ouverte, aux quartiers bleus, blancs et rouges. Les enfants font la file devant les piles de bâtons de nougat. Ravis sont-ils encore quand Joseph découpe, en frappant de son marteau le dos d'un grand couteau, les plaques de nougat brun truffées de noisettes et d'amandes. Joseph est rapide. Il parle un français malhabile, mais il le prononce avec un accent revigorant. Un cornet de papier. A remplir : 100 grammes, deux cents grammes : la balance et les poids sont sur l'éventaire.

Et puis voilà les étalages de boutiques de toile. En faisant tourner un plateau rempli de lots qui s'arrête sur des plages gagnantes ou perdantes, on risque de gagner une tasse, un verre aux couleurs vives, des brinborions, des poupées aux robes éclatantes et aux tignasses ébouriffées ou, encore, une statuette de plâtre coloré.

Et à côté, voici un jeu de massacre : il s'agit d'abattre un savant empilement de boîtes à conserves en lançant trois balles de caoutchouc. Le jeu est plus subtil qu'on pourrait le penser. Il faut tenter sa chance dix fois et compter le nombre de boîtes renversées. Pas mal de discussions pour se mettre d'accord sur le décompte final.

Chez les Tisserand, on festoie en enrobant les pommes frites de sauce mayonnaise. En face, des lutteurs, des boxeurs battent l'estrade, gonflant leurs muscles, bombant leur torse à côté d'un haltérophile à la moustache en croc.

Et voilà que sort de la fourmilière des badauds que l'on défie, Gaston Gilles (Gilles Badinguet). Gaston

est connu de tout le monde; il joue remarquablement de la trompette. Il s'approche d'un boxeur et le défie. La baraque foraine fait le plein de spectateurs. Emile Sainthuille et moi trouvons qu'à tout prendre, c'est un pauvre métier que celui de boxeur forain.

Et voilà, devant le mur de la cour de l'hospice, la buvette installée : une bâche étalée au-dessus d'un comptoir, de tonneaux de bière et de rayons chargés de bouteilles de vin et de liqueurs. Le garçon jovial et affable, c'est Victor Adam (la Pistache), le mari de Jeanne Van Gheluwe. Sa nombreuse famille, huit enfants, fait de cet ouvrier des usines Camion un bûcheron occasionnel pendant l'hiver. Aujourd'hui, il passe entre les tables, son plateau chargé de verres, la serviette blanche sur l'épaule, le sourire aux lèvres. Un de ses fils, Dieudonné (le crollé) est notre camarade de classe, sous la férule de monsieur Lucien Chevy, l'instituteur en chef de l'école communale des garçons. Monsieur Chevy sait se faire respecter, mais il sait défendre la valeur de ses fonctions d'enseignant et d'éducateur. Et puis voici la mystérieuse tente qui s'étire jusqu'au premier bastion. Nous nous en approchons. Il s'agit d'un cinéma. La caissière, entre deux clients, va commenter les moments les plus émouvants du film; elle a une voix de stentor et l'accent des Ardennes françaises. Ses commentaires sonores couvrent la musique douce du piano mécanique placé sous l'écran.

Il est temps d'aller goûter. Emile et moi, abasourdis et affamés, repassons devant la baraque des boxeurs, lutteurs et souleveurs de poids. Henri Merny (Henri Barbe), menuisier comme Jules, son père, et ses frères, Gustave et André, et robuste comme eux soulève les haltères comme si elles étaient creuses. Henri sourit sous sa courte moustache blonde. Ses yeux bleus pétillent. Henri sourit.

Emile me raconte que son oncle qui porte le même prénom que lui, Emile Sainthuille, donc, dit le Badadi, compagnon de ribote d'Hubert Drouet (le Pignolet) avait l'an dernier, voulu lutter contre un forain. Mais le Badadi avait bu un peu trop de vin; il fut terrassé sans gloire, ni péril.

Nous revoici à la voie-Jocquée. Emile me quitte pour rejoindre ses parents, ses frères Victor et Eugène, et sa soeur Jeanne.

Ventre affamé n'a point d'oreilles. Vive la tartine de pain blanc bien beurrée que l'on trempe dans du lait sucré.

Mon grand-père attend que je sois rassasié. Il me demande si cette année, il y a, sur la place de la Fête un manège de vrais chevaux condamnés à tourner en rond, des heures durant, sous une toile de tente surchauffée. Mon grand-père aime son fringant cheval de trait, de race ardennaise, avec lequel il va débarder et ramener à Bouillon baliveaux et perches, ou encore des bûches sciées sur place par les bûcherons, dans les bois qui entourent le château des Amerois. Quand il fait trop chaud, mon grand-père quitte la maison à six heures du matin, en tenant par la bride son cheval

harnaché. Les Amerois sont à deux bonnes heures de marche de Bouillon. Le chargement du chariot suivi par un moment de détente : tartines et café pour mon grand-père et picotin d'avoine pour son cheval. Pour rentrer à Bouillon, la route des Amerois descend, la besogne du cheval en est rendue plus légère. A onze heures du matin, le travail se termine, avant les grandes chaleurs de l'après-midi. Je pense que mon grand-père a raison de se réjouir que cette année il n'y a pas, sur la place de la Fête de manège de chevaux.

Le temps passe. Voici l'heure des crêpes : il est sept heures à l'horloge à balancier.

Mais, à huit heures, on va danser, comme chaque année, sur la place Saint-Arnould. A l'entrée du pont de Liège, au-dessus du mur où commence le quai des Saulx, est aménagée une plate-forme sur laquelle vont prendre place les musiciens : deux clarinettes, André Clouet et Hubert Wauthiez; un trompettiste, Edmond Bridoux; un trombone à coulisse, Eugène Gilles et surtout, le fameux joueur de tuba, Auguste Richard à qui incombe de marquer le pas.

Sur la place Saint-Arnould s'étale une piste de danse en bois fraîchement ciré. On attend l'arrivée du bourgmestre, le docteur Louis Corbiau, pour ouvrir le bal. Le bourgmestre a beaucoup d'allure. Sa haute silhouette, son port altier, nez brusqué, cheveux et barbiche au vent, son vêtement même (culotte et bas de sport) le font ressembler à Don Quichotte. Les Bouillonnais le surnomment "Le grand Laflûte".

Madame Louis Corbiau est sedanaise, elle a donné au docteur 12 enfants et une pointe d'accent français.

La danse commence. Valses, polkas et mazurkas vont se succéder pendant toute la soirée. Les cafés Boisieu, Carlier et Marlier, ainsi que l'hôtel de la Poste se chargeront des boissons et, s'il le faut, de la nourriture (pain beurré au jambon ou au fromage de l'abbaye d'Orval).

A onze heures : fin du bal qui se termine par le célèbre quadrille des Lanciers. J'écoute les musiciens et les danseurs qui chantent, du fond de mon lit. Au-dessus de la ville, éclatent des pétards et des tirs de fusées de toutes les couleurs.

La nuit est douce et pleine de virevoltes de chevaux de bois, à l'épaisse crinière, tournant et galopant au rythme de l'orgue de Barbarie. Des tours de carrousel qui sont si courts. Le sifflet strident de la machine à vapeur en marque le départ si proche de l'arrivée. La nuit est douce : boniments des forains tranchant sur le bruit confus des voix de tant de gens qui chantent et bavardent, bruit confus entrecoupé par les carabines Flobert atteignant leur cible et par le râclage des barquettes des balançoires sur la lourde planche qui se soulève pour arrêter le rêve. Et puis voilà que s'élève la voix perçante de la caissière ardennaise qui fait parler le cinéma muet et rameute les clients : "Entrez, entrez, m'sieurs, dames, le spectacle en vaut la peine, entrez!"

Je me retrouve à la cuisine. La grand-mère verse lait

et café chauds dans le grand bol plein de petits morceaux de pain qui cachent quatre morceaux de sucre et une noix de beurre. Nous sommes lundi. La tarte aux myrtilles, ce qu'il en reste, est réservée au dessert. La grand bol bien chaud, cuillerée après cuillerée, me réveille des rêves dont ma tête est encore pleine.

A dix heures du matin, je monte au grenier. Le grenier est plein de foin odorant que le grand-père, il y a 15 jours, a été faucher aux Petits-Prés, à l'entrée de Bouillon et qu'a fané la grand-mère. Quelle joie se fut de voir le grenier se remplir et assurer la nourriture du cheval. Et, pour Emile Sainthuille et moi, quelle détente de sauter et de nous rouler sur le foin qui, coup de fourche, après coup de fourche, montait de la charrette sur le plancher du grenier vide dont le seul habitant était le hache-paille prometteur de musettes bien pleines. Mais le hache-paille ne sera nourri qu'au moment de la récolte de l'avoine en août prochain.

Avant d'arriver au grenier, au deuxième étage de la maison, une fenêtre donne sur les jardins cultivés qui grimpent jusqu'aux pâtures qui bordent la côte du Christ. Le jardin de grand-père est à mi-côte, au-dessus du Moniquet le musée militaire créé par monsieur Louis Thibault.

Le jardin le plus proche de notre maison, c'est celui que cultive le boucher-charcutier, Emile Parenté (Coyoû). Je l'entends parler en bégayant de tout son coeur, comme d'habitude. Je le regarde. Il est assis sur un banc. Son interlocuteur, c'est Emile Sainthuille le badadi. Le boucher est corpulent. Ses moustaches et sa mouche sont noires sur sa face brune. Il ressemble, disent les gens au maréchal Turenne dont sont fiers les sedanais. Le Badadi, lui, est long et maigre; sa tignasse supporte sa légendaire casquette.

Je les observe. Une bouteille de vin passe d'un gosier à l'autre. Le boucher raconte que son père, le p'pa Jules, avait, après avoir bu, menacé de se pendre. Le vin le rendait triste plus souvent qu'il n'eût fallu. Si bien que son fils et Marie, sa belle-fille, avaient fini par s'y habituer. La seule réponse au p'pa Jules sortait en chevrotant de la bouche de son fils : "Pen-pen-pendez-vous ou si vou vou-oulez, mais je n'i-irai pas cou-ouper la co-oude!"

Personne ne saura qui de p'pa Jules ou de son fils renforcés par leurs compagnons, a vidé assez de bouteilles pour en border, cul en l'air les plates-bandes du jardin.

Avant de monter au grenier, je pense que les clients de la boucherie sont aujourd'hui servis par Emile Parenté, fils d'Emile, qui fut, pendant la guerre de 1914-18, infirmier-brancardier dans les tranchées de l'Yser. Il ne parle pas souvent de ce qu'il y a vécu. Il raconte, plus volontiers qu'à son retour, il a été à Sedan pendant six mois s'initier à l'art français de la confection des pâtés de campagne, du saucisson et du boudin.

De ce fameux boudin de Sedan, Emile donne la recette : sang de porc, petits morceaux de grillade, culus de gras du lard, oignons et échalotes finement hachés. Le boudin est mis à cuire avec du riz et une feuille de laurier. La tripe du boudin, à la fin de la cuisson est percée de petits coups de fourchette et laisse échapper

son jus. On obtient ainsi un bouillon au riz très savoureux.

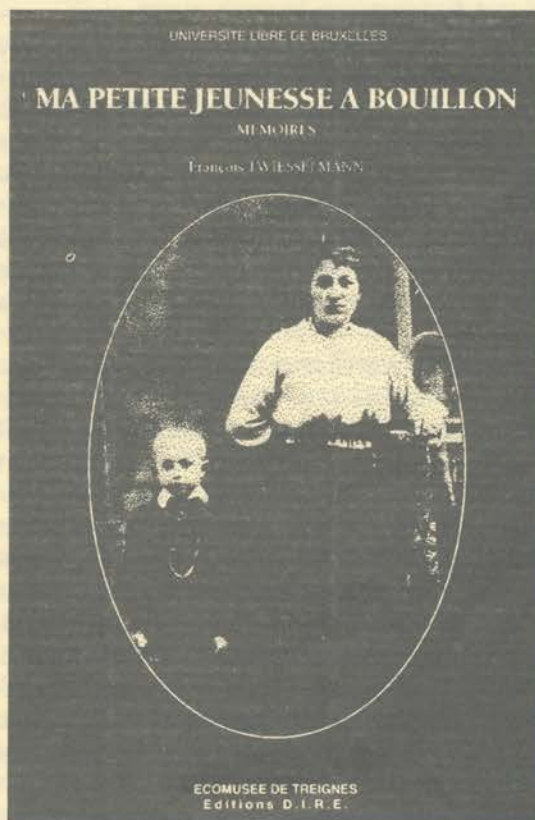
Emile Parenté fils vend son boudin sans bégayer comme son père qui parle de boud-boud-boudin. Le père et le fils sont aussi experts dans la préparation du jambon fumé des Ardennes qu'ils fument dans leur cheminée en brûlant des bottes de genêt.

Me voici dans l'écurie. Le grand-père renouvelle la litière de son cheval, des fougères bien douces et odorantes. Le picotin d'avoine est prêt. D'un coup de fourche, le foin se jûche dans le ratelier et voici un seau d'eau dans lequel grand-mère a ajouté quatre cuillerées à soupe de sel. Le cheval a l'air d'apprécier le repas que lui vaut la fête patronale. Il pose sa tête sur l'épaule de grand-père; ses lèvres saisissent doucement le morceau de sucre dans le creux de la main que je lui tends.

L'après-midi, la chevauchée des chevaux de bois recommence, on dirait qu'elle est moins vive. Pourtant l'orgue limonaire est tout aussi bruyant et impératif qu'hier. Moins de monde s'évertue, persuasif; la mèche brune en accroche-coeur s'agite sur son front.

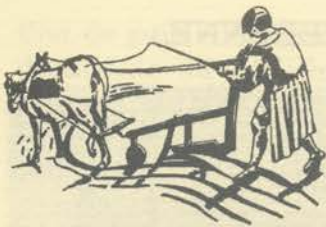
Le mardi de la Fête trouve les Bouillonnais un peu lassés. Seuls les enfants domptent encore avec le même plaisir les chevaux de bois.

Et dimanche prochain, deuxième dimanche de juillet, Octave de la Fête patronale (les renous) va rééditer, à une moindre échelle, les plaisirs de la "Fête".



Les EDITIONS de l'Ecomusée ont publié les mémoires de Monsieur François TWISSELMANN. Vous pouvez vous procurer cet ouvrage à notre adresse :

ECOMUSEE DE TREIGNES
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
tél.: 060/39.96.24 - Fax : 060/ 39.94.50



CHRONIQUES DE L'ECOMUSEE DE TREIGNES

ULB

PERIODIQUE TRIMESTRIEL
Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

27-28

AUTOMNE - HIVER

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE de Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24 Fax :060/39.94.50

COTISATION : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4.000 frs ou plus pour les membres protecteurs - C.B. : 271-0437688-56

EDITORIAL

Chers amis de l'Ecomusée, la Direction et le Personnel de l'Ecomusée vous adressent ses meilleurs voeux pour cette nouvelle année 1996. A ces quelques lignes de circonstances, notre équipe voudrait exprimer toute sa reconnaissance pour votre formidable soutien. Un grand merci à tous nos membres cotisants, aux personnes qui collaborent à nos enquêtes ethnologiques, aux donateurs d'outils et de machines. L'année 95 fut notamment une année riche en moisson.

L'année 96 verra naître de nouveaux projets, l'inauguration entre-autre d'une troisième antenne de l'Ecomusée et de nouvelles animations. De nouvelles publications sont en cours de réalisation.

Même si l'envie nous presse, n'anticipons pas trop les choses, il y a encore du travail à accomplir.

Début 1996, c'est également l'occasion de vous solliciter à nouveau pour la mise à jour des cotisations pour l'Ecomusée. Le bon fonctionnement de notre institution et la bonne marche de nos objectifs* dépendent de votre générosité.

** Sauvegarde et mise en valeur d'un patrimoine bâti et culturel, création et maintien d'emplois, assistance pédagogique aux écoles,...*

ACTIVITÉS DE L'ÉCOMUSÉE

Première expérience de stage pratique destiné à des jeunes ethnologues Européens à Treignes été 95.

L'activité qui s'est déroulée l'été passé au Centre de l'Environnement de Treignes avait pour but de faire participer des jeunes ethnologues provenant de divers pays européens "au sens large du terme" c'est-à-dire également des "pays de l'Est", à un travail ethnologique répondant ainsi au souhait qu'ils ont eux-mêmes exprimé de s'exercer à la pratique de leur discipline sur un terrain étranger.

Ce projet a été mis sur pied grâce à la collaboration du Centre d'Ethnologie Européenne et du Centre de l'Environnement de Treignes (Université de Bruxelles). Les participants sont de jeunes ethnologues en formation auxquels la Société des Européanistes (a.s.b.l.) propose un cadre d'activités dans lequel travaillent en commun des chercheurs dans un esprit d'échange multidisciplinaire et où s'organisent des rencontres donnant lieu à des publications internationales.

Ainsi, du 11 août au 11 septembre 1995, ont été accueillies à Treignes quatre étudiantes provenant de Belgique, Italie et Roumanie pour mener des enquêtes sur le rôle de la femme dans la région. Quatre thèmes furent envisagés : les lessives, le foyer, les laitages et la préparation du pain domestique. Les étudiantes étaient introduites auprès des habitants de la région grâce aux contacts personnels de l'équipe de l'Ecomusée de Treignes. Elles ont bénéficié d'un travail de préparation qui a largement utilisé l'information et la documentation qu'offre l'Ecomusée (bibliothèque, films, ainsi que des enquêtes effectuées précédemment dans la région accessibles sur support informatique).





Livraison d'un pulvérisateur B8 des Éts DEKLERCK à Schaerbeek.

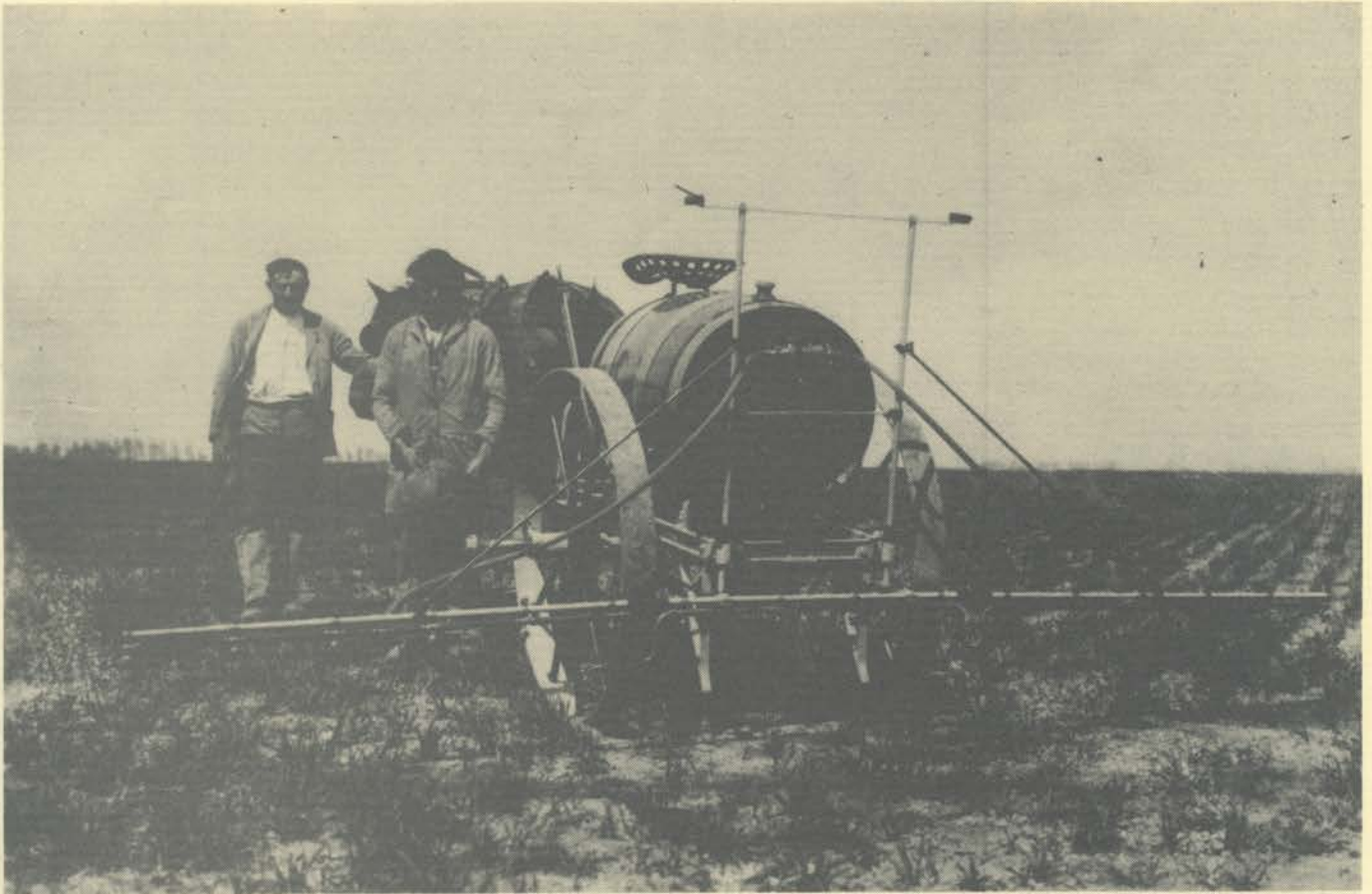
A cette époque, il y avait des pulvérisateurs partout, je crois qu'il n'y avait pas une seule ville de Belgique qui n'avait pas son pulvérisateur, qui n'était pas cliente de DEKLERCK. N'importe quel petit canton agricole avait son marchand, que ce soit Wavre, Tournai, ou autre.

Plus tard, c'est surtout le marché belge qu'il a travaillé, avec en plus un marché qui s'ouvrait, celui de notre ancienne colonie, le Congo Belge, où le besoin de pulvérisateurs se faisait sentir. Mais l'exportation en Afrique, cela n'a jamais été la gloire, en ce sens que, avec le traité de Léopold II, le marché du Congo était très ouvert aux importations, à l'inverse des colonies françaises; je crois que c'était même une clause du Traité de Berlin. C'est ainsi que les Suisses s'y sont taillés une belle part du marché du pulvérisateur.

Les belles années de notre entreprise se sont passées jusqu'après la guerre. Cela a dû commencer dans les années '20, c'est à cette époque qu'a débuté la phase de fabrication avec un atelier de mécanique, avec encore un peu de sous-traitance. Parce qu'on n'achetait les grosses machines que très progressivement; les tours coûtaient cher, c'était des investissements importants. Ce qui fait que quand j'étais aux études, on a compté jusqu'à

une vingtaine de personnes. Cela marchait encore très bien, car à l'époque il y avait eu beaucoup de petites fermes en Flandre, le pulvérisateur était un appareil polyvalent, il était utilisé pour le chaulage des étables et de la ferme, je me souviens des publicités de l'époque de grand-père.

Tout a très bien continué jusqu'à la guerre, jusqu'à l'après-guerre aussi. Avec un moment pénible pendant la période de la guerre, on a été réquisitionné par les Allemands, et ces Allemands au lieu de nous réquisitionner purement et simplement, ont bien sûr eu la mauvaise idée de nous payer. Je m'en souviens toujours. Après la guerre on nous a demandé des comptes sur les factures qui ont été trouvées. On nous a accusé de trafiquer avec les Allemands. De plus, mon père avait été vu plusieurs fois à la Kommandatur, mais cela avait été chaque fois pour empêcher que des ouvriers soient envoyés en Allemagne pour le travail forcé. Mon père était foncièrement anti-boche, alors que le quartier ici était rexiste, moi, je ne le comprenais pas, parce que moi, qui étais jeune, je voyais défiler des petits garçons, les jeunes rexistes, ils avaient un poignard, ils avaient un uniforme, je trouvais cela fantastique!"



Le pulvérisateur « Le Radical » des Éts DEKLERCK à Schaerbeek.

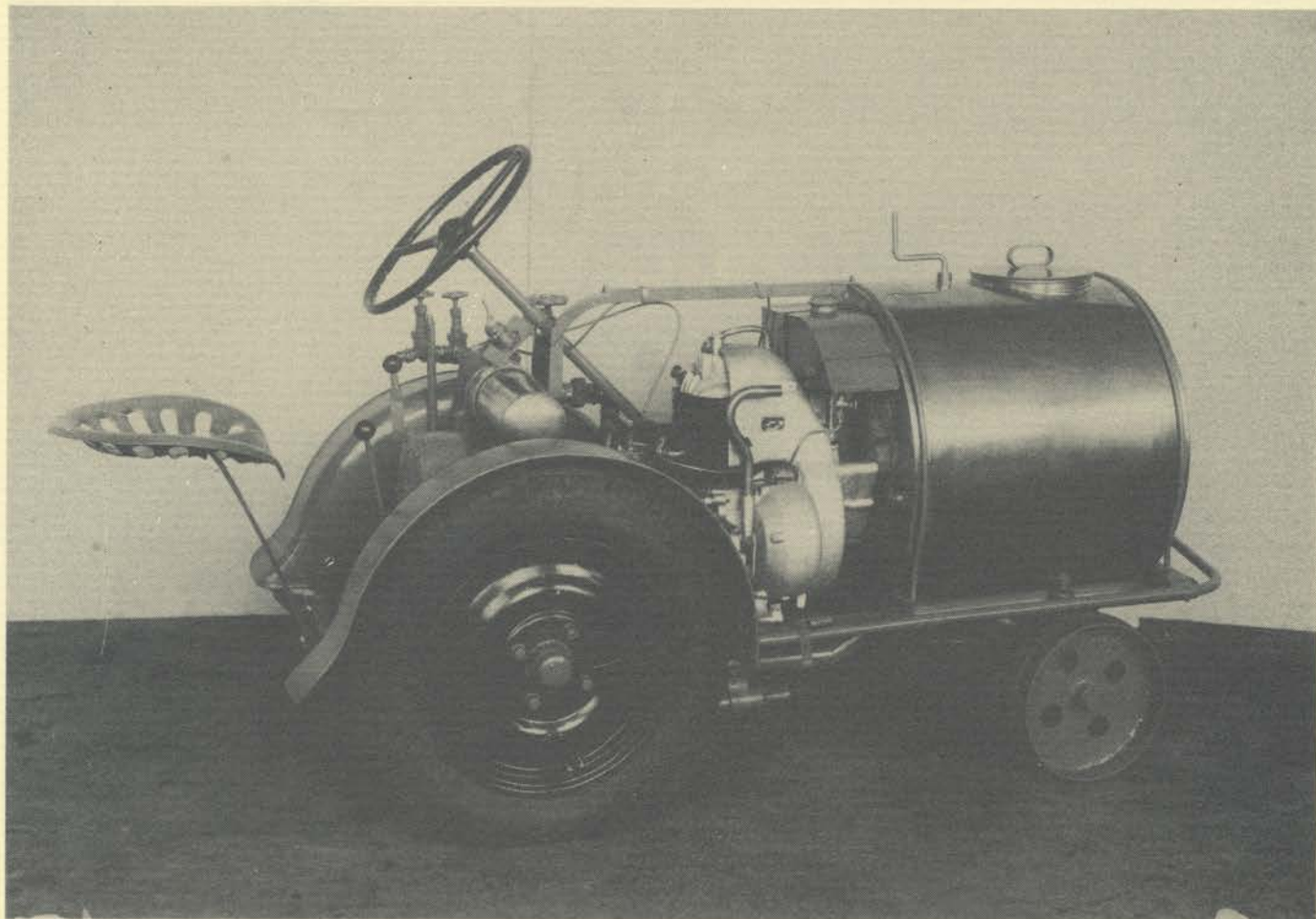
LA PÉRIODE D'APRÈS GUERRE

“Après la guerre, les affaires ont commencé à décliner avec la CECA, puis ensuite cela a été le Marché Commun, et puis maintenant, ce qu'on nous annonce, le Grand Marché. Le Marché Commun a été pour nous une catastrophe épouvantable. L'avènement du Marché Commun, avec l'entrée des marchandises étrangères, a eu rapidement des conséquences catastrophiques, malgré le fait que la Belgique ait toujours été libre-échangiste. Mon père avait toujours été obligé de se battre contre une certaine concurrence, essayé de faire mieux pour continuer à vendre son produit, mais avec le Marché Commun sont arrivés des gens qu'on ne voyait pas du tout ou très peu: les Italiens. Tant qu'on restait entre Français et entre Allemands, on restait un petit peu dans les mêmes prix, mais dès que les Italiens sont entrés, cela a été une catastrophe. Les italiens ont constaté que les pulvérisateurs se vendaient bien chez nous. Et les Italiens ont eu quelque chose de suprêmement intelligent auquel personne n'avait pensé jusqu'à ce moment : au lieu de faire un pulvérisateur de 15 litres, eux avaient fait un modèle de 10 litres. Ces dix litres se vendaient exactement la moitié du prix du modèle de 15 litres.

Cela a été une mauvaise période. On a bien sûr conservé ses clients, on a perfectionné ses modèles, tout marchait encore, mais ce commerce a progressivement décliné. Je me souviens parfois de l'amertume de mon père qui disait : «tiens, je les ai toujours bien fournis pendant la guerre, maintenant que la guerre est finie, quand le représentant passe, il se détourne de nous.» Bien sûr, il devait s'y attendre, pendant la guerre nous avions quasiment le monopole, il n'y avait pratiquement qu'ici qu'on pouvait trouver les pulvérisateurs.

Après la guerre, la distribution se faisait toujours par revendeurs, par représentants, par un réseau qui s'était étoffé du temps de mon père, en ce sens que les premiers distributeurs, qui étaient marchands de grains ou marchands d'engrais, avaient pratiquement disparus, ou du moins ne s'intéressaient plus à cette petite chose qui était le pulvérisateur.

J'ai fait des études économiques et financières à l'ULB. Cela devait être en 1950, dès que mes études ont été finies, j'ai commencé à travailler avec mon père. On avait toujours dit Michel continuera les affaires! Michel il en avait rien à faire des affaires, il aurait préféré partir en Afrique. Mais enfin bref, j'ai dit oui, et j'ai continué les affaires. Me voilà maintenant dans les affaires.



Pulvérisateur SYGMA de Slovaquie.

A cette époque, on avait la taille d'une entreprise de 20, 25 personnes. C'est-à-dire que tout le monde vivait : les ouvriers vivaient convenablement, le patron vivait mieux, il allait une fois au restaurant, mais pas très souvent, il allait un mois à la mer, enfin, lui pas, il y allait seulement les week-ends, mais il envoyait sa femme et ses enfants à Blankenberge avec la malle. Donc moi, c'est ce que j'ai connu toute ma jeunesse, c'était l'époque où on travaillait à 20 ou 22 ici, et on faisait des pulvérisateurs, on ne faisait que des pulvérisateurs à dos. Et ça se vendait.

Quand j'ai commencé à travailler avec mon père, il m'a dit : mon vieux, toi tu vas sur la route et tu essayes de vendre des pulvérisateurs. Bon, alors j'ai vendu des pulvérisateurs. Puis alors on s'est tout de même un peu modernisé. J'étais tout de même un peu plus jeune, en disant à mon père il faut faire du matériel un peu plus moderne, ou du matériel qu'on demande, c'est-à-dire des pulvérisateurs avec rampe de 8, 10 mètres et 12 mètres à l'époque.

Au décès de papa, en 1968, ma soeur et moi on s'est retrouvé dans une situation difficile. Il n'y avait plus beaucoup d'argent à la

banque, pas beaucoup d'argent au CCP. Le personnel comportait encore une dizaine d'ouvriers. C'était une petite affaire, mais à cette époque il y avait proportionnellement assez bien de main-d'oeuvre partout, dans tous les secteurs. Un facteur qui a également joué contre nous était que nous étions installés à Bruxelles. A la mort de papa, j'aurais dû directement partir à l'extérieur de la ville pour pouvoir prendre une certaine extension. Parce qu'on parlait de pulvérisateurs de 15, de 20 etc., on sentait que ce secteur allait se développer avec l'apparition de nouveaux produits. Ici on restait limité, avec des pulvérisateurs de 8, 10, 12, on était limité par la place."

LA FABRICATION ARTISANALE ET LA SOUS-TRAITANCE.

"Actuellement ici à l'atelier, nous avons 6 personnes qui travaillent. On a 1, 2, 3 petits tours, alors le tour, le gros, puis on a une fraiseuse. On a le matériel pour plier. On a une très, très grosse décolleteuse. Et disons qu'à partir de là, on parvient à faire tout. Tout ça

vient de barres, de tôles. Celles-ci sont pliées, elles sont soudées, assemblées par nous. Et ce qui fonctionne le plus c'est un nouveau tour bulgare que j'ai acheté il y a quelques années déjà, qui permet, lui, d'usiner toutes les pièces. Et il y en a pas mal de pièces! En fait tout ce qui a été fabriqué ces dernières années, des trucs qu'on n'a fait qu'une ou deux fois. Par exemple une égousseuse d'arachides, c'est-à-dire pour séparer les fruits des parties aériennes des plantes; la verdure, on la donne à manger au bétail, on en fait une espèce de foin. Voici les plans pour une égousseuse. Ca, c'est le plan de ce qu'on est occupé à faire maintenant, ce sont des presses. Vous voyez on part tout de même avec toute une série de pièces dont on a en principe tous les plans qui existent.

Le problème, à Bruxelles, c'est la fonderie. Il y a encore quelques demeures du côté de Hal qui coulent dans du sable. Et puis, il n'y a plus personne qui veut être fondeur, c'est un sale métier. Il n'y a plus personne qui veut apprendre à être mouleur non plus. Alors, les gens font de plus en plus de la métallo-soudure, c'est-à-dire qu'ils travaillent le fer et essaient parfois de donner des formes plus simples, quoique ce n'est pas toujours possible, mais c'est plus facile dans du matériel comme celui que nous fabriquons. Ce sont souvent des pièces en fonte qui tournent en sens inverse à des vitesses différentes, c'est un peu toujours la même chose. Alors on peut acheter facilement des cylindres en fonte noire de diamètre de 250, qu'on fait alors tailler à la fraiseuse. Alors au lieu de faire couler la pièce terminée, on achète une pièce brute et on l'usine, ça coûte plus cher, mais en quoi ça intervient-il quand vous avez une machine, et que vous en vendez 5, 6 par an? Ca ne joue pas chez nous! Il y a des trucs que nous ne fabriquons qu'à 5, 6 exemplaires par an, parfois c'est beaucoup plus, parfois beaucoup moins.

On fait aussi appel à la sous-traitance. Dans certains cas, une fois que l'appareil a été



Le pulvérisateur « The Superior » des Éts DEKLERCK, celui des Doryphores!

réalisé, qu'on l'a bien fait soi-même, on peut, à ce moment là, le donner à un sous-traitant. Il ne sait pas très bien ce qu'il fait, il fait attention, il copie le modèle ou il copie le plan qu'on lui donne, et il fait la machine. Il croit qu'il fait une presse à macaroni, alors que c'est une presse à huile de palme! Donc on peut faire appel à des sous-traitants, c'est-à-dire en l'occurrence une petite série de gens que je connais très bien, que j'avais connu à l'époque où je voyageais en Belgique. C'étaient des maréchaux-ferrants, ou qui

avaient un atelier de mécanique, et qui vivaient de l'agriculture, puisqu'à ce moment-là je vendais du matériel pour la protection des cultures.

Du fait que je sympathise assez vite avec les types, et que je sais rendre service, et qu'on peut m'en rendre aussi donc, c'est un espèce de truc non dit, non écrit, c'est tout un réseau de relations. En fait, je vais retrouver les types que je connaissais. Eux-mêmes ne vendent plus de pulvérisateurs, parce que l'agriculture ici en Belgique, je m'excuse, mais ce n'est plus grand chose non plus. Ou bien c'est à très, très grande échelle, ou bien les petits ou les moyens ont disparu. Mais j'ai gardé des contacts avec ces gens-là, et quand, par exemple, j'ai un bon de commande, je ne sais pas, 25 presses, 15 moulins, ou des trucs comme ça, je fais appel à mon sous-traitant.

Mon sous-traitant dans la chaîne soja, par exemple, c'est lui qui fait, en partie, le torréfacteur à soja pour détoxiquer le soja. Nous autres, on fait le moulin. Il y a également l'une ou l'autre pièce qui est importée de chez un type qui ne sait pas très bien pourquoi on importe ces machines-là; on le fait parce qu'on a vu que ces machines conviennent très bien pour ce qu'on veut faire. Lui, il vend ça pour tout à fait autre chose, par exemple, disons, de la poudre de riz, ou pour du fond de teint. Ces machines marchent très bien pour ce que nous voulons faire. On achète des machines qui sont



Pulvérisateur DEKLERCK (avant 1940)

reconverties, ou même des produits qui sont faits absolument pour.

Pour la fabrication de nos produits, nous travaillons donc avec des anciens forgerons de village. Il y en a un qui est à Bergen, près de Kampenode. Je parle surtout de celui-là, parce que c'est celui-là qui travaille souvent en sous-traitance pour moi, parce que moi je ne peux pas tout faire. Ce type-là vend des pulvérisateurs, il a flanqué sa fille dans un magasin où il vend de la peinture etc. Il a été élevé par un père que j'ai très bien connu. C'était un type extrêmement ingénieux, lui, il avait connu la guerre, il avait dû faire un soc de charrue avec 2 morceaux de fer. Moi je les ai bien connus au moment où j'ai commencé à travailler dans l'entreprise familiale. Ce Flamand est un type que je voyais à cette époque. Parce que, très curieusement, toute cette région du Witloof achetait chez Deklerck. Parce qu'on achetait au plus près possible, et chez Deklerck c'était tout de même Schaerbeek. Du côté d'Herent, c'était pas trop loin, il ne fallait déjà pas traverser toute la ville, on était bien introduit, on y vendait pas mal de pulvérisateurs. Ainsi j'avais des revendeurs dans

presque chaque village là-bas. Parfois c'était un plombier qui vendait des pulvérisateurs, ou bien c'était un marchand de graines. Mais c'est surtout ce garçon là avec lequel je travaille, c'est avec lui et son fils.

Parfois j'ai des problèmes. Un jour, une grosse maison d'importation me dit : «Deklerck, est-ce que vous savez me faire une citerne de 2.500 litres, écoutez, j'ai 400.000 balles ?» Ca m'intéresse. Alors je vais trouver G. : tu vois c'est une citerne, il faut faire ceci, calcule-moi un peu le prix que tu peux me faire pour ça. Il me retéléphone, le mec, il me dit 200.000 Frs. Je dis 200.000 Frs de gagné, c'est un peu beaucoup tout de même! Bon je retéléphone au type: ok, mais 400.000 balles c'est un peu trop, je peux vous le faire pour 385.000 Frs. Le type me fait donc la citerne de 2.500 litres! Vous-vous dites, merde, 2.500 litres! Il faut vraiment avoir vu ce que c'est une citerne de 2.500 litres! C'est alors que mon franc est tombé comme on dit vulgairement à Bruxelles. Je me dis merde, ça doit être pour la guerre en Angola, pour l'Unita etc. Ca devait être peint en couleur verdasse et des machins comme ça.

Ce sont des types qui tiennent tout le marché de l'Angola, c'est-à-dire qu'en fait tout ce qu'on demande en Angola passe par ces types."

LE MARCHÉ AFRICAIN

"Comme je les ai à la bonne, je ne sais pas pourquoi, ils m'aiment bien et je les aime bien, dès qu'ils ont quelque chose, ils téléphonent d'abord chez moi.

C'est malheureux à dire, moi je les aime beaucoup, mais un Italien, il ne va jamais pouvoir vendre une machine au Zaïre. Quand il va arriver au Zaïre, on va lui dire: «C'est quoi vous ?»- "Moi je suis Italien"- "On connaît pas ça les Italiens, nous autres on travaille avec nos oncles (les oncles sont les Belges) il faut pas venir". Quand je suis arrivé à Goma, il y avait des Canadiens, des types qui avaient dépensé des fortunes, et moi j'étais là en voyage avec ma femme. On regardait même pas ces mecs, c'était comme si c'étaient des vagabonds, les Zaïrois ne les regardaient même pas. Quand ils ont su que j'étais belge, le bourgmestre est arrivé, ils ont ouvert la porte et ils ont joué la Brabançonne quand je suis arrivé! On était même tout gêné.

Donc je sais pas, on a, nous les belges une excellente renommée de débrouillardise. Et dans les fabrications belges, tout est fort prisé à l'étranger. Parfois bêtement : quand vous voyez en Afrique une vieille chaudière complètement rivée, qui a été faite au début du siècle, et qui est encore en fonctionnement, avec l'inscription qui est encore dessus : Cokerill ou Ougrée Liège, ces mecs, ça ne leur viendrait même pas à l'idée de demander ça à un américain ou à n'importe qui d'autre!

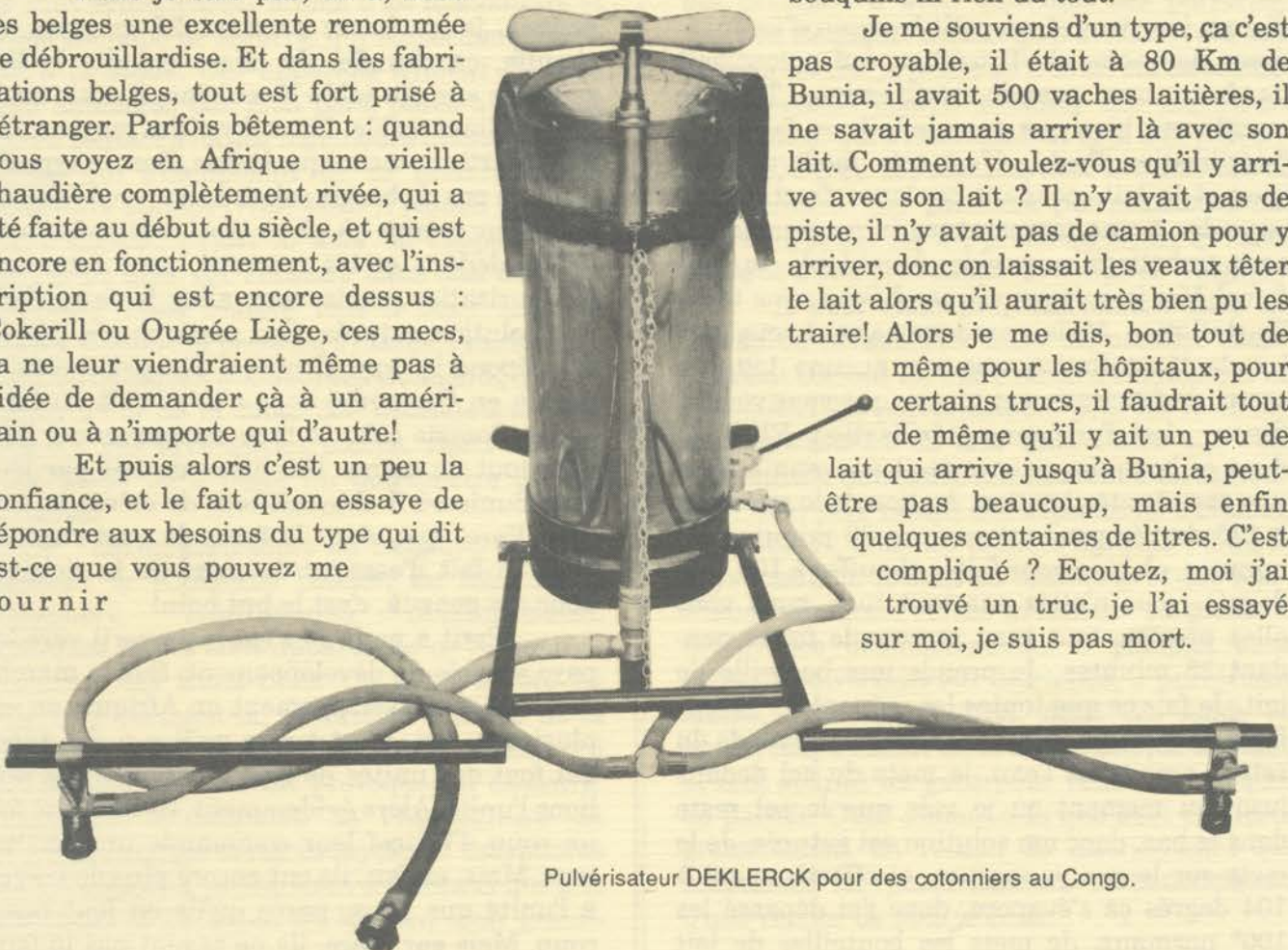
Et puis alors c'est un peu la confiance, et le fait qu'on essaye de répondre aux besoins du type qui dit est-ce que vous pouvez me fournir

une machine pour égrainer mon maïs ? On essaye de savoir tout de même quelle est l'étendue de la culture, puis on va lui répondre honnêtement : écoutez ce que nous autres on a, ça ne vous convient absolument pas, il faut quelque chose de plus important. Quitte à ce que le type me dise : c'est très gentil Decklerck de me dire de prendre quelque chose de plus important, mais quelque chose de plus important, c'est-à-dire qui a un rendement 10 fois plus élevé que le vôtre, ne coûte pas 10 fois plus cher en matériel, mais 1000 fois plus cher. Alors je préfère acheter 10 petites chez vous qu'une que je devrais avoir, mais qui me coûte 100 fois plus. Vous voyez tout ça c'est une question de voir le panneau que vous avez de disponible pour pouvoir le mettre dans l'affaire. C'est quelque chose que j'essaie de faire justement, c'est de déterminer le flux économique, et de voir un peu l'argent qu'ils ont, quoi."

LES LEÇONS DU PASSÉ

"Moi, je ne suis pas du tout technicien, moi je viens ici en donnant des idées de temps en temps: il faudrait faire ça et les autres font le truc. Il n'y a plus personne qui lit des vieux bouquins ni rien du tout.

Je me souviens d'un type, ça c'est pas croyable, il était à 80 Km de Bunia, il avait 500 vaches laitières, il ne savait jamais arriver là avec son lait. Comment voulez-vous qu'il y arrive avec son lait ? Il n'y avait pas de piste, il n'y avait pas de camion pour y arriver, donc on laissait les veaux têter le lait alors qu'il aurait très bien pu les traire! Alors je me dis, bon tout de même pour les hôpitaux, pour certains trucs, il faudrait tout de même qu'il y ait un peu de lait qui arrive jusqu'à Bunia, peut-être pas beaucoup, mais enfin quelques centaines de litres. C'est compliqué ? Ecoutez, moi j'ai trouvé un truc, je l'ai essayé sur moi, je suis pas mort.



Pulvérisateur DEKLERCK pour des cotonniers au Congo.



Démonstration de pulvérisateurs «Le Rationnel» des Éts DEKLERCK à Mont-Saint-Amand pendant les exercices militaires, avant 1940.

J'ai un jour trouvé un petit bouquin d'un ingénieur agronome de Bruxelles, qui préconisait de faire une pseudo-stérilisation. Tout le monde sait bien que pour le lait, on fait de la "stérilisation flash". C'est très moderne : on soumet le lait, pendant quelques fractions de secondes à une température inimaginable, et, sous emballage sous vide; formidable, magnifique! Moi je suis pour, quand vous avez toute l'installation. Mais, personne ne veut vous parler de l'installation que n'a aucune laiterie, secret de fabrication et tout ce que vous voulez. Sinon c'est l'ancienne stérilisation. Eh bien, dans ce bouquin, ce mec était parvenu à faire une pseudo-stérilisation. Au lieu de le stériliser à 125 degrés pendant environ 20 minutes, 30 minutes, eh bien vous faites chauffer à 103, 104 degrés, vous n'allez pas tout tuer, mais vous allez presque tout tuer, et vous le faites pendant 25 minutes. Je prends une bouteille de lait. Je fais ce que toutes les ménagères savent faire, je fais une solution saturée : je prends du sel, je prends de l'eau, je mets du sel dedans jusqu'au moment où je vois que le sel reste dans le bas, donc ma solution est saturée. Je le mets sur le gaz, je mesure, et effectivement à 104 degrés ça s'évapore, donc j'ai dépassé les 100° normaux. Je mets les bouteilles de lait

dedans, je les laisse pendant 25 minutes, ça chauffe, ça chauffe. Je laisse ensuite le lait refroidir sur ma table de cuisine, il était absolument impeccable. Donc il y a des moyens. On a fait partir la technique là-bas. Bon, le type dit qu'il n'a pas de bassin, alors on va vous faire un petit truc comme ça où on peut mettre les bouteilles dedans et les ressortir, pour faire une pasteurisation, mais vous allez le faire dans une solution saturée. Oui mais on n'a pas de sel, répond le type. Ecoutez, démerdez-vous, il y en a en Ouganda, vous n'avez qu'à en faire venir! Comme cela le type est parvenu à évacuer tout de même 150 litres de lait par jour vers Bunia où il obtenait tout de même un bon prix. Parce que, dans le fond, de quoi s'agit-il, c'est en fait d'essayer de créer de la richesse pour ces gens-là, c'est le but hein!

Petit à petit on s'est reconverti vers les pays en voie de développement. Sur le marché de l'aide au développement en Afrique, on est plusieurs, oui. C'est-à-dire qu'il y a des types qui font des unités de soja qui sont à dix millions l'unité. Alors évidemment, ils font une fois un coup, l'Unicef leur commande une fois un truc. Mais, en fait, ils ont encore plus de travail à l'unité que nous, parce qu'ils en font beaucoup. Mais sur place, ils ne savent pas la faire



Robert DEKLERCK (à gauche) avec son seau pour faire du bruit et attirer la pratique

marcher, parce qu'il n'y a pas de mazout, parce que le matériel est trop sophistiqué et que le personnel n'a pas été mis au courant, parce qu'il n'y a pas une partie d'argent qui a été prévue pour mettre les gens au courant, etc.

Pour moi l'Afrique, c'est ma référence. Il y a un type qui arrive et qui vous dit : je fais du savon à froid avec de l'huile palmiste, mais maintenant ça me coûte très cher de faire de l'huile palmiste, parce qu'il faut chaque fois des concasseurs qui brisent les noix, qui enlèvent les noix, et puis on les fait passer dans une espèce de moulin qui coûte assez cher aussi, et on voudrait faire du savon avec de l'huile de palme. Mais il n'y a pas de problème pour faire du savon avec de l'huile de palme, tout ça est connu et c'est vrai. Je me suis amusé à faire du savon. Dans le fond c'est très simple, vous suivez des vieux bouquins, des vieilles techniques,... et j'ai fait mon savon. Mais il n'y a personne qui vous dit : faire du savon, c'est très simple. La première fois que j'ai fait du savon, tout a raté. Je dis ça c'est pas possible! Je reviens de vacances, je pars à "Matonge", je vais chercher mon huile de palme, je refais mon savon, merde j'attrape toujours la même chose, à force de chauffer il y a de nouveau cette séparation des ingrédients. Donc il faut, dans le

fond, qu'il y ait une relation intime du corps gras avec le Na OH. Bien, nom d'une pipe, je ne vais pas rater mon coup! J'avais un verre d'eau et je fous mon verre d'eau dedans, je rattrapais un beau miel, et je continue à chauffer, parce qu'il faut chauffer de nouveau cette préparation pendant quelques heures. Mais maintenant j'ai trouvé le truc : de l'eau, un grand verre d'eau dedans. J'avais de nouveau mon miel. Eh bien je suis arrivé à faire du savon et je suis certain qu'il y a des tas de régions où ils ne savent pas faire du savon, alors qu'il ne faut rien du tout, vous pouvez même faire ça sur un feu de bois!

Et vous voyez, il faut tout de même assimiler la technique. La connaissance est dans les livres, toute la connaissance est dans les livres, encore est-il qu'il faut la mettre en pratique, ce n'est pas si facile. Donc il y a des tas de possibilités qui existent dans l'agricole, dans le para-agricole, dans des tas de domaines dans le fond.

Dans le programme des Nations-Unies pour le Développement et toutes les agences qui gravitent autour de la F.A.O., on s'est rendu compte tout de même que, finalement, faire cadeau de truc comme par exemple une petite installation complète pour fabriquer de

la farine composée à base de soja, des petites unités assez complètes, est plus utile. Alors on ne vend plus une machine qui va intervenir dans un processus de fabrication de farine améliorante pour les gosses atteints de carences alimentaires, non. On fabriquait plutôt la chaîne complète, c'est-à-dire le grilleur à soja pour détoxifier le soja, le moulin pour faire de la farine, la machine à bluter, puisque, pour les enfants, il ne faut pas qu'il y ait trop de son, la farine de soja doit être une farine fine. Eh bien pour les bébés on mélange ça avec, je sais pas, un petit peu d'eau, écrasé dans l'eau. Ils bouffent ça, mais ils ont leur 20% de soja dans le coco, donc c'est quelque chose de formidable. Mais vous avez remarqué que c'est une farine très fine sans en avoir l'air. Donc ça c'est un produit qui est fait à partir d'une petite unité, qui ne comprend pas uniquement le moulin, mais qui va comprendre, par exemple, une balance pour la réception des produits, un petit appareil pour détoxifier (c'est en fait un grand tonneau qui tourne au dessus d'une flamme), un moulin. Ensuite qu'est-ce que vous allez avoir ? Un petit mélangeur : ils vont mettre 80% de maïs dedans après qu'il ait été bluté, c'est-à-dire après avoir séparé les farines fines, les semoules et les sons."

LA FABRICATION A PETITE ECHELLE

"Ca c'est un petit peu la tendance maintenant, des petites unités complètes. Quand on fait des petits moulins comme ça, on en fait tout de même une vingtaine, quand on fait des égrainoirs on en fait une vingtaine, etc, on est sûr que ça part. Ce que nous fabriquons de plus, ce sont des broyeurs à marteaux, donc des petits broyeurs pour transformer des grains en farine. Mais, par exemple, pour faire une petite unité de farine composée pour des gosses, on a une affaire qui est en cours pour le Congo-Brazaville. Bon, ils ont dû financer eux-mêmes, c'est tout à leur honneur aussi. C'est une affaire d'environ un million. Vous dites un million à n'importe qui, on vous considère comme un imbécile.

Parce que, actuellement au point de vue commercial, il y encore des choses plus marquant qui se font. Quand vous vous dites : tiens maintenant je vais tout de même acheter en Wallonie. Vous achetez, en Wallonie, pour 14.000 francs quelque chose dont vous avez besoin. On vous facture 14.000 francs, et puis ils vous marquent : petite commande, supplément 1.000 francs! Parce que 14.000 francs,

c'est pas assez pour ces messieurs. J'aime autant vous dire que la Wallonie, pour moi, terminato! Vous achetez pour 600 francs en Flandre, on vous l'envoie avec une facture en se disant : il m'a acheté pour 600 francs, par la suite il m'achètera peut-être pour 500.000 francs. Oui oui, comme ça, petite commande, 1.000 francs de supplément! C'est la première fois que je vois ça de ma vie, je l'ai eu ce matin! Je ferme encore ma gueule parce qu'il n'y a que là que je trouve mes vis pour faire mes presses.

Parce que, enfin, qu'est-ce que c'est une petite commande ? Moi j'ai vu des grands ateliers, dans leur splendeur, qui achetaient 12 vis de telle longueur, parce qu'ils n'avaient besoin que de 12, ou qu'ils en avaient peut-être besoin de 6, et qu'ils se sont dit on va en prendre 12 tout de même, mais ils ne vont pas en prendre 2.000 s'ils n'en ont besoin que de 4 pour terminer une machine.

Notre clientèle dépend un petit peu de la personne, aussi pour moi c'est un certain plaisir d'essayer de répondre à mes futurs clients. Des gens, qui sont souvent des connaissances, me consultent pour l'une ou l'autre chose. Donc, pour finir, je ne vais pas dire comme les flamands : «werken mÿn hobby», parce que c'est tout de même un peu fort, mais enfin dans une certaine mesure, je serais très perdu si je n'avais pas ça à avoir à faire le soir, à mon aise, étudier.

La diversité, c'est mon plaisir. Ce n'est évidemment pas la meilleure méthode pour faire des affaires, mais comment peut-on faire encore des affaires en Belgique ? Ou bien il faut alors des gros capitaux. Pour finir je me retrouve dans un secteur où il n'y a personne! Moi, je reçois des lettres de l'Afrique entière, des télex de grandes agences de développement américaines, pour me demander des offres pour des unités de production d'huile de palme, et de machins comme ça. Ces gens, ils ne savent pas si on est à 500, à 50 ou à 5 ici! Mais enfin, on fait quand même des catalogues, je fais chaque fois une circulaire quand on fait un nouveau produit.

Et puis il y a le rapport personnel, ou le rapport par courrier, le fait de s'efforcer de parfois répondre à une lettre poliment, en donnant son opinion, ça fait beaucoup. Je me souviens que l'AGCD avait acheté des décortiqueurs de riz au Japon. Moi j'ai reçu un véritable appel au secours des gens du Kivu qui me demandaient des rouleaux, ou qui me demandaient de contacter l'usine au Japon, parce-qu'ils ne voulaient même pas traiter avec eux. Ils voulaient que moi je les achète pour eux et que je les leur

envoi, ils payaient tout ça d'avance. Donc je n'avais pas de risque, j'allais être payé et tout ça. Mais les Japonais, ils ne répondaient même pas. S'ils en ont vendu 2! Ils s'en foutent hein monsieur, ils s'en foutent ces gens-là. Mais comme vous avez le nombre, que vous répondez aux lettres, même simples, et parfois un petit peu naïves...

Voici un exemple : dans un coin, il y a des vaches qui crevaient de faim à côté d'herbes à éléphants qu'on appelle ça. Il suffit de les couper en petits morceaux avec des hache-paille, de mettre un peu de sel dedans pour qu'elles soient parfaitement appréciées par les animaux. Ça ne les fera pas grossir très fort mais ça leur donnera quelque chose dans le ventre. Alors quand on me dit, vous êtes en concurrence avec d'autres fabricants ? Voyez : au Niger, où il faudrait 15000 hache-paille. Depuis que je fais des hache-paille, j'en ai vendu 15! Maintenant si vous en avez vendu 1500, eh bien il y en a encore toujours 13000 à fournir, il y a de la place pour tout le monde.

Il faut encore se tenir au courant. Moi, je me tiens beaucoup au courant de tout ce qui se fait. Je vais un petit peu moins au salon ces derniers temps, parce qu'avec le temps on devient un petit peu plus malin aussi. On sait très bien ce qu'on pourrait faire et qu'on ne fait pas, parce qu'on en a pas le temps, ou parce qu'il n'y a pas de marché, etc...

Bon, ou encore le petit carnet, comme mon père avait, pour noter le nom des bons fournisseurs, du dessinateur qui savait faire le dessin quand on en avait besoin et tout ça. Maintenant dans les grandes boîtes, quand il faut dessiner une bonne femme qui tient un bébé et qui lui donne un biberon, ils vont donc chez un grand dessinateur, ils payent ce qu'ils veulent, quoi. Mais trouver tout ça à des conditions raisonnables, c'est ça qui est parfois difficile.

Il y a aussi le fait qu'il faut bien se rendre compte qu'on a une clientèle qui a un pouvoir d'achat réduit. On va prendre un exemple très simple : la désinfection des grains. On va désinfecter dans un endroit où il y a beaucoup de faisans. Bon, avant de planter le maïs, on va imbiber le grain de maïs avec un produit qui va le protéger, dégoûter l'oiseau. On pourrait faire des installations magnifiques. On va chaque année au salon de Paris, c'est formidable, ici on vend tout ce qu'on veut. Pour 200.000 balles vous avez ça. Alors les types qui ont 30.000 francs pour

acheter ça ? Eh bien moi, je vais acheter des bétonnières, je les protège avec un revêtement intérieur un petit peu spécial, soit un vernis, pour les protéger de la rouille si on doit pulvériser avec certains produits. Je vends aussi un bête pulvérisateur pour asperger pendant que les grains tournent, et, on a des grains désinfectés! Ainsi vous pouvez satisfaire la clientèle.

Alors il y a aussi un phénomène qui est juste la démarche contraire. Tout ce que les Africains avaient presque de bon, ça a été oublié, et ce sont nous autres, les musées, les gens comme vous, les gens que moi j'ai contacté, les livres que j'ai lus, qui on dit «mais ce serait tout de même pas mal pour l'Afrique, ça», et si on changeait juste un peu ça, on aurait de bons résultats. Ça fait qu'on leur réapprend des techniques que normalement eux devaient nous apprendre. Et je suis sûr qu'il y a certaines techniques qui existent dans ces pays, qui vont aussi disparaître. Mais il faudrait quelqu'un qui puisse dire : ça c'est intéressant. Moi, j'ai appris pas mal de choses, aussi, dans les petits bouquins, cette fois. Parce qu'à la limite, on vous demande tout, tout, tout."



Dans une seconde phase du travail, une liste reprenant les points à aborder lors des entretiens a été rédigée pour chacun des thèmes choisis par les étudiantes, constituant ainsi un fil conducteur souple se démarquant de la rigidité d'un questionnaire "fermé". Parfois, des problèmes de compréhension de la langue française se sont posés sur le terrain. Cette difficulté a cependant pu être dépassée, les étudiantes s'étant regroupées par deux, dont l'une ayant la maîtrise de la langue. Ces entretiens menés à deux leur ont permis de confronter, comparer leur méthode et de recouper leurs thèmes respectifs.

L'attitude particulièrement accueillante des habitants de la région a permis de nouer des relations et d'établir des contacts de cultures enrichissants de part et d'autre au-delà du cadre proprement dit de l'enquête ethnologique. Discussions, promenades, repas et fêtes ont été partagés convivialement.

Actuellement de retour chez elle, les étudiantes travaillent à la rédaction des résultats de leurs enquêtes qui feront l'objet d'une publication des Chroniques de l'Ecomusée de Treignes. Nous vous en proposerons ultérieurement les comptes-rendus et nous souhaitons que cette expérience largement positive pourra se renouveler.

Frédérique GOLARD
ethnologue



LA FORGE DE ROMEDENNE



C'est également dans le courant du mois d'août 95 que nous avons bénéficié de l'aide technique des «Jeunesses du Patrimoine Architectural», encadrées par des spécialistes en restauration de bâtiments anciens. Les murs extérieurs ainsi que la cheminée ont été ragrésés.

Pour mener à bien ce travail, la ville de Philippeville nous a offert les matériaux (briques, ciment, sable, boiseries).

Madame CLEMENT, Directrice des camps des Jeunesses du Patrimoine, nous promet une aide supplémentaire des JPA en juillet 96.

Le programme de restauration pour 1996 consistera en le réaménagement de l'intérieur du bâtiment : nettoyage des murs, rejointoyage, reconstitution du foyer, installation de l'outillage...



ECHOS DU MUSÉE DES SCIENCES DE CHARLEROI - ULB

A LA DÉCOUVERTE DE LA CELLULE HUMAINE AVEC LE MUSÉE DES SCIENCES DE PARENTVILLE À CHARLEROI

Du 14 janvier au 25 février 1996, le Musée des Sciences de Parentville accueille l'exposition de biologie "L'Univers et la vie. Des origines à nos jours". Une exposition dont le programme pédagogique s'adresse surtout aux classes de l'enseignement secondaire mais qui séduira aussi les enfants et leurs parents...

Comment l'univers s'est-il formé ? Comment la vie a-t-elle pris naissance voici sans doute quelque 4,5 milliards d'années ? Deux grandes questions auxquelles l'exposition "L'Univers et la vie. Des origines à nos jours" tente de donner des réponses à la lumière des données scientifiques les plus récentes.

Composée d'une cinquantaine de panneaux et illustrations, l'exposition décrit la formation de l'univers. Elle tente également d'expliquer quels furent les premiers moments de la vie, en particulier ceux au cours desquels se sont mis en place les matériaux des cellules les plus primitives et sont apparues les grandes fonctions du vivant, comme la fermentation, la photosynthèse, l'introduction de l'oxygène dans l'atmosphère et la respiration aérobie, toutes conditions indispensables à l'acquisition de leur indépendance énergétique par l'ensemble des cellules de la biosphère.

Enfin, l'exposition invite à la réflexion plus philosophique sur le sens de l'évolution de la vie, et en particulier celle de l'Homme au sein de sa matrice univers.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

"L'Univers et la vie. Des origines à nos jours" qui a été présentée au Palais de la Découverte à Paris, est accompagné d'un programme pédagogique élaboré par le Musée des Sciences de Parentville.

S'appuyant sur un appareillage en fonctionnement élaboré par le laboratoire de génétique

appliquée de l'ULB, le programme illustre des techniques de mise en évidence et de fractionnement d'ADN et de protéines. Différentes démonstrations sur l'ADN et des exercices de biologie moléculaire (réplication et transcription de l'ADN...) via CD-ROM, dans l'espace multimédia du Musée sont prévues.

Le programme a pour but de mieux faire comprendre de quoi est fait le métier de chercheur dans le domaine de la biologie moléculaire. Un "quotidien" qu'il est important de connaître à une époque où l'ingénierie génétique a révolutionné les techniques de diagnostic, la thérapie de remplacement et les perspectives de vaccination.

Toujours dans le cadre de cette exposition, plusieurs conférences sont programmées. Elles seront données au Musée par Francis Leroy, directeur du Centre Biocosmos. Huit rendez-vous sont fixés à l'attention des écoles - les jeudis 18 janvier, 25 janvier, 15 février, 22 février (à 10h00 et à 13h30) - deux séances sont réservées au grand public - les mercredis 24 janvier et 21 février (à 15h00) -

JOURNÉE ENSEIGNANTS

Le Musée des Sciences de Parentville propose aux enseignants de découvrir l'exposition et son programme pédagogique en exclusivité lors de la Journée Spéciale Enseignants le samedi 13 janvier, à 10h00.

A cette occasion, Paul Jacobs, du laboratoire de génétique appliquée de l'ULB, s'exprimera sur le thème des défis auxquels sont aujourd'hui confrontés les chercheurs dans le domaine de la biologie moléculaire.

L'Univers et la vie. Des origines à nos jours.
Au Musée des Sciences de Parentville - Rue de Villers 227 à 6010 Charleroi.

Du 14 janvier au 25 février 1996

Droit d'entrée : 60 Fb (moins de 10 ans), 90 Fb (étudiants, 130 Fb (adultes). Visite guidée : 600 Fb (groupes de maximum 20 personnes).

Participation à une conférence : 100 Fb.

Ouvert du lundi au vendredi, de 9h30 à 17h30; le dimanche, de 10h00 à 18h00. Fermé le samedi.

Renseignements : Musée des Sciences de Parentville (ULB)

Tél. : 071/600 300 Fax : 071/600 305

ACTIVITÉS DU CENTRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'ÉCOMUSÉE

PAINS, FOURS ET FOYERS DES TEMPS PASSÉS, TABLE RONDE INTERNATIONALE TENUE À LA FERME-CHÂTEAU DE TREIGNES EN OCTOBRE 1995.

Ces derniers 6, 7 et 8 octobre, la ferme-château accueillait une table-ronde de spécialistes du pain des temps passés, et cela dans le cadre de la commémoration du Centenaire de l'Institut de Sociologie de l'U.L.B. A cette occasion, le Centre de l'Environnement de Treignes, l'A.S.B.L. D.I.R.E et l'Unité de Recherche en Paléoenvironnement de l'U.L.B. se sont associés pour inviter 80 personnes de 13 pays européens.

On pouvait entre autres y compter des Français, des Britanniques, un Roumain, une Slovaque. Ce groupe rassemblait des archéologues qui ont découvert des fours à pain ou des foyers domestiques, des historiens, des linguistes, des ethnologues, mais aussi de nombreux archéo-botanistes qui étudient des restes de pain archéologiques.

Au Proche-Orient et en Europe, le pain, les galettes, la pâtisserie, les petits pains, le gruau et la bière sont partiellement en usage depuis l'introduction de l'agriculture (entre 8.000 et 3.000 av. J.C selon les régions). La meilleure preuve en est la découverte fréquente de céréales sur les sites archéologiques. Ces vestiges nous parviennent grâce à leur état carbonisé ou parce qu'ils ont été préservés sous eau, par exemple dans un sol marécageux, depuis leur enfouissement.

Les études ethnologiques montrent qu'à l'époque actuelle, le pain intervient dans de nombreux domaines de la vie, qu'ils soient alimentaires, économiques, sociaux, culturels ou religieux. Avec beaucoup de prudence, la synthèse des données archéologiques sur le passé du pain (étonnamment peu poussé jusqu'à présent) peut tenter de répondre à certaines des questions que l'on se pose sur ces domaines de la vie dans le passé. A titre d'exemple : retrouve-t-on des indications d'aliments céréaliers préparés à des occasions particulières, telles que des fêtes calendaires ou personnelles

(naissance, mariage, décès, etc...), ou encore, quelles différences majeures y avait-il dans le mode de fabrication du pain (ordre des manipulations, choix des ingrédients, type et emplacement du four dans l'habitat, etc...) d'une région à l'autre et par rapport à des techniques traditionnelles connues à l'époque actuelle ?

Cette table-ronde avait pour objectif de rassembler des données parsemées et nouvelles qui peuvent cerner les origines de ce phénomène "pain" et donner un plus grand recul dans le temps à ce domaine de recherche en sciences humaines.

Les principaux moyens employés à cet effet seront, d'une part, la présentation de données nouvelles sur les restes d'aliments céréaliers découverts en fouille archéologique, les techniques pour les analyser et leur contexte de découverte archéologique, et, d'autre part, la définition morphologique et analytique, souvent problématique sur le terrain, de foyers et fours liés à la cuisson d'aliments. Ces journées étaient accompagnées d'expériences de cuisson variées et d'observations de profils et d'échantillons qui doivent contribuer à interpréter les données archéologiques.

Les moments marquants de la table-ronde ont été nombreux que ce soit au niveau des expériences de cuisson de pains ayant existé dans le passé ou au niveau de révélations de coïncidences de phénomènes entre les régions éloignées; il semble étonnant qu'une rencontre de spécialistes de différents pays et de différentes disciplines n'ait pas encore eu lieu au sujet du pain et des fours à pain.

Le cadre splendide de la ferme-château et de la Calestienne, mais aussi le dévouement des personnes travaillant à la ferme-château, au Centre de l'Environnement et à l'A.S.B.L. D.I.R.E ont unanimement été salués comme idéal pour cette rencontre. La forte distance de Bruxelles (2 heures depuis l'aéroport) qui pouvait paraître insensée à prime abord s'est vite commuée en recul bénéfique à une réflexion et la discussion. Les spécialistes ont eu l'agréable surprise de trouver à Treignes des expositions, des musées et des promenades pour leur temps libre.

Chose inattendue en octobre, le beau temps était aussi de la partie.

La table-ronde s'est terminée par une journée d'activité pratique où de nombreux essais de cuisson de pain ont été menés dans des fours



en terre tels qu'on les retrouve en fouille.

Un four "polynésien" a servi à une cuisson à l'étouffée, un four en coupes à diverses formes de pain. Une des révélations a été la possibilité de faire ainsi un délicieux pain d'engrain, alors que l'on croyait cette espèce propre aux premiers agriculteurs du nord-ouest européen incompatible avec un pain levé. Moment fort de la fin de cette journée et de la table-ronde : la dégustation de tous les pains préparés (dont le passage obligatoire par certains pains moins réussis) et une "cérémonie" de consommation de la coliva qui est une pâtisserie roumaine propre aux fêtes des morts (dédiée pour la circonstance à la fin du communisme) et dont la tradition remonte aux temps pré-chrétiens.



Détail du four "polynésien"

Au niveau humain, on a pu assister à la "confrontation" de chercheurs venant de domaines "scientifiques et culturels différents" : sciences exactes et sciences humaines, Europe du Sud et Europe du Nord. Cela se marquait au niveau de la manière de présenter les communications, de réagir aux retards ou imprévus dans le programme de la table-ronde et ne manqua pas de donner une ambiance animée et colorée à ces trois journées.

La table-ronde a donné lieu à plusieurs des résultats scientifiques escomptés, parmi lesquels on peut citer les suivants :

- comme déjà mentionné, les essais de fabrica-

tion de pain à l'en grain - l'espèce de céréales dominante au néolithique et disparue largement de nos contrées ensuite - ont notamment livré un grand pain plat qui était bien levé et très digeste; l'aliment céréalier du néolithique ancien pourrait s'être présenté sous cette forme, à l'inverse de la théorie qui nie l'existence d'aliments céréaliers pour cette période. Ces conclusions paraissent plus compatibles avec les autres signes distinctifs de cette culture des premiers agriculteurs qui montrent sa grande élaboration et l'ancrage dans des cultures d'agriculteurs déjà anciennes du Proche-Orient et des Balkans.

- à plusieurs reprises, les objets ou contextes rituels associés aux pains funéraires actuels des pays balkaniques présentés par les ethnologues ont trouvé leur équivalent en milieu archéologique. Les gestes associés à ces objets pourraient dans certains cas avoir été les mêmes malgré les différences d'époque, de culture et de religion.

- l'existence de fours portatifs, amovibles et réutilisables assez semblables a été révélée par des archéologues travaillant en Belgique et en Espagne, alors que de tels fours existent actuellement en Égée, mais fonctionnent fort différemment, à savoir sans cheminée d'évacuation.

- parmi les pains découverts dans les tombes d'Égypte ancienne, apparemment semblables aux nôtres, certains montrent des caractéristiques liées à un mode de fabrication très particulier et jamais réitéré ailleurs.

- une des questions abordées était celle des raisons pour lesquelles les hommes ont "perdu" des pains ou des restes de pain au lieu de les consommer. On a pu constater à cet égard la dominance de telles découvertes en contexte funéraire (offrande au mort), mais aussi l'absence de découverte de restes de pain ou de céréales dans les fours et foyers culinaires. Dans ce dernier cas, ce sont donc surtout les rejets dans les "poubelles" autour des fours qui permettent de savoir si on a bien à faire à un lieu de préparation des aliments céréaliers.

- il ressort des discussions qui ont eu lieu à Treignes, que la définition initiale d'un contexte comme lieu de préparation des aliments ou de leur utilisation spécifique (p.ex. notice) est souvent un problème sur un chantier archéologique. Or il s'agit du préalable indispensable pour passer à l'examen des détails du mode de préparation ou d'utilisation d'un aliment, que ce soit en cours de fouille ou ensuite, en comparant les données de plusieurs sites, des historiens etc. Une des voies de réponse proposée

: dans les tombes comme dans les poubelles, l'étude du sédiment passé au fin tamis pourrait être appliquée de manière systématique et immédiate quand un contexte particulier est suspecté.

- l'idée d'une uniformisation des descriptions et d'un inventaire international des fours et foyers archéologiques et ethnologiques a été lancée par plusieurs participants.

- en ce qui concerne les restes de pain archéologique, un tel inventaire sera initié par la publication de la table-ronde.

Enfin, les échanges menés à la table-ronde ont créé de nombreuses nouvelles voies de réflexion, dont un premier accomplissement verra le jour sous la forme d'un ouvrage de synthèse reprenant les interventions faites à Treignes. Ces textes seront cependant déjà le résultat de ces échanges et en intégreront, avec le recul, les premières conclusions.

Qu'est-ce qui a poussé ces chercheurs à venir étudier le passé du pain ? Avant tout la volonté de mieux comprendre le rôle que joua et joue ce roi des aliments dans le monde des pensées et la vie pratique de l'homme. Première du genre, cette table-ronde de Treignes a permis de fonder un groupe de travail qui se rassemblera tous les deux ans.

Kai FESHNER



La plus jeune collaboratrice de l'Ecomusée, très intéressée et bien disposée à mettre la main à la pâte!

NOUVELLE PUBLICATION

LE SEIGLE
Secale cereale
HISTOIRE ET ETHNOLOGIE

édité par Jean-Pierre DEVROEY,
 Jean-Jacques VAN MOL,
 et Claire BILLEN



L'évolution de l'environnement semble appartenir au temps long.

L'étude de la répartition des céréales en Europe, de l'Antiquité au Moyen Age, démontre au contraire qu'en quelques siècles, le paysage céréalier de vastes régions a pu être entièrement bouleversé. Or les céréales constituaient la part principale de l'alimentation des classes populaires. On mesure alors tout le retentissement de ces mutations sur la vie quotidienne et l'économie.

L'aire européenne est la seule région du monde où le seigle ait occupé, dans certaines zones, la place de céréale dominante. Mais l'histoire du seigle, comme céréale cultivée semble y être récente. Cette constatation, issue de la lecture des sources écrites et des traces de l'archéologie paraît être confirmée par l'étude des mots qui disent le seigle.

Le présent volume, grâce à la rencontre de spécialités issus des sciences de la vie, de la linguistique historique, de l'histoire, de l'archéologie et de l'ethnologie apporte un éclairage totalement inédit sur l'acclimatation, le développement et la consommation d'une céréale en fait très originale : le seigle panifiable.

Un volume broché (15,7 x 24 cm), en couleurs, 252 pp., Illustrations, cartes et graphiques.

Prix unitaire: 550 FB (95 FF).

Conditions spéciales

jusqu'au 31 janvier 1996 : 450 FB

Collection

L'HOMME ET SON TERROIR

ECOMUSEE DE TREIGNES - EDITIONS D.I.R.E.

Centre Belge d'Histoire Rurale

Publication 102

BON DE COMMANDE

Nom :

Prénom :

Adresse :

Déclare souscrire à l'achat de exemplaire(s) de l'ouvrage « LE SEIGLE - Secale cereale - Histoire et ethnologie » publié par les éditions D.I.R.E. à Treignes

Je verse la somme dex 450* BEF (80 FFR),

* offre valable jusqu'au 31 janvier 1996

soitBEF. (port en sus)

au compte n° 271 - 0437688 - 56 de D.I.R.E. PROMOTION ou au chèque postal asbl D.I.R.E. - n° 000 - 1579037 - 71 (pour la France : asbl D.I.R.E. - n° 92081700169)

adresse : Ecomusée de la Région de Treignes
 81, rue de la Gare
 B 5670 Treignes

Tél.: 060/ 39.96.24 - Fax : 060/ 39.94.50

SIGNATURE

Grâce à une subvention de notre recteur, le Professeur Jean-Louis VAN HERWEGHEM, la forge de Romedenne se dotera d'une nouvelle toiture et d'un nouveau plancher à son étage. Cette étape capitale pour la sauvegarde du bâtiment est également la phase décisive à l'aboutissement de notre projet.

Nous espérons inaugurer officiellement notre musée vivant lors des prochaines Journées du Patrimoine en septembre 96 avec la collaboration technique de l'Ecole de Maréchalerie d'Anderlecht. Le thème de cette année s'articulera précisément sur le patrimoine rural. Nous vous donnons, dès à présent, rendez-vous en septembre 96 à cette importante manifestation.

Notons également qu'une seconde équipe des Jeunesses du Patrimoine Architectural 95 s'est attelée à la réfection du mur extérieur du Centre de Rencontres de la ferme-château. L'état de dégradation de ce mur nécessitait des travaux d'urgence.

Nous profitons de l'occasion pour remercier chaleureusement l'aide inestimable de ces jeunes bénévoles.



LEVER DE RIDEAU SUR LE CONTE DE L'ÉCOMUSÉE

«Perlin pain-pain !»

« Il était une fois un village montagnard complètement isolé des sites urbains, où la préoccupation majeure de la population est l'écoulement du temps, les années qui défilent.

Pour maîtriser ce temps, les villageois ponctuent l'année de rites, traditions et fêtes. Des tâches multiples telles que les moissons, la confection du pain ou la transmission semestrielle du levain d'un ménage à un autre, renforcent le contrôle du temps qui passe... La petite société vit selon des règles ancestrales qui semblent immuables. Cependant, quelque chose d'inhabituel va se produire»...

Ecrit pour les enfants à partir de 5 ans (et jusqu'à 77 ans...), le conte commence comme tous les contes traditionnels «Il était une fois». Particularité néanmoins : il est raconté en guise de conclusion aux enfants venus participer à l'animation de l'Ecomusée sur le pain.

Basé sur d'anciennes croyances et pratiques gestuelles, agricoles et sociales liées au pain et au blé, ce conte permet d'aborder l'ethnologie du pain d'une manière simple et attrayante.

Les thèmes se multiplient : la vie, le temps, la signification symbolique des fêtes (Noël, nouvel-an et épiphany), les traditions, ...

Tout est mis en œuvre pour envoûter le public : décor, costumes, marionnettes, musique et magie du conte.

Pour la première fois, la «troupe» de l'Ecomusée - les animatrices Marilène QUINET, Viviane LEMAIRE et Christine CARDON - l'a joué «hors les murs treignoïis». C'était le 03 décembre dernier, lors de la grande fête de Saint-Nicolas organisée par l'association Terres Ardennaises à Launois sur Vence en France. Pour l'occasion, le conte avait revêtu ses habits de lumière. Sur scène, une conteuse et deux marionnettistes costumées avaient pour pari de captiver le public pendant trois représentations de quelque 50 minutes. Pari gagné : près de 500 spectateurs ont applaudi.

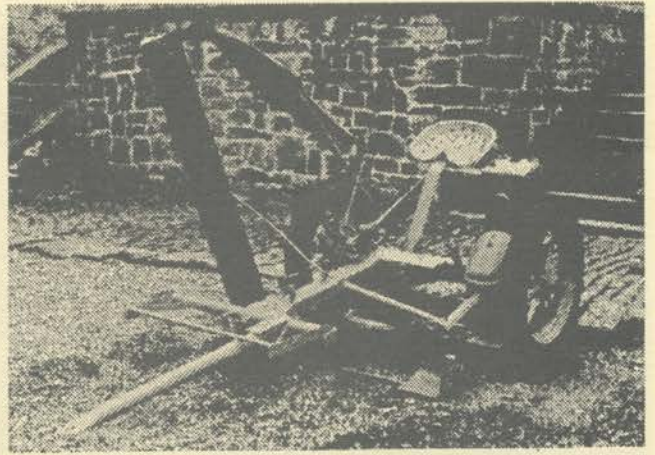
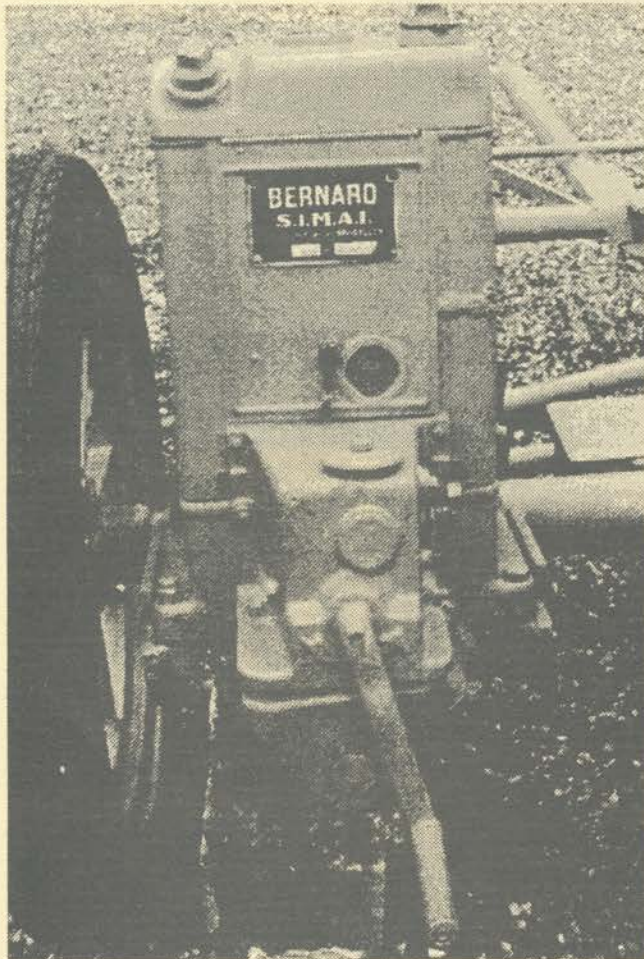


«C'était agréable mais aussi stressant : nous avons décidé de jouer le conte environ un mois et demi avant la fête. En quelques semaines, nous avons dû adapter le texte, imaginer une mise en scène, concevoir un décor, fabriquer des marionnettes...», explique Marilène QUINET et elle poursuit, *« l'expérience a été enrichissante pour nous qui avons rencontré des conteurs à Launois. Nous allons parfaire la mise en scène et relancer l'intérêt à nos animations.»*

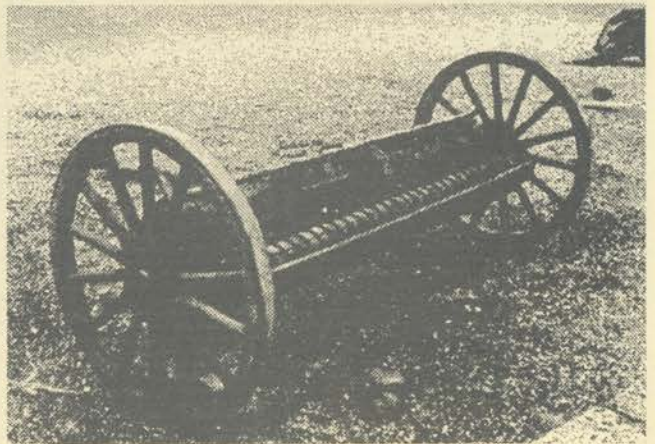
L'Ecomusée tient à remercier chaleureusement Mesdames Patricia MANGANO, Florence HELIN pour les tableaux et Sonia PRÉAT pour la confection des marionnettes et des costumes.

NOUVELLES ACQUISITIONS

Nos collections viennent de s'enrichir de deux nouvelles machines agricoles significatives. La première est une motofaucheuse à traction chevaline. Cette faucheuse, de la marque française AEBI, est semblable aux faucheuses à traction chevaline qui ont été très répandues dans nos campagnes pendant la première moitié de notre siècle. Mais celle-ci est équipée d'un moteur à essence BERNARD d'une puissance de deux chevaux placé sur le bâti de la faucheuse et qui actionne directement la scie. Nous ignorons la date de mise en service de cette machine, mais ce modèle est mentionné pour la première fois dans le catalogue du Salon de la machine agricole au Centenaire à Bruxelles en 1951. Cette motofaucheuse a été utilisée dans le Pays de Herve et rachetée d'occasion par un habitant de Treignes. Le dernier usager a modifié le système d'attelage pour l'adapter à son tracteur, car, nous a-t-il dit, le bruit du moteur perturbait le cheval. Cette machine est un exemple intéressant de la motorisation de la fauchaison. Ce modèle a été rapidement remplacé par les faucheuses conçues pour le tracteur et actionnées par la prise de force beaucoup plus efficace.



La deuxième acquisition est un semoir à engrais. Le constructeur ne nous est pas connu, peut être les établissements ALBERT à Bièvre, mais rien n'est moins sûr car en effet nous possédons un prospectus illustré de cette firme, diffusé vers 1937, qui représente un semoir du même type mais qui diffère par quelques détails. La distribution de l'engrais est effectuée par un cylindre en bois garni de disques obliques en métal tournant au fond de la trémie. Les roues sont en bois. L'année de construction ne nous est pas connue, elle semble avoir été mise en service avant la guerre ; elle a été utilisée jusque vers 1975 dans une ferme à Pondrôme, dans la région de Beuraing.



Nous remercions Monsieur Jacques ANCIAUX d'Olloy, pour les dons et le transport de machines artisanales qu'il possédait. A savoir une trieuse à pommes de terre, un semoir manuel à betteraves et une andaineuse de jardin.



ENQUÊTES - DOCUMENTS

LES ETABLISSEMENTS DEKLERCK,
PLACE LEHON, 14 - 1030 BRUXELLES

**"Pulvérisateurs pour
l'agriculture et l'industrie"**

L'emploi du pulvérisateur a commencé à se généraliser au début de ce siècle comme procédé alternatif pour l'application de substances chimiques dont l'épandage sous forme pulvérulente, présentait certaines difficultés. Par exemple, des substances dont la toxicité interdisait l'épandage manuel, ou des produits qui avaient tendance à s'agglomérer et nécessitaient l'utilisation de broyeurs, comme les nitrates.

En Belgique, l'emploi du pulvérisateur s'est surtout propagé dans la lutte contre les mauvaises herbes, en pulvérisant une solution de sulfate de fer, ou de sulfate et de nitrate de soude. Au début de ce siècle la culture de l'avoine, qui avait une importance considérable comme aliment essentiel pour le cheval, rencontrait de réelles difficultés car cette céréale était envahie par une mauvaise herbe : la moutarde sauvage, encore appelée sené et connue en France sous le nom de sanve. (1)

C'est pour cette raison que le comice de Walcourt fait l'acquisition, en 1902, de pulvérisateurs.

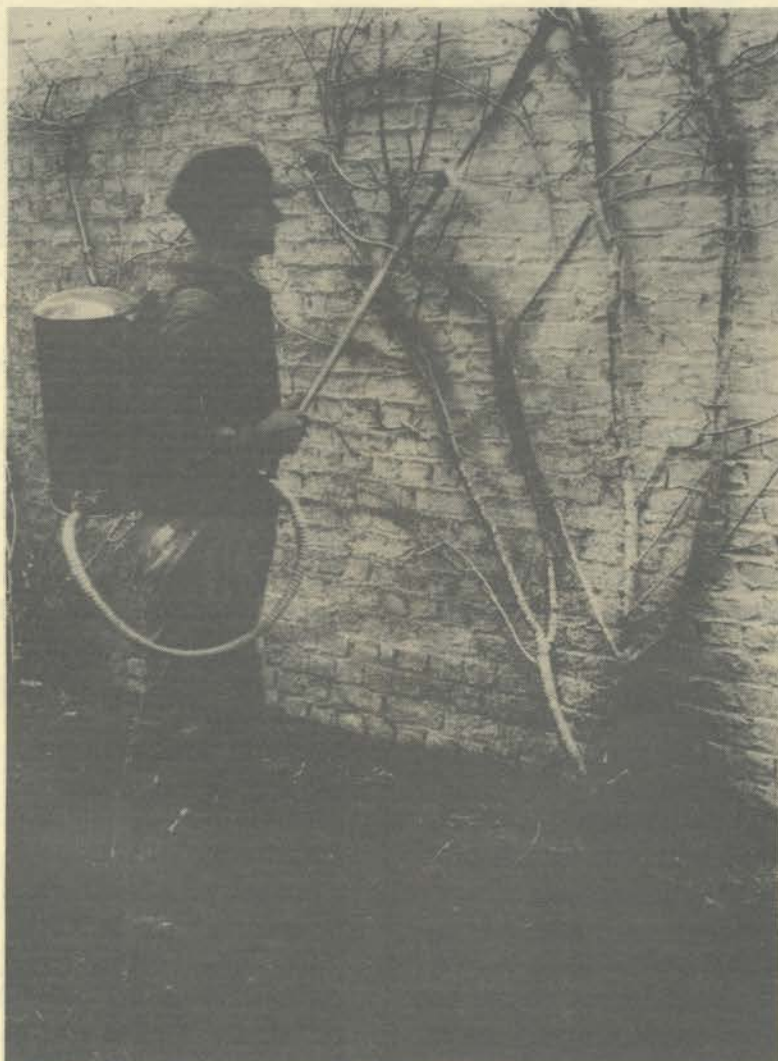
"Certains comices, pour venir en aide à leurs membres, ont acheté des pulvérisateurs volants (si l'on peut employer cette expres-

sion), dont les expérimentateurs sont satisfaits" (2). Plus tard, l'utilisation de cet appareil va s'amplifier avec les substances fongicides et insecticides dont l'emploi sera de plus en plus fréquent.

Très tôt, la firme DEKLERCK va se spécialiser dans ce type de matériel et s'imposer sur le marché. Fondée en 1903 par Alphonse DEKLERCK, la firme importe de France du matériel agricole, dont "Le Rationnel", un des premiers pulvérisateurs à dos à pression préalable (3). Doué d'un esprit commerçant et entreprenant, Alphonse DEKLERCK obtient l'exclusivité de la vente du Rationnel, non seulement en Belgique, mais également en France où il était fabriqué! Par la suite, son inventeur et constructeur de Bordeaux ayant essayé, mais sans succès, d'organiser son propre réseau de distribution, les Etablissements DEKLERCK ont repris la fabrication de ce pulvérisateur et sont devenus la première

entreprise productrice de pulvérisateurs en Belgique pendant la première moitié de notre siècle.

En 1907, on peut trouver ce commentaire dans la presse agronomique à propos du concours régional agricole de l'Exposition de Mécanique Agricole au Parc du Cinquantenaire à Bruxelles," MM. VANDERVEKEN et DECLERCK, de Bruxelles, faisaient fonctionner un pulvérisateur à dos d'homme d'une grande simplicité, -l'appareil se charge par une pompe aspirante et foulante contenue dans le tuyau de distribution lui-même et la pression est continue



Pulvérisateur DEKLERCK en action.

de manière qu'il ne faut plus pomper pendant la décharge du réservoir..."(4)

Le pulvérisateur était un appareil nouveau, de

nombreuses démonstrations étaient nécessaires pour convaincre les acheteurs, les agriculteurs, plutôt méfiants, constituaient une clientèle difficile. L'entreprise a alors organisé un réseau de revendeurs parmi les marchands d'engrais et les grossistes en grains auxquels une remise de 20% était consentie. L'appareil étant polyvalent, il convenait aussi bien au chaulage des bâtiments que pour le traitement des cultures, il pouvait ainsi trouver son utilité dans les petites exploitations qui étaient nombreuses à cette époque.

Après la première guerre mondiale, un redoutable ravageur des cultures de pommes de terre, le Doryphore (*Leptinotarsa decemlineata*) commence à se manifester en Belgique. On prit ce nouveau fléau très au sérieux car tout le monde avait encore en mémoire le désastre provoqué par le mildiou en Irlande près d'un siècle plus tôt. Grâce aux contacts qu'il avait établis à l'occasion de conférences sur l'emploi du pulvérisateur, DEKLERCK a pu envoyer des pulvérisateurs sur place, avec le concours du Ministère de l'Agriculture.

Vers les années 20, les établissements DEKLERCK se sont développés et ont commencé à équiper l'atelier mécanique de machines-outils. La firme s'est surtout axée sur le marché belge où elle a acquis notoriété et succès. Elle a également tenté d'étendre ses ventes au Congo-Belge, mais en raison de l'ouverture de la colonie à toutes les importations, elle en a été évincée par la Suisse qui a pris les grosses parts du marché.

A cette époque, Robert DEKLERCK, fils d'Alphonse, très intéressé par tout ce qui a trait à la mécanique, apprend la récente



Chaulage des murs avec un pulvérisateur DEKLERCK à la Jonction Nord-Midi à Bruxelles.Midi, à Bruxelles

découverte du principe du pulvérisateur à pression entretenue (5). Cet appareil vient d'être inventé pendant la première guerre mondiale pour désinfecter les tranchées et les cadavres; découverte qui s'est faite simultanément et indépendamment par VERMOREL en France et Karl PLATZ en Allemagne. Il entreprend la construction des pulvérisateurs basée sur ce principe. Il améliore également Le Rationnel par l'adjonction d'un dispositif de sécurité contre le

danger d'explosion en cas de mauvaise utilisation. En effet, dans un appareil à pression préalable, il est très dangereux de dépasser la quantité de liquide prévue, en raison de l'incompressibilité du liquide. En concertation avec des ingénieurs du bureau des mines, il modifie le procédé de construction du réservoir en le rivetant, mais le fond, soudé à l'étain, restait la partie de plus faible résistance, raison pour laquelle il fut ajouté un manomètre de sécurité.

Après la deuxième guerre mondiale, il a fallu assurer la vente par un réseau plus étoffé de revendeurs et de représentants, car les détaillants locaux avaient soit disparu, soit n'étaient plus intéressés par cet appareil. Avec la création de la CEE, la concurrence s'est intensifiée, surtout avec l'arrivée des produits italiens. Avec des coûts de main-d'oeuvre bien inférieurs à ceux qui étaient pratiqués dans les pays du nord de l'Europe, les italiens proposaient sur le marché des pulvérisateurs d'une capacité de 10 litres, au lieu des 15, courant à l'époque, pour la moitié du prix. Le chiffre d'affaires dans ce secteur a donc commencé à décliner.

A la mort de Robert DEKLERCK, en 1968, les finances de l'entreprise étaient au plus bas. La firme qui employait une vingtaine de personnes dans les belles années, n'en comptait plus qu'une dizaine. Il fallait donc changer de stratégie.

A cette époque, l'emploi des substances chimiques en agriculture commençait à connaître un nouveau développement avec les herbicides et les insecticides de synthèse. On commençait à parler de pulvérisateurs à rampe de 8 à 10 mètres! Michel DEKLERCK, qui avait repris les affaires, présentait le développement que ce secteur allait subir. Mais pour pouvoir suivre cette évolution et fabriquer l'appareillage approprié, il fallait quitter les ateliers de la Place Lehon à Schaerbeek, où l'on manquait d'espace nécessaire, pour aller s'installer en province. Cette tactique comportait des risques, trop importants à ses yeux, en raison d'une concurrence internationale de plus en plus forte. Autant pour ces raisons que par goût personnel, M. DEKLERCK a opté pour une réorientation de ses activités vers la conception et la fabrication de matériel répondant aux besoins des pays du Tiers-Monde, et principalement l'Afrique, continent pour lequel il voue une véritable passion.

Par de réels talents de bricoleur ingénieux et une grande habileté commerciale, Michel DEKLERCK arrive à occuper une place très honorable sur le marché des fabricants de matériel agricole de petites dimensions, malgré la concurrence des grandes firmes internationales. M. DEKLERCK est un artisan dans le plein sens du terme. Ingénieux et habile, il pratique son métier avec humanité et générosité.

C'est avec beaucoup de gentillesse et d'amitié que Michel DEKLERCK m'a accueilli dans son entreprise et qu'il m'a raconté son expérience d'industriel dans ce secteur méconnu des petites entreprises de fabrication de matériel agricole.

Le texte qui suit est une retranscription des enregistrements réalisés au cours de nos entretiens qui ont eu lieu à Schaerbeek le 27 décembre 1988 et le 22 novembre 1992.

Jean-Jacques VAN MOL

(1) *L'Agronome* 1922.

(2) *L'Agronome* 1907, p.132.

(3) *Dans les appareils à pression préalable, l'air est d'abord comprimé dans l'appareil au moyen d'une pompe solidaire ou indépendante et le liquide n'y est introduit qu'ensuite. L'air accumulé se détend pendant la pulvérisation et*

expulse le liquide par l'ajustage. Le travail est arrêté lorsque, tout le liquide étant consommé, l'air commence à s'échapper. L'introduction d'une nouvelle quantité de liquide dans le pulvérisateur rétablit par refoulement de l'air la pression à son taux initial. Ce type d'appareil présente l'avantage de ne nécessiter aucun pompage pendant l'exécution du travail, mais, par contre, offre l'inconvénient de fonctionner avec une pression continuellement variable. Les appareils à pression directe sont plus fatigants à l'usage car ils nécessitaient un pompage continu. *Encyclopédie Agricole Belge* 1937, vol. 1, p. 1055.

(4) E. Gaspard, *Journal des Sociétés Agricoles du Brabant et du Hainaut* 1907, p.898.

LES ORIGINES

"Mon grand-père est mort très jeune, dans un grave accident d'automobile, en 1929. Il devait avoir une petite cinquantaine d'années, il s'appelait Alphonse DEKLERCK. Il avait un fils, qui se prénommaient Louis Robert Oscar, né le 16 juillet 1906, qui était mon père.

Mon père était élève à l'école de mécanique agricole de Mons. A cette époque-là, la partie wallonne de notre pays était bien placée en ce qui concerne les écoles professionnelles. Il a terminé ses études et s'est retrouvé patron très jeune, patron d'une entreprise, mais il n'y avait pas de fabrication. Peut-être qu'on commençait déjà à fabriquer certaines pièces. Il me semble en effet avoir lu dans une lettre de M. PETIT que ce dernier s'inquiétait de ce que peu de robinets «Le Rationnel» avaient été achetés comparativement aux chiffres des années précédentes. Je le soupçonne d'avoir trouvé dans la région de Malines, quelques tourneurs indépendants pour fabriquer certaines pièces! Il fabriquait aussi quelques pièces très, très simples comme des seringues.

Ce Monsieur PETIT, en France, était parfaitement incapable de vendre un pulvérisateur à côté de chez lui. Ce qui fait que mon grand-père avait reçu l'exclusivité de vente des pulvérisateurs non seulement pour la Belgique, mais pour la France. Ce pulvérisateur était donc fabriqué en France et revendu par mon père dans la région de Bordeaux! La firme PETIT a disparu depuis. Mais une grosse clientèle venait de France, ce qui veut dire que grand-père était à cette époque déjà un exportateur non négligeable.

Mon père s'est mis assez rapidement en tête de



Devant le magasin rue Floris à Schaerbeek : Arrivée d'un lot de pulvérisateurs en provenance des Ets. PETIT à Bordeaux

fabriquer des pulvérisateurs. Dans un premier temps il a continué à importer, mais il a commencé à réaliser un pulvérisateur qui était un des premiers pulvérisateurs à «pression entretenue». Il faut savoir que les tout premiers pulvérisateurs, qui n'étaient pas encore des machines attelées, étaient des pulvérisateurs portés au dos avec le système de la pression préalable où l'on pompait de la pression et ensuite on pompait l'eau. Le fait que l'air se détendait, il expulsait le liquide à travers un embout qui le projetait en bouquet.

Avec la guerre 14-18, était apparue en France, une très, très grande maison de pulvérisateurs, un très grand fabricant qui était absolument génial : les frères VERMOREL. Les frères VERMOREL, installés à Villefranche-sur-Saône, avaient déjà vendu des centaines de milliers de pulvérisateurs d'eau pendant la guerre 14-18, pour la désinfection des tranchées. Le type de pulvérisateur utilisé était nouveau, au lieu d'être un «pulvérisateur à pression préalable», comme celui que mon père avait importé, c'était un «pulvérisateur à pression entretenue». Mon père avait été frappé par l'apparition de cette nou-



Devant le magasin rue Floris à Schaerbeek : Arrivée d'un lot de pulvérisateurs en provenance des Ets. PETIT à Bordeaux.

velle technique où la pulvérisation était entretenue. Il a commencé tout doucement à construire ces pulvérisateurs en Belgique. C'est mon père qui a été le premier constructeur de pulvérisateurs en Belgique, mais dans un premier temps il a continué à importer de France.

Mon père a repris la fabrication du «Rationnel» lorsque M. PETIT a abandonné. Les pulvérisateurs ont été très améliorés par mon père, parce que ces appareils étaient des bombes volantes. On pompait de l'air... les acheteurs recevaient toujours un très beau petit livret... mais il n'y avait pas de manomètre ni de soupape de sécurité, alors au début on pompait, on pompait. Il était bien indiqué cent coups d'air et quarante coups de liquide pour le remplir. Mais comme il y avait des pulvérisateurs qui traversaient des générations, le pulvérisateur restait, mais le mode d'emploi disparaissait. Alors il y a eu quand même quelques accidents assez mémorables, je pense même qu'il y a eu un tué du fait d'une mauvaise utilisation du pulvérisateur. On travaillait avec une pression de service de 6 kilos, qui était à peu près la même que celle des pul-



Le pulvérisateur « Le Radical » des Éts DEKLERCK à Schaerbeek.

vérisateurs qui sont fabriqués aujourd'hui, mais ils sont actuellement munis d'un manomètre et d'une soupape de sécurité qui empêchent d'arriver à ce stade. Ces appareils avaient été très bien améliorés par mon père, parce qu'il avait été en contact avec les ingénieurs du bureau des mines qui s'occupaient de ce problème. Les réservoirs étaient rivés. Mais il restait un point assez délicat, c'était le fond de l'appareil. Le fond était bien sûr encastré dans une moulure profonde, mais malgré tout il était soudé à l'étain. Comme la pression s'exerçait sur le fond, il y a eu quelques malheureux accidents, qui ont toujours été de la faute des utilisateurs, mais cela n'a pas arrangé les bidons. Dans un premier stade on a placé un manomètre comme sécurité.

«Est apparu alors en Belgique ce qu'on appelait le «Colorado beetle», en français le doryphore (*Leptinotarsa decemlineata*). Quelques foyers sont apparus de ce Coléoptère introduit des Etats-Unis. On avait encore en tête, à ce moment-là, la terrible maladie de la pomme de terre en Irlande, c'est le mildiou qui l'avait détruite et avait provoqué un désastre. Et quand le Ministre de l'Agriculture de l'époque a su que certains foyers de doryphores étaient apparus, notamment à Furnaux qui doit être dans la Province de Namur, mon grand-

père a immédiatement joué le jeu, ayant été l'un des premiers à avoir introduit des pulvérisateurs en Belgique. Du fait qu'il avait fait pas mal de conférences, je pense qu'il avait été en contact avec certains esprits éveillés, des ingénieurs agronomes, qui s'intéressaient déjà aux pulvérisateurs, il a eu des contacts avec le Ministère de l'Agriculture. Les premiers pulvérisateurs ont été envoyés sur les 2-3 premiers foyers qui sont apparus à peu près en même temps en Belgique.

Il s'est alors progressivement tissé un réseau de revendeurs. Dans un premier stade, c'étaient surtout les marchands d'engrais qui lui achetaient des pulvérisateurs pour les revendre aux agriculteurs de leur coin. Parce que c'est très difficile de vendre directement à un agriculteur. Mon père faisait des expositions à Namur, à Gembloux, dans les comices agricoles, dans le pays flamand. Il était en contact avec des marchands d'engrais et des grossistes en grain. Il faisait des démonstrations, il pompait sans arrêt, il pulvérisait sur des toiles, il pulvérisait même, avec un jet droit, dans des fonds de seaux, ce qui faisait un bruit métallique terrible, et cela attirait les gens pour venir voir de quoi on parlait. C'est comme cela que s'est créé progressivement un réseau de distributeurs qui achetaient les pulvérisateurs et bénéficiaient d'une remise de 20% je crois.



ULB

CHRONIQUES DE L'ECOMUSEE DE TREIGNES

PERIODIQUE TRIMESTRIEL
Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

29

PRINTEMPS 1996

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE de Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24 Fax :060/39.94.50

COTISATION : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4.000 frs ou plus pour les membres protecteurs - C.B. : 271-0437688-56

EDITORIAL

IN MEMORIAM

Victor MARTINY nous a quittés !

Le 3 février 1996, Victor Gaston MARTINY s'est éteint dans sa 81^{ème} année. Créateur et Président des *Jeunesses du Patrimoine Architectural*, chacun parmi nous se souvient de la compétence, du dynamisme et de la gentillesse de celui qui dès la première heure vint à Treignes pour diriger "ses" jeunes et y effectuer quantités de "petits travaux" de restauration : rejointoyage de façades, ragréement, déblaiement, ... toutes tâches indispensables pour rendre à un édifice ancien un aspect avenant. Il est difficile en effet de dresser un inventaire précis de ces innombrables travaux, souvent ingrats, toujours délicats, nécessités par la réhabilitation d'un édifice ancien. Il mettait ainsi au service de notre entreprise sa considérable expérience dans ce domaine.

Victor MARTINY était Professeur Émérite de notre Université où il dirigea l'Institut d'Urbanisme et d'Aménagement du Territoire de la Faculté des Sciences Appliquées. Né à Gand en 1915, il avait fait des études d'Architecture, il était gradué en Histoire de l'Art et Archéologie, licencié en Urbanisme et diplômé de l'Académie Royale des Beaux-Arts en 1937. Victor MARTINY a été Architecte-urbaniste en chef de la Province de Brabant.

D'une vaste érudition, intéressé par la créativité et les nouvelles tendances de l'art, il était partisan vigilant de l'intégration de l'architecture contemporaine dans les centres historiques des villes. Ses conseils pour la rénovation de la ferme-château étaient toujours inspirés des recommandations de la *Charte de Venise* qui préconise l'intégration du moderne dans la réhabilitation de l'"ancien". Victor cumulait des fonctions dans différentes instances où ses compétences étaient mises à la disposition de la collectivité; sans les énumérer toutes, il était notamment Président de la Commission Royale des Monuments et des Sites de la Région de Bruxelles Capitale. A toutes ces tâches il ajouta la création en

1980 des "*Jeunesses du Patrimoine Architectural*" qui organise, pour jeunes, des stages de fouilles et de restauration pendant les périodes de vacances; généreux, épris de tolérance et de fraternité, c'était une des formules qu'il avait imaginée pour mettre ces principes en pratique (cette association est actuellement dirigée par notre ami Michel de WAHA qui a pris le relais).

Il fut un de nos fidèles soutiens dans la restauration de la ferme-château de Treignes. Il était membre du comité d'accompagnement de l'ULB pour la réhabilitation de cet édifice. Tout un chacun qui a fréquenté l'Écomusée pendant la période des grandes vacances, se souviendra de cette effervescence de jeunes constructeurs en herbe habilement orchestrée par Victor MARTINY, toujours jovial et souriant.

Nous regrettons non seulement un collaborateur compétent et efficace, mais surtout un ami dont le dévouement n'était jamais mis en défaut.

Enfin, nous reprenons pour notre compte les termes de José Vandevorde : "Dans sa sagesse, Victor MARTINY a gardé la force de défendre ses idéaux de justice et de fraternité auxquels il a associé l'idéal de beauté au grand-oeuvre de sa vie d'architecte." Que sa compagne, Nelly, trouve ici l'expression de notre très vive sympathie dans ces moments douloureux.

J.-J. V.M.

ACTIVITÉS DE L'ÉCOMUSÉE

FONDERIES DE FER ET POELERIES

Tel est le titre d'un colloque qui s'est déroulé à Couvin les 29 et 30 mars de cette année. L'objectif poursuivi au cours de ces deux journées était de promouvoir le projet de création d'un **Espace énergie** à l'Athénée Jean Rey de Couvin. Rappelons que l'Espace énergie regroupera trois activités complémentaires : une évocation de l'histoire sidérurgique de la région couvinoise, une présentation de la section d'enseignement des techniques de chauffage nouvellement créé à l'Athénée et une vitrine de l'industrie de fabrication d'appareils de chauffage encore bien vivante à Couvin.

Ainsi au bout de la période, chacun avait fait le tour du village. Il y avait sûrement quinze jours où l'on savait que les fermiers étaient pris les uns chez les autres. Pour Treignes, ça durait certainement une quinzaine de jours.

Pour le battage, tout le monde là-bas était payé, on n'y allait pas gratuitement, il fallait des hommes forts. La batteuse demandait beaucoup de personnel. Tout au début, il fallait relier toute la paille, par après la paille se liait automatiquement.

Au début, il fallait relier toute la paille, il fallait déjà trois ou quatre hommes, rien que pour lier la paille. Il fallait deux personnes pour la porter et faire les tas, il y avait une personne qui ne faisait que le tas, il y avait deux personnes, ou trois, sur le tas, pour passer les gerbes, il y avait une personne qui coupait les ficelles, les liens, à chaque botte. Il y en avait une qui défaisait les gerbes, parce que la machine ne savait enlever une gerbe toute entière, il fallait l'éparpiller et la faire rentrer tout doucement dans la machine. Il fallait un ou deux hommes aux sacs pour le blé, les lier et les mettre sur le chariot. Il fallait beaucoup de personnel.

Les siris, ou friches communales.

Vital Deforge à Treignes, le 28-04-1991:



Vital DEFORGE, Bourgemestre de Treignes (Photographie de 1971)

“Mon oncle Matu travaillait à l'usine de Vireux, il est mort pas tout à fait à 73 ans, mais il y a 40 ans qu'il est mort, c'est-à-dire en 1938. Il était beaucoup plus âgé que mon père, et mon père était né en 1892. Donc en ce temps-là ce qu'il pouvait gagner n'était pas grand chose, juste de quoi survivre.

Sa femme, avait une vache, il avait un porc, ils allaient faucher quelques *siris*. Les *siris* étaient quelques parcelles de terrain qui étaient destinées à tous les gens de la commune qui voulaient cultiver. Les *siris* avaient une superficie de 6 ares et ces *siris* se trouvaient à Levion, entre Vierves et le Mesnil, avant d'arriver à la carrière, à droite, qui maintenant n'est plus qu'une grande haie. Eh bien là dedans, c'étaient toutes les parcelles de terrain de tous les administrés de la commune de Vierves et en partie de Treignes qui avaient droit à une ou deux parcelles selon la demande et la disponibilité des parcelles de terrain dénommés les *siris*.

Je me souviens bien avoir été en labourer pour lui, sur la fin qu'il travaillait, il était déjà vieux, il avait déjà la soixantaine passée. Il n'aurait plus su le faire à la main, affaibli par l'âge, mais on faisait labourer les *siris*, et quand les *siris* étaient labourés, il plantait encore des pommes de terre. C'était une coutume et un genre de vie qui étaient si bien ancrés en lui, que malgré qu'il n'avait plus besoin de le faire, c'était plus fort que lui, il le faisait encore.

Donc, revenons un peu en arrière, il a élevé une famille de trois enfants. Il fauchait ce qui était nécessaire pour la nourriture de la vache pour l'hiver, à la main, à la faux. Sa femme fanait tant qu'il était au travail, elle préparait les brouettes, et quand il rentrait, il s'arrangeait pour arriver, pour rentrer, au moment de la fénaison, pour pouvoir aller chercher le foin, quand il faisait bon. Il transportait tout son foin à la brouette, ah oui à la brouette. Et de chez lui à l'endroit où il allait chercher son foin, il y a toujours bien 1 km 1/2.

Pour le cochon, eh bien la femme allait couper des charbons, elle allait encore ramasser les petites pommes de terre dans les champs des fermiers, elle faisait une réserve de petites patates pour le porc, il y en avait un ou deux.

Et voilà un homme, quand il a arrêté de travailler, il a été malade. Il n'a pas été malade, comment est-ce que je vais vous expliquer, il a été malade de ne plus savoir rien faire de ne plus savoir travailler. Et deux ans et demi après, il est mort. Mon vieil oncle je l'aimais bien, et c'était toujours moi qui lui labourait ses essarts quand il n'a plus su le faire, et il était heureux.

Et j'allais aussi chercher ses parts de bois. Il avait droit à des parts de bois de la commune à très bon

compte. Ça devait être 17 ou 18 ares qu'il avait dans de bonnes conditions et qu'il allait couper à la hache, et il faisait des perches, des fagots, les *oures* pour allumer le feu. Et j'allais leur chercher, donc quand j'étais plus vieux, vers 16, 17 ans, parce que moi aussi j'aimais bien le travail libre dans la nature. Mais voyez-vous ce que cet homme-là a fait, eh bien il arrivait encore à faire son bois, donc le bois nécessaire pour toute l'année, pour le chauffage de la maison. Et il y en avait beaucoup de pareils."

LE TRAVAIL AUX USINES. Les poêleries à Couvin:

Henri PESTIAUX, 1978..

- "Ici à Treignes, vers 1946, tous les jeunes prenaient le train; normalement tout le monde était embauché à Couvin, il n'y avait pas besoin de chercher du travail. Moi, je me rappelle bien qu'on était une dizaine de jeunes à aller là-bas, il y avait Robert Minet, Maurice Sandfurth, il y avait, Goderniaux, moi..., Raymond Lefevre y était aussi. Nous autres, nous sommes entrés tous à Saint-Joseph, parce que, quand il y avait un jeune qui allait à une place, tous les jeunes y allaient.

"Moi, j'avais 15 ans. Je suis né en 29, je n'avais que 15 ans, donc en 45, 46, tout de suite après la guerre, on fabriquait encore ces *salamandres*, on a abandonné tout de suite après. J'y ai travaillé 2 ans.

"On était monteur ou manoeuvre. Moi, j'étais embauché comme monteur. Tous les jeunes de Treignes étaient au montage. Moi, j'étais au montage des *salamandres*, mais les autres étaient au montage des cuisinières.

"C'était par personne, on montait aux pièces à l'époque. Maintenant, c'est plus pareil, ils montent tout à la chaîne. Mais à l'époque on montait à la pièce, chacun la sienne, chacun son poêle. On y était payé à la pièce. Eux, ils arrivaient à faire 7 cuisinières sur 6 jours. Mais les petites *salamandres*, là-bas, pour gagner sa vie, il fallait en faire 10 par jour!

"Donc il n'y avait pas de limitation à l'embauche. Il y avait toujours du travail. Quand on se présentait, on était certain d'être pris, c'était rare quelqu'un qui était refusé. On ne vous apprenait pas, on vous donnait des poêles, et puis vous les montiez. On regardait un jour. Mais c'était tellement simple!

"Pour aller d'ici à Couvin et pour revenir, il fallait faire douze heures. Il fallait partir au train de six heures du matin et revenir au train de six heures du soir. Il y avait un changement de train à Mariembourg : on allait à Couvin. Il y avait un train qui donnait correspondance, on avait juste le temps de changer, aussi bien pour partir que pour revenir. C'était le train qui ramassait tous les ouvriers. Sur le quai de Mariembourg, à l'époque, il ne fallait pas

se présenter parce que c'était noir de monde. Tous les gens qui allaient sur Couvin, sur Matagne pour la Poudrière. Tous les trains se croisaient pour revenir à la même heure : pour ici, pour Charleroi, Matagne, Couvin. Tout le monde se retrouvait à Mariembourg, sur le quai, à la même heure, au même moment. C'était terrible, on courrait pour avoir une place dans le train à l'époque.

Vital DEFORGE 28-04-1991

- "J'ai été à **Saint-Roch** pendant 11 ans je pense. A Saint Roch, j'étais à l'atelier, sur une foreuse et je perçais des châssis. Ensuite, je faisais l'entretien des machines, tous les samedis c'était l'entretien des machines. J'étais sous les ordres d'un monsieur Robe, Fernand Robe de Mariembourg. Il était marié avec une fille Bataille, un gros marchand de graines à Mariembourg."

"A Saint-Roch, c'était pas des énormes machines, mais il y avait des foreuses, il y avait des tours, il y avait des cisailles, il y avait tout ce qu'il fallait pour travailler la tôle. C'était Robert Lefevre de Vierves qui était tôlier, c'était lui qui faisait le tour des chaudières en tôles.

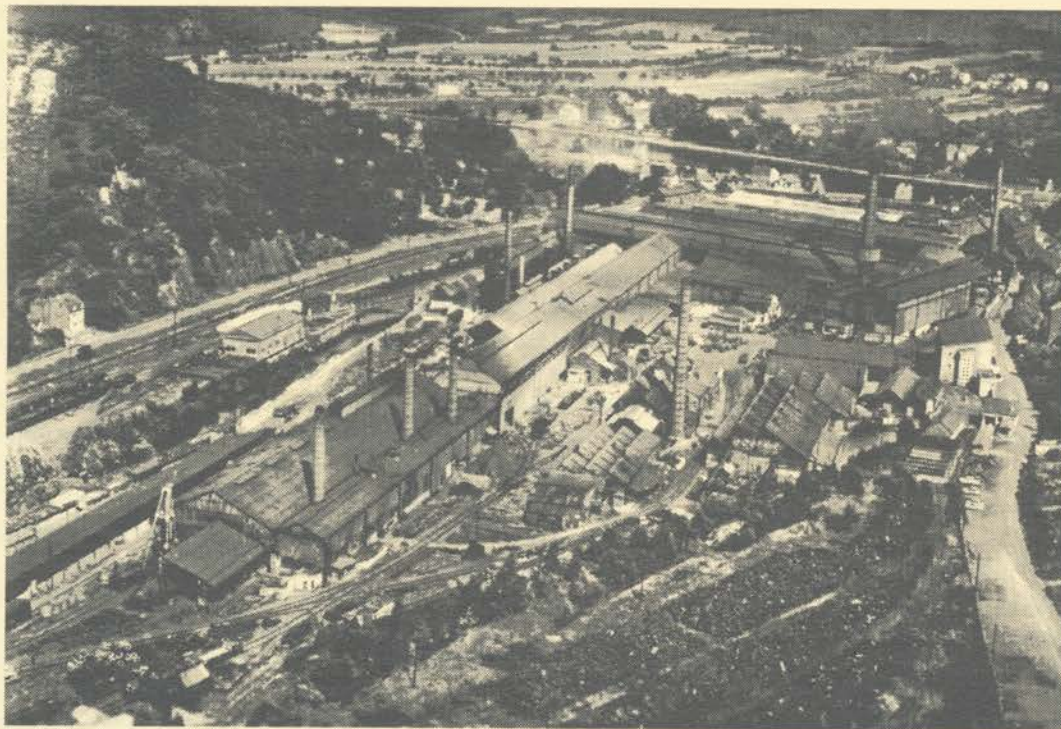
"Alors il y en avait qui coupaient. Parce que, comment je vais dire, les éléments de la chaudière, ça tient par des tuyaux filetés, bon, ces tuyaux filetés c'étaient des tuyaux qu'un garçon faisait à côté de moi au tour, directement comme ça, c'était automatique : une fois que l'on réglait la machine, on faisait, je ne sais pas moi, 600, 700 pièces. Et donc il y avait tout un atelier de machines pour usiner ces pièces, pour l'assemblage et tout, et il y avait un atelier de peinture. Ce n'était pas émaillé, seulement peint, et les radiateurs étaient assemblés, essayés et puis on les trempait seulement dans la peinture après. C'était un bain, ils descendaient dedans jusqu'au fond, puis on les relevait, on les laissait s'égoutter et c'était bon.

Puis de Saint-Roch, j'ai été 1 an à **Saint-Joseph** à côté et de Saint Joseph, je suis parti à Vireux.

Les usines de Vireux.

Fernand SABLON en 1994.

- «C'était un vieil oncle à moi qui s'appelait le père "Matu", qui habitait à Vierves, il est mort à 73 ans. Il a travaillé, depuis l'âge de 11 ans, à la même place, jusqu'à 70 ans. Son travail consistait à aller de son village natal, qui est Vierves ici, à Vireux-Molhain, aux forges. Donc il a fait ça depuis le lendemain de sa première communion à 11 ans. Il est entré aux forges de Vireux-Molhain et il y est allé tout le temps à pied. Et, pour bien vous situer, il y a donc 3 km de Vierves à Treignes, il y a au moins 4 km de Treignes à son lieu de travail; il devait faire la même chose pour retourner; donc si je compte bien 4 et 3 cela fait 7, ça fait 14 km tous les jours, à pied, par le sentier de Vierves. Ce sentier, c'était la traverse des gens qui venaient d'Olloy, de Vierves,



L'usine de Vireux-Molhain

qui allaient travailler à l'usine de Vireux-Molhain, et je crois que ça mériterait de compter les kilomètres qu'ils ont fait. Et tenez vous bien, il avait un dimanche de repos par mois!

“C'était un oncle à moi. Je me souviens bien de lui, je l'ai encore devant les yeux, chaque fois qu'il me voyait le jour de la paie, j'avais 25 centimes quand j'avais la chance de le rencontrer. Et on le savait bien, les jours de paie on allait attendre le vieil oncle “Matu”, avec sa grande besace en cuir qui lui pendait sur les fesses. Et quand il me rencontrait, quand je le rencontrais, en dehors des jours de paie, j'avais 10 centimes. Je n'ai pas compté les 10 centimes, ni les 25 centimes qu'il m'a donnés, mais j'en ai eu beaucoup parce que je n'oubliais jamais l'heure de son passage, ni le jour de paie.

“Il a pris comme métier d'être sidérurgiste, parce que, en ce temps-là, on n'avait pas le choix. Il n'avait pas de terre, pas d'instruction, il avait été à l'école une fois par semaine. C'était la règle alors : c'était travailler. Il fallait des ouvriers d'usines, des ouvriers de ferme, il fallait des brasseurs, des tailleurs de bois, il en fallait dans les scieries de bois, il fallait de tout. Alors, à mon avis, c'était un peu le goût de l'individu. Moi je pense qu'il avait pris ce métier, parce qu'en ce temps-là, il gagnait, un peu plus là-bas qu'autre part, et que, tout au début, dans les usines comme ça, des gamins de 11 ans, ... Vous vous représentez 11 ans! Que voulez-vous qu'un gamin aille faire dans une brasserie, que voulez-vous qu'un gamin de 11 ans aille couper du bois à la hache, aille scier du bois? Alors, chaque fois qu'il y avait l'occasion d'entrer à Vireux, on y allait. Ils faisaient des petits travaux, ils portaient les outils aux ouvriers des portes des fours et ils apprenaient comme ça leur métier automatiquement. De toute façon, c'était la règle générale, ils n'allaient

pas à l'école pour apprendre leur métier.

“ Pour commencer, je suppose qu'ils brosaient les enclumes pour qu'il n'y ait pas de graisse dessus. Il avait une brosse, sitôt que le fer avait été battu, il restait des poussières, et il brossait ça. Ou il avait une pince et il ouvrait les portes des fours pour enfourner le charbon. Et c'était toutes sortes de travaux comme ça qu'il faisait.

“Et le matin, il commençait son travail, certains jours, à 6 heures du matin, d'autres jours à 4

heures du matin. Parce qu'à ce moment-là, on fondait l'acier au four au coke. Alors il fallait dégraffer comme il disait, aller dégrasser les foyers pour recharger les foyers de façon à ce qu'il ait une température suffisante pour faire fondre le fer qui se trouvait dans le truc, je ne sais pas comment on appelle ça.

“Avant de commencer la journée, il y avait un café. C'était le relais de tous les ouvriers de toute la région, chez le “Piqueton”, ici, au lieu-dit «la Tranchée» qui se situait à la frontière française. Eh bien là-bas, au matin avant de commencer sa journée, il allait boire ses deux gouttes de *péket* et trois grandes gouttes de *péket* le soir, quand il avait fini. Tous les jours, toutes les fois, que ce soit le matin, la nuit ou le jour, quand ils avaient fini leur travail, ils allaient en boire trois, et puis ils retournaient. Pas 4, ni 2, c'était 3. Et le matin pas 4, ni 5, c'était 2. C'était 2 le matin et 3 le soir, ça tous les jours!

“Je n'ai aucune idée de ce qu'il pouvait gagner alors, mais je suppose que c'était comme tous les salaires, ils avaient juste ce qu'ils fallait pour vivre. Et voilà un monsieur qui arrivait encore, malgré tout, à construire sa maison en commun avec des amis, en allant tirer des pierres dans des carrières environnantes; il n'en manquait pas, puisqu'il y en avait 5 ou 6. Et ce qu'il gagnait, je crois qu'il commençait à un franc cinquante par jour.

Il est mort pas tout à fait à 73 ans, mais il y a 40 ans qu'il est mort, c'est-à-dire en 1938. Il était beaucoup plus âgé que mon père, et mon père était né en 1892. Donc vous voyez en ce temps-là ce qu'il pouvait gagner.

J'allais souvent le voir à son travail, j'allais avec lui.

Et c'était un travail! Ce n'était pas mécanisé comme maintenant, c'était un plaisir de voir travailler ces gens-là. C'était formidable.

Et je me souviens aussi, là-bas à Vireux, d'avoir vu un appelé BARDIOUX de Mariembourg, qui provenait de Verves aussi, et sa femme de Treignes. Lui, sitôt qu'on avait coulé le fer, il devait aller réparer les poches des fours, remplacer des briques réfractaires qui étaient cassées ou fondues, et pour ne pas perdre du temps, pour ne pas laisser le four en chômage, sitôt que la coulée était finie, on ouvrait les portes, on refroidissait au maximum. Refroidir, c'est une façon de parler, il se mettait torse nu avec 3 ou 4 sacs sur le dos et on lui jetait des seaux d'eau sur le dos, il prenait une brique réfractaire, il l'enduisait de mortier, il avait le temps d'entrer dans le four, d'aller placer sa brique et de ressortir, et les premiers sacs commençaient déjà à brûler ; ça j'ai vu. Et il recommençait comme ça pendant 2 heures, 3 heures selon l'importance du dégât que la coulée avait fait dans le four. Il revenait, on remettait d'autres sacs, on lui vidait des seaux d'eau sur le dos, il garnissait sa brique de mortier et il allait la remettre. Mais lui, c'était un travailleur, un travailleur tout à fait spécial. Le jour qu'on avait coulé, s'il avait pour une demi-heure de travail, c'était pour une demi-heure, la journée était bonne. Et s'il en avait pour 3 heures, pour 10 heures, 11 heures, c'était la même chose, il est resté quelquefois 12, 13, 14 heures, pour reboucher les trous, et c'était normal, eh oui.

Raymond Colot:

Je suis né le 21-06-1919 à Treignes, rue de la Gare, mon père travaillait aux forges à Vireux.

J'ai commencé à travailler aux Forges de Vireux, à cet âge on devait rentrer vers 16 ans. J'ai commencé à faire des lingots, j'étais tout jeune. Dans le four on boulotait les lingots, et puis on venait avec un crochet, on tirait le lingot avec une bobine, et on tapait ça dans le train. C'était un laminoir, c'était des rouleaux qui passaient aux cylindres. Là j'y suis allé, c'est là qu'il était mon papa, il était chef d'équipe là-bas. Fallait que j'aille sur le dur d'acier pour buriner les crics, les noeuds, les copeaux, fallait les enlever. C'était pour me dresser, c'était dur. Et pour finir à Vireux, il y avait une décriqueuse. Deoise me met sur la décriqueuse. Ah j'étais bien en route, le lingot passait et les dents étaient là pour laminier, pour creuser. "Raymond viens un peu, tu ne seras pas fâché? Il y a un allemand qui vient d'arriver, et il sait bien travailler là-dessus. " On m'a foutu à la porte de la décriqueuse et ils ont mis l'allemand, un prisonnier.

A 18 ans j'ai été à l'abattoir de Florennes, on tuait les cochons, et de là j'ai été mobilisé.

Je suis revenu d'Autriche en 1945, et à ce moment-là je me suis reposé deux mois, puisqu'on avait deux mois de vacances. Et après j'ai recherché de l'ouvrage, j'ai été travailler à St-Joseph. J'étais au magasin de pièces brutes, meuler les bavures. Puis de là, j'ai

été couper du bois pour Blondeau, deux francs de plus à l'heure, alors j'en ai profité. C'était dans les bois de Treignes. On coupait de tout à ce moment-là. Toujours à la hache, j'avais une hache de six livres, toute la journée avec hein! C'est plus les jeunes qui feraient ça maintenant savez-vous! C'est les machines qui nous ont foutu sur notre cul, le chômage et tout ça. Pour Blondeau j'ai quand même travaillé 5, 6 ans. Dans les bois, on travaillait en hiver seulement. On pelait aussi les chênes. J'ai été à la tannerie à Nismes, à la dynamite (Poudreries Réunies de Belgique). J'allais là où l'opportunité se présentait, oui j'y allais, 12 francs de l'heure.

Et la dernière, j'ai été à la Fonderie de Vireux. Je demande à mon directeur. J'avais 12 francs de l'heure. C'était des lingots chers, fallait meuler à sec. Qu'est-ce qu'on ne mangeait pas, il n'y avait pas d'aspirateur. On attaquait à 7 heures, on travaillait comme des nègres, ça ne me va pas moi, on devait mettre un mouchoir devant sa bouche et tout ça. Je dis à Monsieur Bouérot: j'ai trouvé de l'ouvrage à 15 francs de l'heure, demain je ne viens plus : "Ah je ne saurais pas" qu'il me dit. Et j'ai travaillé à La Couvinoise, à 15 francs de l'heure, ça faisait quand même 3 francs de plus.

J'ai aussi travaillé avec Edmond Mazy, pour faire les haies, je lui donnais un coup de main pour faire les haies. Quand il faisait les haies là-bas, je lui repassais les osiers pour ligaturer les épines. Edmond, était mon parrain de confirmation, je l'ai toujours bien aimé, un second papa, c'était un gentil type.

HISTOIRES D'EAU A TREIGNES.

L'installation de la distribution.

Henry PESTIAUX, en 1978 :

- "L'eau courante, ça c'est récent, la distribution d'eau courante a commencé en 1938. L'eau est captée au Trou au Nuton, au captage de la source au-dessus du Fond d'Ry. Avant cela, il y avait des pompes.

"C'est bien simple, il n'y en avait pas tellement : il y en avait une au-dessus du village, il y en avait une à Saint-Roch, une dans la rue des Juifs, il y en avait une au Gailly, il y en avait une à la gare, qui existe toujours ; il y en avait cinq. Et alors il y avait les fontaines, il en existe encore une, qui est vieille : quand vous arrivez ici, avant d'emprunter le pont du Viroin, à gauche, au pignon de la maison, vraiment dans le coin, vous verrez, on a remis une tôle en fer au-dessus, ça c'est une fontaine. Je crois que c'est la plus vieille qui existe dans le village. L'eau vient, je ne sais pas d'où, de la belle, de la bonne.

Albert BRAIBANT, en 1978

- "L'eau courante, on l'a depuis 1939. Ici j'ai un puits de 4 mètres et j'ai toujours eu de l'eau. A la centrale, ils ont fait un puits de 26 ou 27 mètres pour les moteurs.

Vital DEFORGE, en 1980

- "La distribution d'eau, dans les maisons, ça s'est fait en 1939. Avant ça, on allait à la fontaine, il y avait 7 ou 8 fontaines à Treignes. Des pompes à balancier avec des gros bacs de pierre.

"Celle de la gare, c'est la seule qui reste, les autres ont été vendues aux ferrailleurs. Cela serait intéressant de la garder, oui. On avait même pensé à un moment, si nous étions restés à l'Administration Communale et qu'on aurait eu plus de temps, de la mettre sur la place communale pour lui donner un peu plus de valeur par rapport où elle est maintenant.

"Il y en avait une qui était près de la grosse ferme juste en face du café Sandfurth, le Montjoie. Il y en avait plusieurs dans le village, puis une à Matignolles. C'étaient tous des puits, le sous-sol de Treignes est plein d'eau. Ce sont toutes sources naturelles. A 7 ou 8 mètres dans le sol, vous trouvez toutes sources.

"On avait deux fontaines naturelles où toutes les femmes allaient rincer leur linge, deux fontaines qui coulaient tout le temps, il y en avait trois avec le Trou Maillard, la fontaine Chabot et la fontaine chez l'Italien, Stéphane. Les trois fontaines avec des bacs de pierre, avec des machins de béton bien arrangés où les femmes allaient rincer leur linge.

Norbert MASSON, en 1980:

- "On n'était pas sans eau, mais enfin. Oui, parce que, regarde chez nous les fermiers par exemple, il fallait lâcher les bêtes l'hiver pour aller boire, ou alors il fallait donner au seau. Alors quand la conduite a été faite, on a mis des abreuvoirs.

Les compteurs d'eau.

Vital DEFORGE:

- "Le métier de bourgmestre, ça consistait à avoir un bon secrétaire. C'est surtout le secrétaire qui fait une grosse partie du boulot du bourgmestre. Et alors le bourgmestre, bien sûr, il se déplace pour aller chercher après ceci, après cela, et attraper les engueulades de tous les fermiers de la région, parce que c'est avec eux qu'on a le plus d'embarras.

"On a eu beaucoup, beaucoup d'embarras, c'est avec l'eau. Parce que nous n'avions pas de compteurs d'eau, et la première chose qu'on a dit : «si nous "passons", nous mettons des compteurs». "On va avoir là population sur le dos si on met des compteurs à eau!" Et c'est ce qu'on a fait au départ et on n'a pas eu la population sur le dos, puisqu'on a repassé même sans voter !

"La première année, ça a été dur parce qu'il a fallu payer l'eau alors qu'on ne la payait pas auparavant. Ca c'est bien sûr, mais tout le monde a eu de l'eau. Dans tous les quartiers, du jour au lendemain qu'on a mis l'eau, il y a eu de l'eau partout, on n'a plus

jamais été sans eau. Ca a été un bien pour nous.

"On avait un fermier qui mettait son tuyau dans sa cuve à eau, il allait manger pendant une heure, et puis l'eau dégoulinait pendant une heure de son tonneau, il n'allait pas la fermer. Il fallait aller frapper ou fermer soi-même. Il fallait lui dire «*M, li tonia est plein*», il ne s'en occupait pas puisqu'on ne payait pas. Il mettait le tuyau dedans et puis il s'en allait. Combien de fois qu'on a été lui dire!

"L'eau, vient d'un captage du bois de Matignolles, c'est un captage qui est plus bas que le captage naturel.

Norbert MASSON:

- "Et puis chez nous, les fermiers ils payaient l'eau par bête, 10 Francs par tête de bétail. C'était 10 Francs par tête de bétail. Alors, l'ancien bourgmestre avant lui, c'était Maistriaux, il était camarade avec lui, c'est pas ça. Il disait : ->Norbert, tu as autant de bêtes, il y a autant d'argent à donner». - "Oui, je dis, mais seulement, j'ai 12 bêtes qui boivent tous les jours au Viroin, hiver comme été, donc celles-là, elles ne comptent pas». - «Ah mais non» dit-il. "Tu dois lire le recensement, c'est là". Je dis - «Louis, je ne paie pas, il n'y a rien à faire, je ne paie pas pour celles qui ne boivent pas à l'abreuvoir!» - «Oh, ça n'est pas pour 120 Francs». ->Non, je ne paie pas». Bon, ça reste ainsi. Quinze jours après, il revient : ->Norbert, tu paies». ->Non, je ne payerai pas!» ->Tu ne vas pas faire ça, il faudra encore faire des papiers pour ça.» -" Je te dis que je ne paie pas ! " ->Si tu ne paies pas, je payerai à ta place, pour des emmerdements." Mais il n'a pas payé, j'ai dû payer.

Vital:

- "Ca a été surtout ça, nous autres, qui nous a fait mettre des compteurs.

Norbert:

- "D'un côté, ce n'était rien 10 Francs par tête de bétail. D'un autre côté ce n'était pas juste, il y en avait qui ne buvaient pas, donc ils n'avaient pas besoin de payer.

Vital:

- "Pour les administrateurs communaux, c'était leur gros, gros problème, c'était justement de faire payer l'eau comme on nous la faisait payer auparavant. C'est-à-dire que le particulier, il payait suivant le nombre de personnes dans la famille. Alors les fermiers payaient par tête de bétail, les bêtes de moins d'autant d'années ne payaient pas. On payait autant par auto, l'hôtel payait autant par chambre. Le boucher payait 90 Francs par boucherie, je crois. Alors c'était une complication pour faire le total de tout ça. Alors du jour au lendemain qu'on est arrivé au pouvoir, on a dit : -«il n'y a rien à faire, on passe à la Nationale, on met des compteurs». Nous avons mis des compteurs, on a fait payer l'eau 600 Francs par an, 600 Francs par an pour 20 m³. Au-delà de 20 m³, on payait 15 Francs le m³. Tout le monde a été

content parce qu'il y avait de l'eau partout. On a dit «Nom de Dieu, on en a maintenant». Ca s'est tellement vite calmé que même 6 ans après, on a passé sans élections. On a pris Monsieur Fifis, on a pris 3 de leur liste et 4 de la nôtre, on a fait une liste de 7, puisque nous, il nous fallait une liste de 7, puisque nous étions moins de 1.000 habitants et on n'a pas revoté malgré l'histoire de l'eau. Tout le monde avait dit «si vous faites ça, vous ne passerez plus», et il n'y a eu aucun problème.

J-J V.M.

CHRONIQUES RURALES

L'IMPRIMERIE A BOUILLON AU XVIII^e siècle.

TWIESELNANN, F., P. AMEEUW et L. LEJEUNE.

Introduction.

Après tant de travaux de Gustave Charlier et Roland Mortier, de Fernand Clément, de Philippe Mathieu et de M.C.F. Ozeray, il est téméraire de tenter de restituer, au moins, l'atmosphère de travaux de Pierre Rousseau d'origine toulousaine mais installé à Bouillon. La tâche n'est pas aisée!

TOULOUSE, le lundi de Pâques de 1938.

Fatiguée par notre escapade de samedi à Superbagnères qui surplombe Luchon, dans les Pyrénées, Antoinette reste au laboratoire d'Anthropologie dirigé par le Professeur Henri-Victor Vallois, au premier étage de la Faculté de Médecine, aux Allées Guesde.

Marcel Marquié y travaille à sa thèse de doctorat en médecine.

Assise à une petite table, Antoinette consulte un plan-guide de Toulouse. A la fin de la matinée, elle ne résiste pas à nous lire qu'il existe, à Toulouse, une Académie des Jeux Floraux. Ces Jeux auraient été fondés au XIV^e siècle par Dame Clémence Isaure.

L'académie est composée de quarante associés ou "mainteneurs" qui organisent chaque année des concours de poésie en dialecte occitan. Les prix sont de petits bouquets de fleurs en or ou en argent.

Marquié sourit. Il nous dit que les "mainteneurs" ont le mérite de lutter contre la disparition du patois toulousain, proche du catalan. Il lui paraît plaisant, comme cela se produit chaque année, de voir un cortège parcourir les rues étroites de la vieille ville. Le cortège se forme à la sortie d'une messe chantée dans la cathédrale Saint-Etienne. Les

candidats aux Jeux Floraux, comme les "mainteneurs" sont généralement des dames et des messieurs âgés. Ils défilent derrière une fanfare en tenant en main fleurs d'or ou d'argent.

La jeunesse qui travaille dans les magasins et ateliers devant lesquels passe le cortège trouve que ces manifestations ne sont plus de notre temps. Certains jeunes ne peuvent s'empêcher d'en sourire.

Marquié, lui, approuve les "Isauriens". Son enfance, passée à la campagne l'a fortement marqué et l'a pourvu du plus bel accent toulousain.

Antoinette et moi pensons au patois de Bouillon que peu de gens prétendent ne pas comprendre. Faudrait-il que nous trouvions à Bouillon quelques amis pour y fonder des Jeux Floraux ?

Il nous vient à l'esprit qu'au XVIII^e siècle, les Presses de la Principauté indépendante de Bouillon imprimaient le Journal encyclopédique. L'imprimerie se trouvait rue du moulin, à l'aplomb du deuxième pont-levis du château de Godefroid. Le maître imprimeur

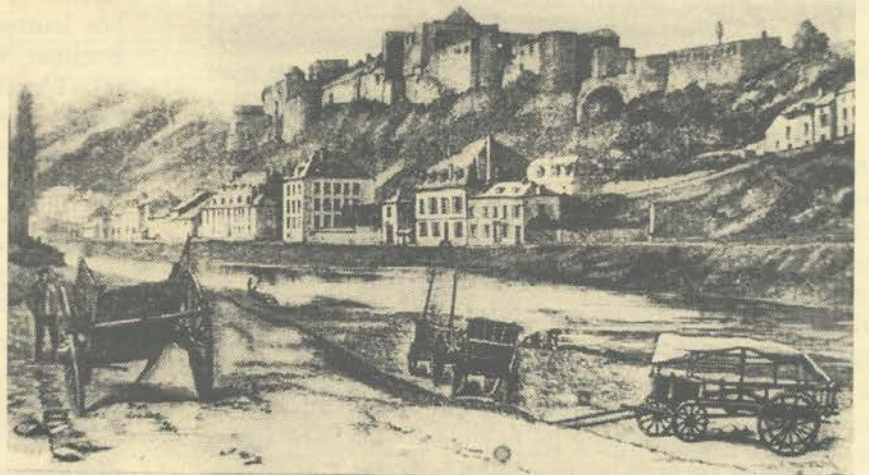
se nommait Pierre Rousseau, d'origine toulousaine. Il habitait en face de ses ateliers une belle maison aux portes en chêne sculptées, aux chambres dont les murs étaient revêtus de boiserie finement travaillées.

Cette maison est occupée maintenant par Jules Dachy, le brasseur. Elle donne à la fois dans la rue du Moulin et sur le Quai du Rempart

qu'elle raccorde par une ruelle (*cette maison de Jules Dachy et de sa femme Denise Nicolas a été détruite le 11 mai 1940. Mais les locaux de l'imprimerie où se trouvait la brasserie sont intacts*).



Pierre ROUSSEAU



La maison qu'a habité Pierre Rousseau est située sur la rive gauche de la Semois, une ruelle la sépare d'un bâtiment à 3 étages.

(Remarque : les murs d'enceinte et les bastions ont disparu; la gravure doit être postérieure au XVIII^e siècle mais la maison Rousseau apparaît tout entière).

Marquié connaît Pierre Rousseau : "Le 19 avril 1716, dame Toinette Gilis et son mari Philippe Rousseau accueillent à la vie un fils, Pierre. Philippe Rousseau provenait de Bourges en Berry où son père était notaire".

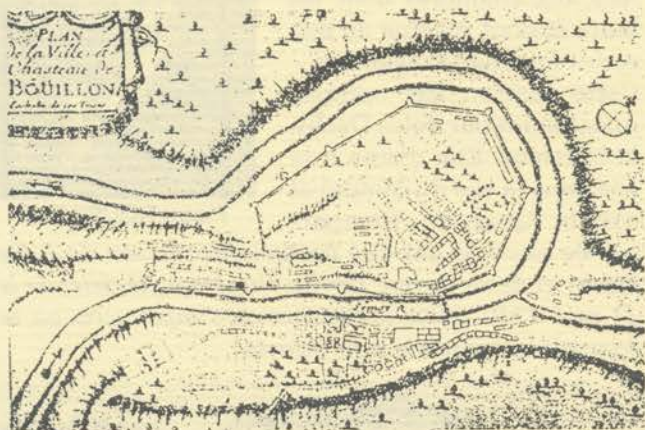
"Des premières années de Pierre, on sait peu de choses.

Il fait ses études au collège des Jésuites. Il s'est inscrit quelque temps à la Faculté de Médecine de Montpellier. Il prend même, un moment l'habit ecclésiastique. On ignore en quelle année il a gagné Paris. Ses débuts y furent modestes. Il est successivement commis chez un procureur, un notaire et un avocat".

"Son ambition était d'écrire. On a, dans le *Journal Encyclopédique*, son propre témoignage. Ce sont *L'esprit du jour*, donné aux Italiens, le 11 septembre 1745, peu avant le départ des comédiens pour le service de la Cour à Fontainebleau, ou *La rivale suivante ou Florise*, un acte en vers joué au Théâtre français, le 3 août 1747".

"Ce sont ces années passées à Paris qui l'ont armé pour son oeuvre maîtresse, la rédaction du journal encyclopédique auquel il va se consacrer. Il a fréquenté les Tuileries et le Palais royal tous ces cercles qui forment l'opinion. Il a approché Diderot, Voltaire et d'Alembert. Il a vu sortir les premiers numéros de l'Encyclopédie".

Le 15 décembre 1759, Pierre Rousseau s'installe à Bouillon.



Plan de la ville et du château de Bouillon entourés de leurs murs d'enceintes et de leurs bastions. L'emplacement de la maison habitée par Pierre Rousseau est marqué par un petit carré noir.

L'introduction de l'imprimerie fut, pour la ville, la source d'une prospérité assez inattendue. La ville était alors peu peuplée, dénuée de toute industrie et située au milieu de jachères presque arides qui donnaient à peine quatre récoltes dans la vie la plus longue d'un homme. Les carioles attelées d'un cheval et conduites à la file par les marchands qui transportaient en France la quincaillerie de la souabe, prêtaient seules un peu de vie et de mouvement à ce désert. Ces espèces de caravanes qui se succédaient fréquemment et que depuis un temps immémorial ne craignaient qu'une chose, les mauvaises routes.

Avant de s'installer à Bouillon, Rousseau avait fondé en 1755, à Liège, avec le concours de plusieurs hommes de lettres distingués et avec le Prince-Evêque souverain de cette ville, un journal intitulé "La Revue encyclopédique" (*la collection se trouve rarement entière. Un amateur M. Boissy, dont les livres furent vendus à Paris en 1803 possédait 264 volumes de ce journal, de 1755 à*

1787 et elles n'auraient pas cessé d'exister sans la révolution de 1793).

L'entreprise de Rousseau prospérait lorsqu'il perdit son privilège par la témérité d'un de ses collaborateurs qui inséra dans la revue un article contre l'immortalité de l'âme, l'un des fondements de la morale publique.

Monsieur Rousseau fit des démarches pour obtenir un nouveau privilège à Bruxelles auprès du gouvernement de Marie-Thérèse, mais ce fut sans succès. Il fut plus heureux dans ses sollicitations auprès d'Emmanuel Théodose, duc de Bouillon qui lui permit de s'établir en cette ville.

Le *Journal encyclopédique* fut le premier ouvrage qu'il y publia. Divers typographes vinrent ensuite dresser leurs presses auprès de celles de M. Rousseau, mais sans nuire à son journal, ou plutôt à ses journaux, car il en publia plusieurs auxquels une rédaction soignée assura la vogue. L'on ne pourrait pas toujours les approuver sous le rapport moral, mais, en général, ils étaient bien écrits.

C'est le petit nombre des compilations de ce genre à cette époque qui contribua le plus à leur étonnant succès.

Bouillon offrait un point central entre les Pays-Bas, l'Allemagne, la France et l'Italie. Sedan avait perdu son imprimerie florissante au seizième siècle; l'un des caractères de l'imprimerie, la minuscule porta longtemps le nom de "sedanaise".

Bruxelles et toutes les villes de la Belgique laissaient les bénéfices de l'imprimerie à la Hollande. Celle-ci n'avait plus de journaux historiques et littéraires comparables aux *Nouvelles de la République des Lettres* de Bayle et à la *Bibliothèque historique* de Leclerc qui offraient des vues plus ou moins philosophiques. D'un autre côté, le *Journal des savants* de Paris, à cause de sa critique juste et modérée ne convenait pas à tout le monde.

Les journaux d'un caractère particulier, imprimés à Bouillon, étaient bien accueillis partout, ils avaient saisi l'esprit du siècle sans être frondeurs.

Les gouvernements voisins avaient prescrit aux directions des postes de ne pas entraver, de faciliter même leur circulation.

Le *Journal* paraissait tous les 15 jours sous le format in-12, de 168 pages. La souscription s'élevait à 24 livres de France, plus 5 florins de port : total payable d'avance.

Le bras droit de Rousseau était Jean-Louis Castilhon, toulousain comme lui (*il logeait dans le haut de la rue du Brutz, là où plus tard s'installera l'école communale des filles Méhégan, l'auteur de l'article sur l'Immortalité de l'âme*). et son frère Jean Castilhon qui était resté à Toulouse pour travailler au *Journal* de Trévoux. Rousseau était aussi aidé par le chevalier.

Le chevalier de Méhégan était originaire d'Irlande, sa famille était établie dans les Cévennes. Il venait de se faire connaître dans le monde savant pas un ouvrage rédigé dans le même esprit que l'article incriminé, intitulé : *De l'origine des Guèbres ou la religion naturelle en action*. Cette hardiesse se modéra avec le temps. Il produisit ensuite le *Tableau de l'Histoire moderne*, où les grâces de l'élo-

cution s'allient heureusement à la fécondité d'une riche imagination.

Plus tard, on vit figurer parmi les rédacteurs du *Journal*, le pasteur Formey, ministre de la religion réformée et secrétaire de l'Académie de Berlin, connu par une foule d'ouvrages excellents. Il rédigea ses mémoires en français ce qui contribua beaucoup à répandre la langue française dans l'Europe du nord.

Il faut aussi citer Morand, renommé comme auteur tragique et à qui il ne manquait plus qu'un brillant coloris pour exceller; il se vouait aussi à la critique dans les journaux.

Le plus célèbre d'entre eux était Chamfort qui parcourut d'abord la carrière des éloges académiques, se distingua par ceux de Molière et de La Fontaine, nous laissa des aperçus sur la comédie et la fable et s'illustra par deux jolies comédies, *La jeune Indienne* et *Le marchand de Smyrne*, et une tragédie, *Mustapha et Zéangir*.

Un des écrivains les plus laborieux de cette phalange était Robinot, qui se fit un nom parmi les philosophes par son livre *De la Nature*, ouvrage imbu d'une mauvaise physique et d'une métaphysique obscure.

Plus tard, il revint de la mauvaise voie dans laquelle, il s'était engagé et se distingua par d'autres productions. La meilleure est le *Dictionnaire des Sciences morales*, auquel contribuèrent Jean-Louis Castilhon, Poney et de Pommereul.

De 1756 à 1780, Rousseau publia de très nombreux articles de Voltaire. En 1768, il imprima *L'Homme aux quarante écus*. En 1778, *Les Romans et Contes*, avec l'approbation de l'auteur.

D'Alembert aussi était lié avec Pierre Rousseau d'une amitié assez étroite. Plusieurs de ses lettres parurent deci-dela.

Buffon écrivit un jour pour le *Journal* et fut rémunéré. Il reçut 600 livres.

Parmi les personnes dignes d'être mentionnées, il faut citer encore les deux frères Naigeon. L'aîné, Jacques-André, rédacteur des *Moralistes anciens*, se fit également connaître par d'autres ouvrages. Son jeune frère, contrôleur des vivres visita souvent l'imprimerie de Bouillon. Il a avoué avoir copié tous les ouvrages d'Holbach pour les envoyer à l'imprimeur d'Amsterdam, Marc-Michel Rey.

Paul-Henri Dietrich, baron d'Holbach est né à Edesheim dans le Palatinat, en 1723. Il est l'auteur du *Système de la Nature* et collaborateur de l'Encyclopédie.

En décembre 1761, Mr Rousseau, fort du grand nombre de ceux qui fournissaient des matériaux à sa première entreprise, en fit une seconde pour laquelle il ne comptait que sur un seul homme qui s'y livra tout entier. Le talent, l'érudition, la connaissance de la langue française et de la langue anglaise était l'apanage du savant médecin allemand Grünwald.

Frédéric-Emmanuel Grünwald naquit à Kupper (Haute-Lusace) le 10 avril 1734. Il dut le jour à un pasteur de la confession d'Augsbourg. Celui-ci lui

donna une éducation soignée. Les goûts du jeune Grünwald le portaient vers la médecine. Il fut envoyé à Leipzig où il prit ses premières inscriptions en 1753. Admis, en 1755, au collège royal et électoral de médecine et de chirurgie de Dresde, il n'exerça que très peu la profession de médecin, ayant été entraîné vers d'autres études.

A Bouillon, il collabora au *Journal encyclopédique* pour la partie étrangère, c'est-à-dire allemande, anglaise et italienne.

Mais le principal travail de Grünwald, travail auquel il a dû de devenir membre de la société royale d'agriculture de Paris, est d'être le principal rédacteur de la *Gazette salulaire*. Cette entreprise avait pour but de faire connaître les nouvelles découvertes en médecine et dans toutes les sciences.

Connu par ses travaux dans toute l'Europe savante, Grünwald reçut de Diderot et de d'Alembert, éditeurs de l'Encyclopédie, l'invitation de travailler à son supplément. On trouve son nom inscrit sur la table des auteurs de cet ouvrage.

Il ne s'est pas borné à ces occupations que d'autres auraient regardées au-dessus de leurs forces. Il avait embrassé dans ses travaux tout ce qui tient à l'économie rurale. L'agriculture était une de ses études chéries. Nombre de mémoires de lui, sur cette matière, existent à Paris et à Luxembourg.

Essentiellement bon, sa franchise avait quelque chose de rude et son opinion se prononçait à ceux qui lui manifestaient une opposition de sentiment. Le reste de son caractère n'offrait rien que de beau. Il n'avait rien à lui, et prenait de son nécessaire pour en gratifier les pauvres.

Ami de l'humanité, il donnait gratuitement des consultations à ceux qui recouraient à ses lumières, comme médecin et ajoutait souvent des médicaments à ses conseils. Doué d'une grande sobriété, il conserva une âme forte dans un corps fragile et caduc. Religieux sans affectation, pieux avec sensibilité, zélé pour la croyance de ses pères, mais également prononcé pour la tolérance, civile, il n'avait vécu depuis 1761 qu'avec des catholiques et trouva parmi eux des amis sincères. (1)

La *gazette salulaire* a existé de décembre 1761 au 9 novembre 1793.

En 1763, un officier en retraite, M. Rénéaume de la Tache (2), ne désespéra pas du sort d'un nouveau journal qu'il plaça sous l'égide de M. Rousseau. Il crut pouvoir glaner avec succès dans toutes les gazettes (elles étaient en petit nombre) pour présenter un ensemble agréable au public, et il réussit.

(1) Il est décédé dans sa retraite de Bellevaux, près de Bouillon, le 16 octobre 1826, regretté de tous ceux qui l'ont connu.

(2) Né à Laon en 1725, décédé en 1790.

Ce troisième journal, sous le nom de *gazette des gazettes*, eût le même succès, la même durée et la même chute que les autres.

Enfin M. Rousseau se plaça à la tête d'une *société typographique* qui devait aussi le privilège du prince pour imprimer des livres.

Mr Rousseau décéda en 1785. Ce fut son beau-frère Weissenbruch qui dirigea l'imprimerie.

Weissenbruch se fit aider par Mr Trécourt dans la direction à une date indéterminée. On ne peut former aucune conjecture sur l'esprit qui dirigea la société typographique à telle époque. Une société typographique n'est pas comme un journal. Elle fournit des fonds sans s'occuper de la direction. Elle sait cependant qu'il y a un bénéfice à réaliser sur les contrefaçons que le privilège du prince n'empêchait pas à Bouillon.

Toute traction faite de la contrefaçon, peut-on reprocher à cette société de n'avoir imprimé que de mauvais livres ? Ce serait une erreur, quoiqu'elle en ait beaucoup trop imprimé. C'est ce que prouvera le catalogue des livres sortis de ses presses. Ces livres ont été cependant appréciés par pas mal de personnes.

D'un autre côté, elle avait intérêt à livrer à ses presses des livres qui convinssent à tout le monde. Plus d'une fois, pour ne pas se compromettre, elle recourut à la supercherie bien connue des noms de lieux d'impression supposés et elle emprunta ceux de Londres et d'Amsterdam.

Une personne digne de foi rapporte qu'un jour Le christianisme dévoilé de Boulanger selon les uns, d'un des disciples du baron d'Holbach selon les autres, imprimé à Bouillon par cette société et arrêté par la police du duc, ayant été saisi fut brûlé devant le palais de justice. Eh bien le bûcher n'en était pas éteint qu'on recommençait en sécurité à le réimprimer, parce qu'on affectait de rendre le droit de domicile sacré. On parle encore des Contes de La Fontaine, sans qu'on sache combien de livres irréligieux ou immoraux ont été édités à Bouillon.

Cette société finit aux mauvais jours de 1793. Elle favorisa, parfois, à Bouillon, les hardiesses du pamphlet et du libelle.

Mirabeau y fit imprimer ses Mémoires sur l'établissement de la banque de Saint-Charles à Madrid. Il n'eût de cesse qu'il n'eût mis sur les dents les ouvriers typographes qui les livraient à l'impression. Une fois son ouvrage imprimé, il le mit dans sa valise en entier et partit.

Au moment de la plus grande prospérité de la typographie bouillonnaise, il y avait en cette ville seize presses : quatre pour le journal, huit pour la société et quatre appartenant à des particuliers et qui étaient au service du public.

On ne connaît de ces imprimeurs que Jean Brasseur et un autre, du nom de Foissy. Jean Brasseur eut quelques avantages que les autres ne purent obtenir. En 1765, il imprima le Coutume de Bouillon, que l'on ne trouvait plus que rarement; les vieux exemplaires dataient de 1719.

Cette édition de la Coutume de Bouillon avait été publiée sous ce titre : Réformations, statuts et coutumes de Bouillon, à Liège, chez Barnabé (Guillaume).

Elle était conforme à celle de 1682, donnée par un évêque de Liège. C'était probablement une simple entreprise de librairie. Depuis 1682, le duc de la Tour d'Auvergne occupait le duché, qui avait appartenu aux évêques de Liège dans les temps antérieurs.

Le verso du Journal encyclopédique (1784-1789) porte le texte suivant : "On trouve dans ce bureau la gazette, bimensuelle. Chaque cahier est de 84 pages et souvent plus. Ce recueil de nouvelles coûte 12 livres par année, pris à Bouillon, et 18 livres par la poste dans toute la France, y compris le port.

JOURNAL ENCYCLOPÉDIQUE

OU

UNIVERSEL,

DÉDIÉ

A SON ALT. SÉRÉNISSIME
Mgr. le Duc de Bouillon, &c. &c. &c.

ANNÉE 1779.

TOME II.

PARTIE I.



A BOUILLON.
De l'Imprimerie du Journal.

Avec Approbation & Privilège.

OUVRAGES CONSULTÉS

Charlier G. et Mortier. 1952. *Le Journal Encyclopédique 1756-1793*. Bruxelles. La Renaissance du livre.

Clément F. 1957. *Notice sur Pierre Rousseau et ses successeurs : Bibliothèque de Belgique. Du Journal Encyclopédique à la quadrichromie. Deux siècles*. Bruxelles 1 vol. 82 p.

Clément F. 1981-82. *Pierre Rousseau et les journaux de Bouillon (1ère partie) pp. 66-114; (2ème partie : La société typographique (pp. 137-183). Annales de l'Institut archéologique du Luxembourg. Tomes CXII - CXIII*

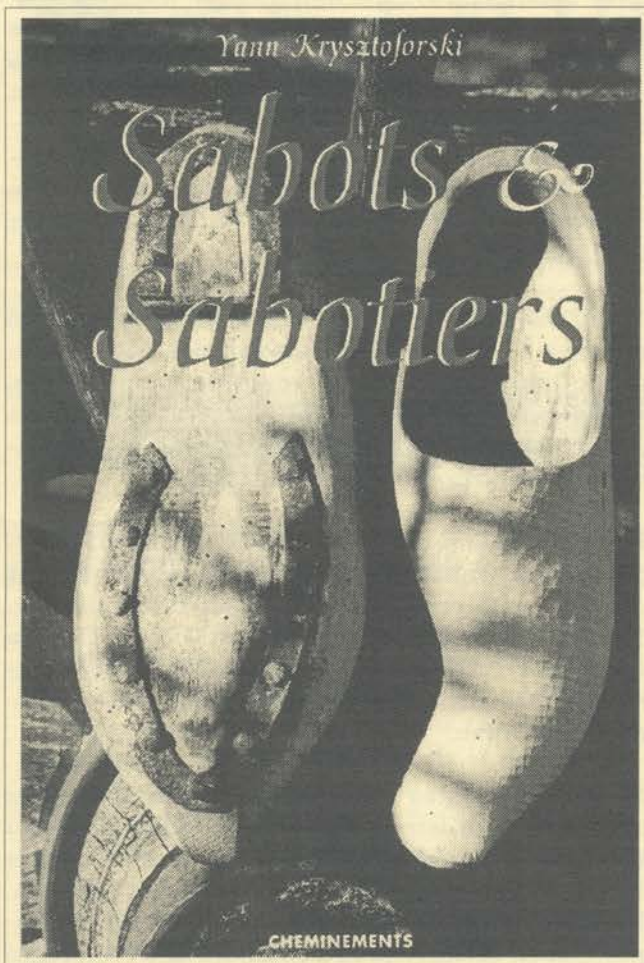
Mathieu Ph. 1987. *Avant que se tarisse la source des lumières, la Philosophie éclairée aux lecteurs du Journal Encyclopédique. Thèse pour le Doctorat d'Etat ès Lettres présentée et soutenue publiquement (Directeur de recherche : M. le Professeur Paul Verrière). Vol. I 625p. vol II 359p. Université de Paris-Sorbonne Paris IV.*

Ozeray, M.J.F. 1864. *Histoire de la ville et du Duché de Bouillon. 2ème édition*. Bruxelles. Librairie ancienne de G.A. Van Trigt (Bouillon : M. Libar, libraire).

1ère partie 272 p. (voir les p.p 209-222)

2ème partie pp. 273-625 (voir les pp. 576-578).

LECTURE : LA SABOTERIE



Voici un ouvrage qui est en fait la synthèse d'une thèse de doctorat en histoire sociale soutenue à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales à Paris. Il est préfacé par Andrée Corvol, Directeur de recherche au CNRS à Paris, spécialiste de l'histoire des forêts, qui lui apporte ainsi sa caution scientifique.

Cette contribution vient utilement combler une lacune dans les sources documentaires consacrées aux artisans de nos campagnes. Les ouvrages consacrés à la saboterie ne sont pas légion malgré la popularité de ce "petit métier" de la forêt transféré par la logique de l'évolution vers le cœur des villages. "Les sabotiers, dans l'imagination contemporaine, font partie de ces hommes des bois, disparus avec l'exploitation paysanne de la forêt, fondée sur la pluri-activité et s'opposant en tous points à l'usine à arbres, nécessaire lorsqu'un pays ne couvre qu'à 70% ses besoins ligneux" comme le souligne opportunément Andrée Corvol. Cette monographie fouillée retrace l'évolution de cette profession qui est basée en grande partie sur des témoignages recueillis au cours d'enquêtes menées auprès d'anciens sabotiers et le dépouillement de très nombreuses sources bibliographiques. L'ouvrage nous permet de suivre l'évolution chronologique et technique de cette profession qui, comme tant d'autres, a connu une étape mécanisée avant de disparaître.

Le livre nous décrit la vie fruste, menée à l'origine dans les bois, de ces artisans logeant dans des huttes construites avec les matériaux trouvés sur place. Vivant

là où ils trouvaient leur matière première : le bois. Confrontés à une vie pénible et précaire, les sabotiers devaient adapter leur existence aux contraintes de la forêt. Soupçonnés de s'approvisionner indûment en bois d'oeuvre, ils étaient en conflit avec les agents forestiers.



Certains sabotiers étaient cependant intégrés à la communauté villageoise, comme en Auvergne où presque toutes les familles possédaient l'outillage nécessaire pour confectionner des sabots : paysans consacrant une partie de leur temps de morte saison agricole à leur fabrication. Au début de ce siècle on assiste au repli généralisé de la profession vers les villages, mouvement qui précède de peu l'introduction de machines-outils dans les ateliers : la saboterie entre de plein pied dans l'ère industrielle. L'auteur nous décrit le rôle d'Antoine BAUDIN (1864-1939), l'homme providentiel comme il le qualifie, fondateur de la *Société des Machines à Sabots Baudin* qui consacra sa vie à perfectionner les machines à tailler les sabots. Cet inventeur, qui créa une usine pour la fabrication de ses machines à Lurcy-Lévy dans l'Allier, nous est présenté avec des détails révélateurs de sa personnalité.

L'accroissement de la production a son revers :

Bu fil *Dea jours*

SABOTIERS ! TOUS DEBOUTS !

FACE AU DANGER !!

POUR LA SANTÉ PUBLIQUE...
POUR L'AVENIR DE VOTRE MÉTIER...

La Lutte contre le Sabot Caoutchouc

la surproduction et la concurrence, avec pour corollaire l'apparition des intermédiaires pour l'écoulement de la marchandise. Un homme tenta de leur venir en aide : Louis CROISÉ. Louis CROISÉ, fils et petit-fils de sabotier, adhérent du Parti Socialiste, analyse le monde des sabotiers et tente de les organiser en coopératives ouvrières ; il crée

La journée du vendredi 29 mars fut une journée de visites qui débuta par la présentation des nouvelles installations des sections techniques de l'enseignement dispensé à l'Athénée. Après une introduction générale par M. Pol HULIN, Préfet des études, les sections menuiserie et chauffage ont été présentées par les professeurs titulaires de ces enseignements. Ensuite les participants, au nombre d'une cinquantaine, se sont rendus en autocar aux Fonderies du Lion à Franes-lez-Couvin où ils ont été accueillis par Monsieur Rudy SYRIS, Directeur Général des usines, et Monsieur Claude BERLAIMONT, Directeur du département Recherche et Développement. Ils nous ont tous deux accompagnés tout au long de la visite des différentes sections de la dernière fonderie de poêles encore en activité en Belgique, visite qu'ils ont abondamment commentée à notre intention. Ensuite, nous reprîmes l'autocar pour Rocroi où nous déjeunâmes d'un repas copieux à l'Hôtel du Commerce. Le repas terminé, figurait au programme la visite du Musée de l'Ardenne, flambant neuf, à Charleville-Mézières. Là, nous avons été accueillis par Monsieur Alain TOURNEUX, le Conservateur et aussi le Concepteur de ce remarquable musée municipal. Cette visite, qui clôturait la journée, avait une double signification : faire découvrir aux participants le talent de nos voisins dans la conception et la réalisation muséales, souhaitant ainsi alimenter notre propre réflexion dans nos projets, et aussi de concrétiser notre volonté de développer des synergies transfrontalières. Nos amis français, avec lesquels nous avons déjà noué des contacts, nous avaient rejoint nombreux à ces deux journées, témoignant ainsi d'une volonté réciproque de collaborer dans des projets communs.

La deuxième journée, le samedi 30 mars, se déroula entièrement dans les locaux de l'Internat de l'Athénée de Couvin, qui avaient été mis gracieusement à notre disposition. Le personnel de cette institution avait d'ailleurs accepté de préparer et de servir repas et café aux entractes, et cela un jour de congé ! Nous leur en sommes infiniment reconnaissants. Cette journée fut consacrée à une série de communications qui a recueilli un franc succès. En effet, dans la salle se trouvaient de nombreux anciens fondeurs, tant français que belges, qui ont multiplié, après chaque exposé, des échanges verbaux avec les conférenciers, témoignant ainsi de leur intérêt pour notre initiative. Après une brève allocution de bienvenue par M. Pol HULIN, Préfet des études, le thème de la journée fut introduit par Jean-Jacques VAN MOL, Directeur de l'Ecomusée de Treignes promoteur de ces journées. Luis BERNARDO, historien, a dressé un tableau chronologique du développement de l'industrie de la poêlerie en Belgique depuis 1830 jusque 1960. Cet exposé était le résultat d'une recherche préliminaire menée à l'ULB sur l'histoire méconnue de cette industrie dans notre pays. Monsieur Georges MARTIN nous a dressé une fresque très vivante de l'histoire industrielle de sa famille, véritable dynastie de fondeurs qui s'est illustrée pendant trois générations, depuis son fondateur Nestor MARTIN, dont le nom est devenu synonyme d'appareils de chauffage et de cuisson.

Ensuite, Daniel BLOUIN, historien à Paris, nous a exposé d'une façon magistrale l'évolution du chauffage domestique dans l'agglomération parisienne depuis 1760 jusqu'à la veille de la seconde guerre mondiale, l'orateur nous a fait bénéficier de sa très large érudition dans ce domaine; son exposé fut passionnant.



Illustration apportée de Mr. BLOUIN :
Une salamandre en situation.

Illustration catalogue manufacture Saint-Etienne, 1914

Après le déjeuner, la séance de l'après-midi, présidée par Jean PUISSANT, professeur d'Histoire contemporaine à l'ULB, débuta par un exposé des techniques appliquées par le Centre d'Histoire des Sciences et des Techniques de l'Université de Liège pour l'identification des fontes anciennes. Le conférencier, Monsieur Philippe TOMSIN, nous présenta les résultats obtenus récemment sur la datation d'une machine à vapeur ancienne se trouvant dans les collections de Liège. Monsieur Claude BERLAIMONT nous décrivit d'une manière très vivante et très imagée la situation du marché actuel des appareils de chauffage et son avenir. Il nous parla des difficultés du fabricant en butte aux réglementations souvent tatillonnes du grand marché européen. Responsable du Département R&D de EFEL, il nous a relaté avec beaucoup d'humour ses expériences des commissions européennes de normalisation pour les installations de chauffage. Pour terminer sur une note muséologique, Martine FOSSE, Conservatrice du Musée de la Vie Rurale de Saint-Michel-en-Thiérache, nous présenta le programme qu'elle est chargée d'élaborer pour la mise en valeur historique du Familistère Godin à Guise, projet qui comporte la création d'un musée consacré aux fonderies de poêles en Avesnois où deux usines ont brillé d'un éclat tout particulier : Godin à Guise bien sûr et la Fonderie Sougland à Saint-Michel. Jean PUISSANT tira les conclusions de ces deux journées placées sous le sceau des relations transfrontalières et illustrant la synergie avec l'enseignement et les industries locales.

Il reste à présent à publier les textes des communications présentées de manière à faire profiter à un public encore plus large le bilan de ces deux journées qui ont été extrêmement enrichissantes. La parution est prévue pour la fin de cette année.

J-J. V.M.

en 1928 la *Gazette des Sabotiers* qui avait pour but d'instaurer le dialogue et de rechercher cette cohérence interne qui faisait gravement défaut au métier.

La profession connut en France une seconde offensive par l'importation de sabots fabriqués en Pologne.

La troisième partie de l'ouvrage est consacrée à la fonctionnalité du sabot, dans son confort aussi bien que par son esthétique.

Cette histoire passionnante, très brièvement résumée ici, est traitée d'une façon magistrale, très vivante, par l'auteur qui émaille les étapes que nous avons évoquées, d'anecdotes et de citations qui rendent la lecture fort agréable. Si les enquêtes de terrain ont surtout été réalisées en Bretagne, l'ouvrage couvre cependant toutes les régions de France. Le livre, de 209 pages, est articulé en 5 chapitres : les sabotiers d'hier, l'âge industriel, l'âge fonctionnel, l'âge symbolique et le temps des souvenirs, il est complété par une vingtaine de documents iconographiques anciens, surtout des cartes postales du début de ce siècle qui en augmentent l'attrait.

Yann KRYSZTOFORSKI : Sabots et Sabotiers.
Éditions Cheminements 1996 (avenue Paul Avignon, F-043380 THOARD, tél : 33-92 34 81 58, fax : -92 34 80 54).

J.-J. V.M.

ECHOS DU MUSÉE DES SCIENCES DE CHARLEROI - ULB

Activités multiples au Musée des Sciences à Charleroi

Programme estival animé pour le Musée des Sciences et des Techniques (ULB) à Charleroi. En juillet, le Musée accueillera, comme l'année dernière, les enfants et adolescents des plaines de jeux de l'entité. Et en août, il organisera des stages d'une semaine articulés autour de journées à thème et destinés aux 10-14 ans.

Après la découverte du Musée et en particulier de son espace multimédia - avec initiation à Internet, les enfants participeront à des ateliers "environnement", "BD et science", "science et sport" et "robotique". Avis aux intéressés : le stage affiche déjà presque complet ...

Si l'été sera animé, la rentrée s'annonce elle aussi dynamique.

Le Musée des Sciences et des Techniques abritera du 22 septembre au 22 décembre 1996, "L'eau dans tous ses états".

A travers une série de panneaux, l'exposition illustre les propriétés de l'eau, son rôle vital sur la terre ainsi que l'origine de l'eau que nous consommons. Au fil des illustrations apparaît le problème de la gestion de l'environnement et des ressources en eau. Précisons que les panneaux de l'exposition ont été réalisés dans le cadre de l'Année européenne de l'Environnement, par la Commission nationale de Protection des Sites spéléologiques avec le concours de la Région wallonne et de la Fondation Roi Baudouin.

"L'eau dans tous ses états" abordera également les mesures à prendre pour sauvegarder notre patrimoine naturel. Parmi ces mesures, par exemple, l'utilisation des bassins de décantation réalisés dans le cadre des Contrats Rivières et qui constituent le deuxième volet de l'exposition.

Enfin, avec l'aide de chercheurs de l'ULB, des manipulations de chimie seront installées et permettront d'analyser un échantillon d'eau, de déterminer sa composition, de s'assurer qu'elle est potable. Ce sera également l'occasion de réaliser différentes expériences démontrant les propriétés physiques et chimiques de l'eau.

Si ces expériences sont principalement destinées aux groupes scolaires, l'exposition s'adresse elle au tout public. Une date à bloquer dès à présent dans les agendas : le samedi 21 septembre. Ce matin-là, les enseignants auront l'occasion de découvrir l'exposition en exclusivité et d'entendre une conférence sur le thème des enjeux de la protection des "zones humides" pour notre société.

Si septembre sera dédié à l'eau, juin est, lui, consacré à un autre élément naturel : l'air. Jusqu'au 30 juin, le Musée des Sciences accueille l'exposition "L'envol : des modèles, des tentatives, des trouvailles", complétée par l'exposition "De la montgolfière à la navette spatiale" réalisée par le Professeur Naisse du Département de Physique de l'ULB.

Informations pratiques :

Jusqu'au 30 juin : "L'envol : des modèles, des tentatives, des trouvailles".

A partir du 22 septembre : "L'eau dans tous ses états"

Journées "Spéciale enseignants" : samedi 21 septembre, à 10h00.

Ouvert en semaine de 9h30 à 17h30; les dimanches et vacances scolaires de 10h00 à 18h00; fermé le samedi.

Prix d'entrée : 75 Fb (moins de 10 ans), 100 Fb (étudiants), 150 Fb (adultes).

Renseignements :

Musée des Sciences et des Techniques (ULB)

Domaine de Parentville

Rue de Villers 227 à 6010 Charleroi

Tél : 071/600 300 Fax : 071/600 205

ENQUÊTES - DOCUMENTS

TEMOIGNAGES

L'agriculture à Treignes autrefois :

Il n'y a pas si longtemps, disons jusque dans les années '50, l'agriculture était une activité à laquelle participait, directement ou indirectement, toute la population du village, il était le facteur intégrateur de la communauté villageoise; les témoignages rassemblés ici en font foi. A côté des agriculteurs à part entière, toute la population était mise à contribution pour les travaux à grande intensité de main d'oeuvre, notamment ceux requérant une grande célérité d'exécution telle que la moisson. Ouvriers dans les usines ou les carrières, "petits exploitants" possédant une vache ou deux et un cochon, qui ajoutaient ainsi un complément souvent nécessaire à leur salaire. Les artisans quant à eux étaient, en majorité, mis à contribution pour la confection et l'entretien des outils nécessaires à une agriculture productive; bien souvent d'ailleurs ils avaient également une activité agricole de complément.

Virolinval étant un terroir dont la surface des terres arables n'a jamais suffi à nourrir sa population, de nombreux habitants trouvaient dans les industries un revenu complémentaire. Ces industries se sont multipliées dans le sillage de la révolution industrielle; le développement des voies de communications, le chemin de fer principalement, a permis d'intensifier l'exploitation des ressources minières et forestières, il a favorisé l'implantation d'une industrie sidérurgique qui a bénéficié de la présence sur place d'une main d'oeuvre qualifiée héritière des anciennes traditions de la métallurgie au charbon de bois. Cette industrialisation qui s'est développée pendant la seconde moitié du XIX^{ème} siècle a fourni une source de revenus indispensables, car la crise provoquée par l'accroissement démographique n'avait pu être jugulée par la mise en culture des friches communales : l'agriculture, ne pouvant accroître les rendements, était arrivée à une impasse. Certains de nos témoins avaient gardé la mémoire de ces "essarts" ou de ces "siris", délimités par les administrations communales vers le milieu du siècle dernier, principalement sur les flancs des tiènes, terrains qui étaient mis à la disposition des habi-

tants pour des cultures d'appoint.

Ce qui transparait surtout de tous ces récits, c'est la polyvalence des activités, rares étaient les personnes qui pouvaient vivre avec les revenus d'une seule activité. Petite agriculture, exploitation de la forêt, commerce, prestations de services dans les usines, étaient des activités souvent complémentaires qui se pratiquaient à une très large échelle.

C'est pour illustrer cette réalité pas tellement lointaine que nous avons sélectionné ces extraits de quelques témoignages que nous reproduisons ici.

L'agriculture à petite échelle.

Albert BRAIBANT et Alina, à Treignes en 1978 :

Albert :

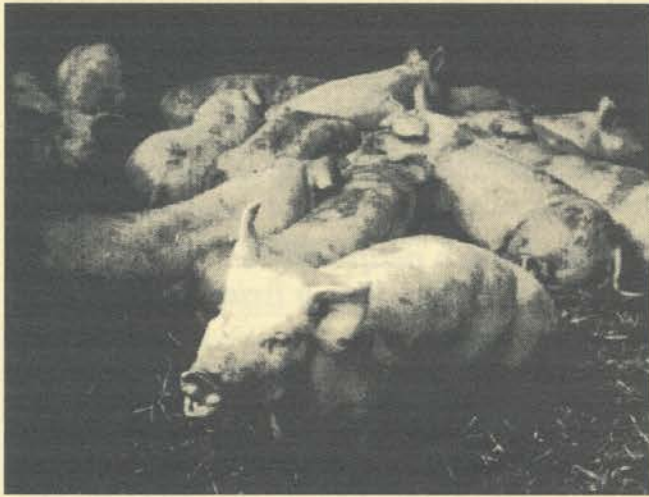
- "Je suis le plus vieux du village, j'aurai 84 ans. Moi, je cultivais, j'avais des bêtes : des chevaux et des vaches. Pas de moutons, non, parce que ça détruit tout, ça. Et j'ai voituré au bois, donc j'allais chercher les bois abattus dans l'bois, je voiturais pour les marchands et pour mon compte aussi. Les terres ne rapportaient pas assez, nous ne sommes pas dans un véritable pays de culture, ce n'est pas comme dans le Brabant. On avait les foins, les céréales, les pommes de terre, on avait les vaches à lait, les betteraves. On consommait pour nous, pour les bêtes, et puis on en mettait dans des magasins qui vendent en gros.

Vous savez, on donnait beaucoup pour les bêtes. J'avais 5, 6 vaches à lait et 2, 3 jeunes bêtes, 3 chevaux, et souvent 3 cochons avec une truie qui faisait des jeunes, et je vendais les cochons de lait. En ville c'est à la Noël qu'ils mangent ça, oui, j'sais bien, j'ai été assez à Charleroi.



Albert BRAIBANT

Il y a été une année où j'ai eu une blague avec ça. J'avais des bons cochons de 20, 22 Kgs, mais ils n'allaient pas, pas du tout : je les donnais à 20 Frs, pour les tuer. Moi j'en ai tué un, je l'ai fait cuire dans le gros four-là, il était fade! Pourtant Alina l'avait épicié, mais, peut-être était-il trop jeune. C'étaient des cochons de lait.



J'avais 9 hectares de prairies et de cultures. En prairies, je louais 2 hectares à la commune. On gérait ça à nous deux avec Alina, mais au moment des foins, j'avais un ouvrier pour m'aider. Quand on avait coupé les foins, on mettait les bêtes au regain.

Dans la forêt, dans l'temps, j'ai mis mes chevaux, puis ça a été interdit. Et je logeais au bois. On mettait des sonnettes aux chevaux. J'avais un bon chien, et le matin il faisait le tour et il reconduisait les ch'vaux. On mettait les ch'vaux au bois parce que, quand on avait coupé les bois, il poussait des herbes, des *poils de chat* qu'on appelle ça, alors on mettait les ch'vaux au champ. Et il y avait un type ici, un vieux que j'ai revu une fois à Loverval, il avait une hutte et il allait au champ dans le bois avec toutes les vaches, puis ça a été interdit... ça a été interdit vers 1909, 1910."

"Si, dans la forêt il y a à manger pour les bêtes. Quand on a coupé les bois, en attendant que le bois repousse, 5 ou 6 ans, les vaches quelquefois elles coupaient les rejets dans les jeunes pousses, et c'est pour ça que ça a été interdit.

"Oh! Les chèvres dans l'temps, j'en ai tuées des cents. J'allais jusqu'à Vodecée à côté de Philippeville et je donnais 1,50 Frs de la peau, je l'achetais. En même temps on les tuait de la nuit et on portait la viande à Mariembourg. Je donnais 1,50Fr de la peau et j'obtenais 2 Frs, 2,50 Frs. On écoulait toutes les peaux en Angleterre, pour faire les gants de chevreau. Ici, dans les "tiènes", c'était surtout des chèvres qu'il y avait, des moutons il n'y en avait pas beaucoup, quelques-uns, ça n'en valait pas la peine. Moi, les moutons, je les tuais pour rien, je ne donnais rien de la peau, pour nous, dans le commerce, ça n'allait pas. Du temps de mon père, il achetait et vendait des bêtes, ici dans le pays.

"Couvain, c'était un marché à beurre et fromage, on allait les chercher sur les bords de Cul-des-Sarts, c'était la renommée des prairies. Alina est de Cul-des-Sarts. On allait chercher le beurre à Cul-des-Sarts et on le conduisait à Charleroi. On ne savait pas faire du beurre et du fromage ici comme on le faisait à Cul-des-Sarts, parce que ce n'est pas le même sol. Ici, c'est du calcaire et là-bas c'est un sol ferrugineux. Tout tourne en boulette ici, mais pas en fromage comme à Cul-des-Sarts. On a essayé d'en faire ici, mais c'est pas le même. Par exemple à Cul-des-Sarts, vous allez mettre des betteraves, il n'en vient pas, vous avez des betteraves comme des carottes, et ici ça va bien. Parce que là, ce n'était pas le sol à avoir des betteraves, c'est ferrugineux, et ici c'est de la chaux.

"Comme engrais, on mettait du fumier et du purin. Avec nos bêtes, j'avais assez de fumier pour mettre sur toutes mes terres, puis je récoltais le purin pour mettre sur les pâtures au mois de mars.

"Si on faisait du seigle, l'année suivante on mettait de l'avoine, après on mettait du froment. Non, il n'y avait pas de repos de la terre. Ce qu'on faisait, on labourait ce qu'on appelle nous en patois «à l'cour a charolle», ça veut dire qu'on labourait très droit, et nous on disait «à l'cour a charolle ». Donc on retournait la terre pour la nettoyer. Quand il y avait 15 jours, 3 semaines de passées, on passait dedans avec des *griffons*, donc des herbes, on labourait et on mettait du seigle. Il fallait toujours donner 2 sillons avant de ressemer le froment ou du seigle.

"Nous, quelquefois après le seigle, on mettait des betteraves ou des pommes de terre, et alors, là, on ne donnait qu'un sillon, parce qu'il y avait eu du fumier. Quelquefois, on mettait de l'épeautre, et t'avais sur quatre ares quatre sortes de denrées. On faisait de la luzerne aussi, et les féveroles, ça c'était l'idéal pour les vaches à lait et pour les cochons. Parce que le beurre qu'on faisait, quand on donnait des féveroles aux bêtes, les livres n'étaient pas aussi grosses mais elles étaient plus lourdes, c'était la graisse de la féverole. J'en ai mis tous les ans, moi. "Et pour les cochons, six semaines avant de les abattre, il fallait supprimer les féveroles, parce que les lards grossissaient et devenaient tout jaunes; comme avec le maïs, c'était pareil. Avant de les tuer, alors on leur donnait du seigle, des pommes de terre, on leur mettait ça dans l'*bar* comme on appelle en patois.

"En été, on se levait à 4 heures au matin, on trayait les vaches; en hiver, c'était plus tard : c'était grasse matinée. En été, on trayait les vaches, et quand c'était comme maintenant, les foins j'allais faucher. Elle, elle allait en campagne, elle allait nettoyer les betteraves, même dans les denrées.

Alina :

- "Je faisais maintes fois, à trois fois ma journée.

Albert :

- "Elle restait la journée, et moi, le soir, j'allais la rechercher, je la ramenais et puis j'allais à la campagne. Il y a quelquesfois, je prenais la moto pour camper les gerbes, pour avoir les phares. J'allais camper les gerbes d'avoine avec le moteur qui tournait, j'avais de la lumière, et j'avançais au fur et à mesure. Tandis qu'elle faisait autre chose, ici, jusque 10h, 10h1/2, 11h du soir. Mais au matin, c'était 4 heures !

"Deux repas par jour! Nous, nous mangions à midi et au soir, mais pas le matin, ni à 4 heures, rien. On s'en allait avec des tartines, de la viande et les thermos de café; quand on était plus jeunes : de la salade, des oeufs cuits durs ou un croûton de jambon.

Alina:

- "On allait aux betteraves, quand le moment était venu ; si c'était pas les betteraves, on allait aux chardons. A ce temps-là, c'était à la main, tout à la main. Couper les chardons dans les denrées, et après, quelquesfois, on allait aux luzernes, et après-midi on allait bouger, ranger du foin qu'on faisait en tas. Et on *raccourait* le plus vite possible pour aller traire, que je prenais mes seaux et ainsi de suite, et lui venait me rechercher avec la voiture.

"Et il n'y avait pas de dimanche, et pas de vacances non plus ! Il y a des fois, le dimanche, que je n'étais même pas lavée, je dirais comme l'autre : c'est honteux de le dire. On allait toute la semaine dans les denrées. Et le dimanche on n'y allait pas, mais on avait son ouvrage à faire à la maison, et, quand il y avait moyen de faire une grosse casserollée de soupe pour deux, trois jours, on en profitait, et on l'apprenait ainsi comme on pouvait.

"On mangeait, on se nourrissait. On mangeait des oeufs, on mangeait de la viande et ainsi de suite, mais il fallait tout de même le faire. Je ne sais pas s'il y en a encore qui sont aussi bête que moi. Je ne pense pas !

Albert :

- "Le dimanche, quand on travaillait comme ça, c'est quand on voyait le temps qui allait à l'orage, pour la pluie, on allait pour ramasser ses foins pour tâcher de les sauver. Pourtant, je ne vais pas à l'église, ni rien du tout, je suis contre les curés, ça, je suis contre eux, mais je ne travaille pas le dimanche !

Alina :

- "Quelquesfois quand on voyait qu'il allait pleuvoir, eh bien, pour ne pas être obligé de travailler le foin et obligé de le retravailler, qu'il y avait moyen de le mettre au fenil, eh bien, on ne regardait pas que c'était dimanche, on tapait dessus pour avoir moins de mal possible.

Albert:

- "Avant, je ne prenais jamais de café, mais comme

elle, c'est une franco-belge, j'ai pris son habitude, Cul-des-Sarts et Renionwez, c'est la frontière comme Treignes et Najauge.

A Cul-des-Sarts :

Alina :

- "Mais là-bas, il ne faut pas avoir peur pour ses jambes, il faut 2 heures pour le traverser. Ce sont des fermes, beaucoup, les fermes sont à l'écart. Là, tu as ta maison et ton terrain tout autour de toi.

"On allait à la messe avec son panier, il y avait un gros magasin là : c'était le marché, et ce n'était que des paniers avec un billet dedans. Et pendant la messe, ils servaient à trois pour avoir la commande. On prenait ses marchandises pour la semaine et on ne se bougeait pas. Il y avait le boucher qui passait, et il y avait le boulanger, et tu avais tes marchandises. C'était ainsi, on était habitué. Et quand il y avait une commission à faire, d'un mort, d'un enterrement, toutes sortes ainsi, un règlement communal n'importe, on venait le dire à l'école. L'institutrice nous faisait inscrire sur notre ardoise, et il fallait le montrer en arrivant, voilà comme on s'y prenait. Parce que pour le recensement de Cul-des-Sarts, il y avait 1400 habitants, il leur fallait 3 jours.

Albert :

- "Mon père ne cultivait pas comme moi, il faisait du commerce lui, le commerce ambulante avec un cheval, avec des émaux, des poudriers, des faïences, et tout ça. Il vendait dans les communes; comme le lundi, il faisait Mazée. Il allait jusque Mesnil-Saint-Blaise, et il logeait en cour de route. Il vendait les laines d'Hastière, c'étaient les meilleures des laines, de la filature d'Hastière. Mon frère était plus vieux que moi, il voiturait beaucoup au bois. Lui, il préférerait le bois. Ça a été moi qui allais en campagne pour cultiver. Il a été un moment chez nous, il y avait six chevaux et c'est quand mes parents sont morts que j'ai conservé 3 chevaux.

C'est moi qui ai eu la première machine à faucher et la première faneuse. Ici, on faisait la démonstration le dimanche. La charrue était une charrue à bras, on faisait le sillon en tenant la queue. Après, on a eu un brabant double-zéro renforcé, donc deux chevaux, mais on en mettait trois; seulement, il n'était pas large assez. C'était toujours des chevaux qui tiraient les machines, mais il y en avait un à Treignes qui attelait un cheval et un boeuf, et ça allait, le boeuf était gros ! Ma vieille charrue à queue, oh, je m'en servais encore. J'aimais bien ma charrue. J'ai eu le brabant en 1916-17. Ma vieille charrue, quand j'ai supprimé la charrue, j'ai fait faire un binoir pour butter les pommes de terre. Cette charrue, la première, je l'avais faite faire par un charron à Matagne, parce qu'il n'y avait pas de charron ici. C'est ainsi que ma femme est accidentée! Elle a reçu un coup de pied de cheval en revenant des betteraves. Il y avait un oiseau qui avait un nid avec des jeunes, et en conduisant le cheval,

c'était une nouvelle ferrure, l'oiseau a volé au nez du cheval qui s'est emballé. Elle a été blessée comme ça.

Alina :

- "Oh, je dirai comme l'autre, j'ai toujours marché comme un homme, je n'ai pas peur de vous l'dire. Je faisais le jardin, et en campagne, quand il semait, on était toujours deux, il semait et moi je suivais avec les chevaux pour recouvrir la terre. Quand il avait fini de semer, Alina au revoir et lui continuait. Et au fenil et tout partout, j'ai tenu maintes fois la place de deux. Oh, des ouvriers, ça coûte, on ne fait pas comme on veut. Et pourtant il fallait que ça s'arrange. Quand on avait des ouvriers, c'était des gens d'ici, on prenait comme on savait avoir. Mais on prenait que quand on avait besoin. Je suis née à Cul-des-Sarts.

En forêt :

- "Dans l'temps quand on avait coupé le bois, on laissait toutes les branches au bois, on les éparpillait puis on y mettait le feu. En patois on disait : *on boutait aux rauffes* : on avait des grandes perches en bois qu'on poussait pour faire avancer le feu, et alors on piochait ça à la houe, nous autres on appelait ça *cherber*. On faisait des *fournias*, en patois donc, des buttes avec le feu dedans et du gazon au dessus, puis on nettoyait, puis on semait du seigle. Et en semant du seigle, qui est dégénéré dans la terre ici, il redevenait une sélection d'avoir changé ainsi de sol.

"Quand on semait le seigle dans la forêt, on avait chacun sa part, on tirait au sort. On coupait le seigle sans couper les rejets des arbres, on coupait donc à la faucille. Et l'année d'après, il commençait à sortir des genêts, on les coupait pour rallumer le feu. Quand c'était des petits genêts, il n'y avait pas un fumier qui valait ça, quand il était en fleurs, eh bien on coupait, on faisait les voitures. Et quand on labourait, il y avait des gens qui mettaient les genêts dans les sillons, et ça, ça cuisait la terre, et on sortait des denrées. Les fougères, par exemple, c'était trop froid les fougères, pour faire un fumier. Il faut compter qu'ils sont en compost au moins six mois. Les feuilles mortes, on ramassait ça pour mettre en dessous des bêtes comme litière.

"Des balais avec des genêts, oui, pour brosser les écuries. Nous, on avait mieux que ça : dans les bouleaux qui avaient six ou sept ans, on allait couper les branches, c'était plus raide. Mais il ne fallait pas couper la tête, seulement les branches.

L'essartage en forêt.

Henry PESTIAUX le 10-08-1978.

- "On trouve aussi des tas de pierres en pleine forêt. C'était aussi des essarts, ça c'était quand on allait, quand on mettait du seigle dans le bois.

"Après la coupe, après l'affouage comme ils appelaient ça, on ramassait toutes les ramées, toutes les petites branches; les brindilles et autres déchets de bois, restant après confection des *hourettes* et fagots, étaient éparpillés sur le sol. Les pourtours de souches étaient nettoyés pour éviter leur destruction. Les souches du bois qu'on avait coupées, il fallait les laisser, et c'est pour ça qu'on brûlait tout de suite avant que les souches ne commencent à rejeter. Vers la fin de l'été, quand tout était bien sec, on faisait des coupe-feu, on brûlait le tout. Puis avec une *raufe*, une sorte de houe à fer large et court, on *boutait aux raufes* : opération qui consistait à éparpiller et répartir uniformément les cendres.

"Et puis alors, on piochait entre les souches qui allaient donner des rejets l'année suivante, on piochait tout ça, et on mettait du seigle là-dedans, on semait du seigle 2 Kgs à l'are. On binait superficiellement avec une grosse houe pour enterrer les semences, suite à quoi on ratissait pour achever le recouvrement des graines. Puis on donnait de grands coups de balais avec les branches de genêt. Pour terminer on damait le sol avec un grand palon, une grande pelle plate. Le dernier qui a pratiqué celà était Emile DOZO, vers 1926.

"Les rendements, oh oui, ça pouvait atteindre une moyenne, parce que vous aviez des courbes montantes et descendantes, ça variait assez fortement suivant l'endroit et la nature du sol, mais il fallait situer ça entre 1.500 et 2.000 kilos à l'hectare. J'ai été chercher du seigle qu'on avait semé dans les bois, parce qu'il y avait l'essartage de bois aussi, dans les coupes qu'on venait de couper, dans les affouages, j'ai été chercher du seigle qui avait donné 4.500 kilos, jamais vu ça. Du seigle qui avait, je ne vais pas exagérer, mais toujours ma hauteur.

"Mais il faut voir le travail qu'on faisait là-dedans, pour pouvoir récolter. Et c'est tout à fait normal, ça valait le travail qui était effectué là-bas, pour l'emplacement du seigle. Il fallait les amendements, il fallait les apports et ainsi de suite. Donc pour amender le sol, pour produire, apporter les matières nécessaires pour la production du seigle, ça vallait les récoltes qu'on a maintenant. Je dirais même plus, c'était encore meilleur, parce qu'il ne faut pas oublier une chose. Je ne sais pas si vous savez ce que c'était que d'aller mettre du seigle dans les bois. Mais toutes les petites branchées, elles étaient éparpillées et puis alors on y mettait le feu, on mettait le feu à tout, on brûlait tout, toutes les brindilles, un jour qu'il faisait bien sec. Il y avait des gens qui suivaient le feu, pour faire tout brûler. A ce moment-là, on laissait ça comme ça, c'étaient des cendres, donc des minéraux.

"Eh bien voilà, et quand c'était fini, à ce moment-là, vous voyiez toute la famille et les amis et ainsi de suite, avec des houes, on allait enterrer tout ça, et quand c'était bien enterré, on semait le seigle, on passait avec des râteaux et vous aviez des sabots,



Henry PESTIAUX

avec des planches, et on damait le sol bien comme il fallait, parce qu'il fallait tenir compte que le seigle ne devait pas être enterré, il devait être juste recouvert, c'était tout, et alors on damait ça avec ça.

"Oh oui, c'était plein d'humus hein ça, avec les feuilles et tout ce qui était brûlé, et du fait qu'il brûlait, il rapportait de l'acide phosphorique. Oui, c'était formidable, dans les cendres : chaux, calcium, et tout ce que vous voulez. Ils fertilisaient leur sol en un an de temps, et l'humus qui était déjà du fait des années, puisque c'était tous les quarante ans qu'on exploitait les coupes. Donc, voyez sur quarante ans quelle réserve d'humus il y avait là-dedans! Et ils avaient du seigle, oh, non des dieux, des machins de 2 mètres de haut, terrible!

" Et le seigle était vendu à ce temps-là... Je me souviens encore avoir fait un wagon de paille de seigle avec mon père, pour les Hollandais, pour couvrir les toitures des maisons, ça servait de chaume ça, c'est sérieux. Donc c'était envoyé en Hollande."

"Parce que c'était fauché à la faucille hein, les brindilles étaient restées aussi droites que des chandelles. Donc ils prenaient une poignée de seigle, et puis ils la mettaient sur la botte, et vas-y donc comme ça. Parce que c'était battu différemment de ce qu'on bat maintenant. Donc vous aviez le seigle, on faisait des petites bottes comme ça, et le seigle n'était pas battu au fléau. La paille qui était demandée pour l'exportation, pour la Hollande, la paille ne devait pas être froissée, ni broyée, on devait simplement faire tomber le grain qui était sur la paille et dans les épis, à l'aide d'un tonneau ou d'une échelle. Donc quand on avait fait la récolte de seigle, le monsieur qui avait récolté son seigle, installait un tonneau avec une petite échelle dessus, avec des travers assez rapprochés, et il frappait la tête de la botte sur le tonneau et l'échelle, ensuite on secouait comme il faut et

on refaisait des plus grosses bottes quand c'était battu. Et alors on chargeait ça en wagons et ça servait pour couvrir les maisons en chaume.

"Et vous aviez un homme quelquesfois qui faisait 20-25 ares comme ça. Ça aussi il faut le faire! Et avec ça il faisait le pain. Les quelques 50, 100 kilos qu'il récoltait, il mélangeait de l'épeautre avec ça, il avait un pain, un pain succulent qu'on ne connaît plus, on ne connaît plus la saveur!"

"Après la récolte, l'herbe repoussait déjà pour 2 à 3 ans. C'est ce que l'on appelait *poils de chat*. C'était une herbe tout à fait spéciale que les chevaux aimaient fort bien. Et ça, je m'en souviens bien, parce que

nous y allions, avec mon père, mon oncle et LOTTIN, et il y avait une dizaine de chevaux. Oui, nous allions dans les coupes en général, dans les coupes qui se situaient au-dessus de la carrière de Vierves, qui se trouve ici dans la route du Mesnil, la carrière Michelet. Et nous allions dans les coupes mettre les chevaux là-bas, je n'ai plus connu que ça comme élevage en forêt."

Les abeilles

Albert BRAIBANT :

- "Je vais commencer à extraire du miel la semaine prochaine. J'aime bien le miel. Quand mon père est mort, en 31, j'en avais 19 de ruches ici. Avec un camarade, il y en avait 40 pour nous deux, et à ce moment-là, on avait des autos, j'allais conduire le miel à Namur à 9 Frs du kilo pour le vendre. Mais je payais l'essence à 60 centimes du litre, je partais avec 100 kilos, c'est beaucoup.

"L'année dernière, avec les mouches, j'ai fait 2 récoltes de miel et cette année-ci, je ne sais pas. La semaine dernière, j'ai eu 2 essaims qui sont partis. J'en ai encore une qui essaïmera, mais je les laisse partir. L'année dernière, on a fait les récoltes de miel avec les poiriers, les pommiers et les pruniers, mais c'est pas le même miel qu'avec les fleurs, il est plus jaune, plus blanc, et il a le goût de fruits.

"Nous autres, tous les jours, au matin, en se levant : une tasse de café noir comme ça, avec le miel dedans, jamais un rhume, jamais rien !

L'élevage à petite échelle.

Vital DEFORGE en 1980 :

- "J'ai connu quatre, cinq familles ici à Treignes, qui avaient une vache et les femmes prenaient une

corde et allaient tricoter le long des chemins en faisant brouter leur vache, ça j'ai encore connu. Et puis les chèvres, pendant la guerre, tout le monde avait trois, quatre chèvres. On allait les faire brouter le long des bois, mais je n'ai plus connu que ça. Certains avaient deux vaches, ils les mettaient à la corde, une grande corde, les deux vaches liées ensemble. Et les femmes, elles, elles tricotaient, puis elles avançaient petit à petit pour laisser brouter leurs bêtes.

Fernand SABLON en 1994 :

- "Mon papa a toujours travaillé à l'usine de Vireux. Après un certain temps, ils ont acheté deux vaches, et ils vivaient comme ça. On avait donc deux vaches. En dessous de chez nous, c'était Jules Chapelle, il avait aussi deux vaches. Les vaches on les mettait le long des routes, une corde au cou, et les deux vaches étaient liées ensemble, elles mangeaient toutes les deux dans le fossé. Et je faisais mes devoirs de l'école sur la route. On avait chacun notre quartier, moi c'était souvent entre les deux pâtures à Fissette de Vierves comme on dit, et puis beaucoup en montant au Gay.

Le battage des denrées.

Le battage au fléau dans une grange collective ... :

Raymond Colot et Vital Deforge en 1994 à Treignes :

Raymond:

- "Dans la grange, deux, trois personnes y mettaient leurs céréales. Quand il y avait moyen d'en mettre cinq, on les mettait, mais c'était la place qui manquait. Le propriétaire était Fifis, il ne faisait pas payer, non, puisqu'ils battaient aussi son blé en même temps.

"On battait au *flaia*, ils allaient battre à la corvée qu'ils disaient. Ils stockaient leur blé, leur paille, ici dans la grange, on ne faisait pas de meule. Et dans la grange, chacun savait combien de gerbes il avait mis, il y avait des tas séparés contre les murs, c'était séparé. On battait tous ensemble. «Ah aujourd'hui on bat!» On arrivait à 5, 6 et puis *flache, flache*.

Vital :

- "C'était quelque chose de beau quand on battait comme ça.

Raymond:

- "On avait le son: *mic-mac, mic-mac*,.... Il fallait s'arranger deux par deux. Même à 4!

Vital:

- "Y avait toujours un meneur, il y en avait un qui tapait et les autres devaient suivre.

Raymond:

- "Puis y en avait qui ramassaient les gerbes, les secouaient, les liaient, les mettaient sur le côté, ramassaient les pailles et les grains qui étaient dedans. Avec un ventilateur (tarare), toutes les mauvaises pailles partaient et le blé tombait sans les sacs.

"C'est fini ça. Et puis les machines sont arrivées.

"C'est le Fagnolle (Albert Braibant) qui a eu la première batteuse, une petite batteuse qui a traîné longtemps à la gare.

Vital:

- "C'était des chevaux qui tournaient pour l'actionner, c'était le manège qui entraînait la machine.

... les meules :

Raymond:

- "La Ferme-château n'a pas toujours été riche, elle n'avait pas encore sa machine, non. Et les meules, c'est seulement quand il y a eu la batteuse. C'était chez Royer, au-dessus de la chapelle, là, jusqu'au bout c'était toutes des meules.

Vital:

- "On rassemblait toutes les meules au même endroit, comme ça la batteuse n'avait pas besoin d'aller d'un coin à l'autre.

Raymond:

- "Fagnolle, lui, il la mettait à la gare, dans son morceau qu'il avait. Formidable, on battait trois jours, c'est sa meule qu'il faisait. On en faisait beaucoup à la campagne aussi, chacun faisait sa meule. Au-dessus de Matignolle, c'était toutes meules. Et alors vous avez Royau au-dessus de Vierves, c'était les meules de Emile Mazy.

Vital:

- " Et on essayait de se mettre sur un terrain pas trop humide pour pas que les machines s'embourbent.

Raymond:

- "Tout Vierves faisait des meules, là, au-dessus. L'entreprise qui venait faire le battage, c'était Fissette.

"Pour faire les meules, c'était un art, il fallait bien commencer le pied de la meule, et toujours monter en rétrécissant, 5-6 cm chaque fois, pour arriver au chapeau. Au-dessus on mettait un chapeau, c'était une gerbe.

Vital:

- " Au départ il fallait calculer le nombre de charrées qu'on avait pour la meule, pour calculer sa circonférence. Pour faire les meules, il y avait des spécialistes. Le Fagnolle était un spécialiste. Il y avait aussi Leblanc, Emile Mazy, et puis le père d'Auguste, le père Pincemaille, et mon grand-père.

“ Ils étaient à 4-5 cultivateurs; fallait beaucoup de chariots, il fallait qu'il y en ait un qui fasse les chemins, un autre qui ne faisait que décharger, alors ils s'arrangeaient à 4 ou 5. Ils étaient à 4 ou 5 cultivateurs, c'était toujours les mêmes qui faisaient la meule et les autres qui chargeaient.

Raymond:

- “On laissait les gerbes sur les champs 15 jours, 3 semaines. Il y avait des autres campagnes que maintenant vous savez, il y avait du soleil.

Vital:

- “ Et puis ça dépendait de l'herbe qu'il y avait dans les prés, si c'était une terre propre, fallait moins de temps. On n'avait pas de terres propres comme maintenant.

Raymond :

- “ Il faisait meilleur que maintenant. La nature était bien mieux que maintenant.

A la batteuse :

mière fois battre les semences dans les granges, il passait une demi-journée chez tout le monde. C'est-à-dire que, dans les granges, on rentrait juste un petit peu de denrées pour les semailles du mois de novembre, pour les premiers semis. Il revenait ensuite battre les meules.

“Pour servir la machine, il fallait plus que les deux personnes de l'entrepreneur : il y avait une dizaine de personnes en tout. Bien souvent les fermiers s'entendaient entre eux et ils allaient d'une ferme à l'autre, il y avait aussi une personne ou deux supplémentaires. Il y avait deux, trois petits manoeuvres, des pareils à moi, ou un pensionné ou l'autre, simplement pour passer les bottes. Mais les durs travaux : porter les bottes de paille, les sacs de froment et tout ça, c'étaient les fermiers entre eux, qui le faisaient. Grimper les bottes au fenil, porter les sacs de denrées au grenier, des sacs de 100 Kgs bien souvent. Ils les mettaient pleins, on en mettait toujours le plus possible : c'était à celui qui levait la plus grosse charge ; ils faisaient des concours entre eux.

“C'était pendant l'hiver, on commençait quand même vers sept heures et demie, huit heures le

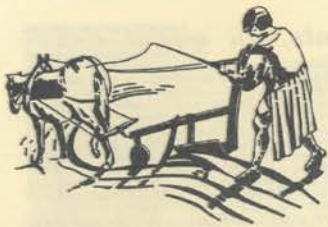


- “Avant l'arrivée des moissonneuses-batteuses, c'était une entreprise, un entrepreneur qui venait avec son matériel, c'était Fissette de Mesnil-Saint-Blaise qui venait ici. Il ne venait jamais qu'avec deux hommes, et un tracteur. C'était le tracteur qui faisait tourner les courroies et qui tirait la machine. Mais bien souvent on était obligé de mettre des chevaux, ça dépendait où les meules étaient mises, il fallait parfois tout un attelage pour arriver aux meules. Normalement, tout le monde faisait des meules.

“L'entrepreneur venait deux fois. Il venait une pre-

matin, jusque cinq heures et demie, six heures le soir. Parce que, quand on battait aux meules, les sacs se mettaient en chariot et il fallait encore remonter tous les sacs au grenier après la journée, quand on était rentré.

“Pendant la journée, c'étaient les dames qui apportaient le repas sur place. Elles faisaient des fricassées, c'était pas un plat ordinaire, c'était un plat consistant : fricassée de pommes de terre. Et le soir, tout le monde mangeait à la ferme pour laquelle on battait.



CHRONIQUES DE L'ÉCOMUSÉE DU VIROIN

ULB

PERIODIQUE TRIMESTRIEL

Edité par DIRE ASBL
81, rue de la Gare - B 5670 Treignes
Bureau de dépôt : Nismes

30

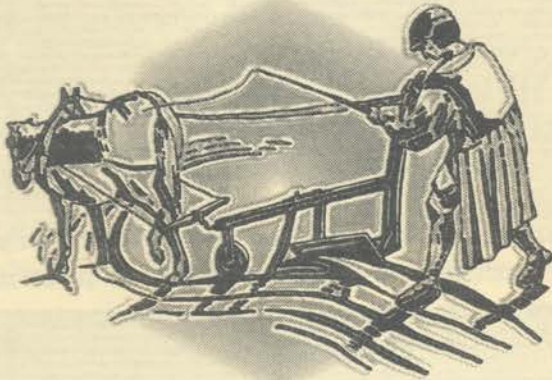
Janvier 1997

Editeur responsable : Wlady QUINET - ECOMUSEE - Treignes - 81, rue de la Gare - B 5670 Treignes - Tél.: 060/ 39.96.24 Fax :060/39.94.50

COTISATION : 400 frs ou plus pour les membres adhérents - 4.000 frs ou plus pour les membres protecteurs - C.B. : 271-0437688-56

EDITORIAL

CHANGEMENT D'APPELLATION.



L'Écomusée portera désormais un nouveau nom : **Écomusée de la Région du Viroin**, et cela pour plusieurs motifs.

- Cette nouvelle appellation correspond mieux à la réalité. En effet, faut-il le rappeler, un écomusée est un musée qui intègre trois dimensions : un **territoire**, une **population** et le **temps** qui le situent dans une perspective historique. A l'origine, notre écomusée s'est inséré dans une communauté villageoise, celle de Treignes. Au fil des ans, nos activités n'ont cessé de s'étendre bien au-delà du périmètre villageois, nos collections, notre fonds documentaire, se sont considérablement enrichis d'apports provenant d'un territoire beaucoup plus vaste englobant une bonne partie de l'Entre-Sambre-et-Meuse (et même au-delà !). Des contacts et des échanges se sont multipliés avec la France toute proche. Comment dès lors caractériser cette réalité sinon en adoptant le nom de la rivière VIROIN ? Ce cours d'eau qui naît de la confluence de deux rivières (l'Eau Noire et l'Eau Blanche) emprunte la vallée, arrose Treignes, puis rejoint la Meuse en

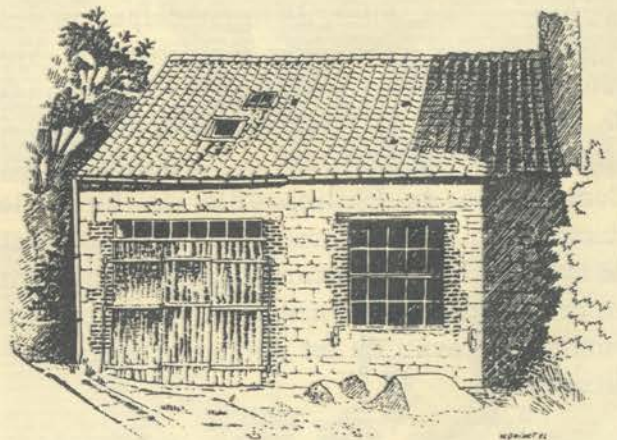
France. Le Viroin irrigue en fait un territoire qui se rapproche d'avantage de notre objectif.

- Notre écomusée est situé dans une localité regroupée dans une entité plus vaste appelée Viroinval depuis la fusion des communes.

- Enfin, depuis notre fondation, un projet de création d'un parc naturel régional, le Parc Naturel Régional Viroin-Hermeton, est en cours de réalisation. **L'Écomusée du Viroin** se trouve ainsi placé dans un contexte nouveau. Sa vocation comme centre d'éducation, de recherche et de réflexion sur les relations qui lient l'homme au milieu se trouve ainsi renforcée.

ACTIVITÉS DE L'ÉCOMUSÉE

LE MUSÉE VIVANT DE LA FORGE.



Les Journées du Patrimoine les 6 et 7 septembre, consacrées cette année au patrimoine rural, ont été pour nous l'occasion de les marquer par une cérémonie très animée : la réhabilitation de la forge du village de Romedenne, localité située à une douzaine de kilomètres de Treignes. Cette manifestation a

soupe pour trois jours dans une grande marmite. Au bout de trois jours, on renouvelait. On n'avait pas de frigo donc ça devait se conserver". La poule, le lapin ou le rôti de porc sont réservés aux grandes occasions tels une communion ou un baptême.

Ces "ratas" sont préparés dans des casseroles ou marmites en aluminium ou en fonte émaillée, le cuivre étant très coûteux. Des poêles en fonte ou en aluminium sont utilisées pour faire frire la viande de porc ou des oeufs. La soupe préparée dans une marmite en fonte émaillée est passée avec une passoire ou une moulinette.

Le pain est l'aliment de base du petit déjeuner. Parfois grillée, la tranche de pain est accompagnée de beurre et de confiture. Après avoir allumé le poêle, la préparation du café est le second geste du matin; d'abord broyé à l'aide d'un moulin en bois à tiroir, tandis que l'eau est mise à bouillir dans une bouilloire sur le poêle, le café est ensuite passé dans le "ramponneau", sorte de cafetière en métal munie d'une passoire. Ce "ramponneau" est maintenu sur l'arrière du poêle afin que le café reste chaud. A l'avant, il risquait de bouillir.

Dans la plupart des foyers, le pain est très souvent acheté chez le boulanger du village ou chez un marchand ambulancier. Comme madame François nous le raconte : "On avait un boulanger qui passait, c'était le boulanger de Oignies, il venait avec une petite charrette, je le vois encore." Cependant, dans de nombreuses fermes, c'est encore la maîtresse de maison qui le prépare (Ainsi, d'après madame Naivin : "On faisait le pain une fois par semaine. Il était préparé avec du lait battu"). Le pain est cuit soit dans le four du poêle, soit dans un four à poêle spécial ; un petit four rond en tôle, adaptable au poêle. Il est parfois consommé grillé; après avoir retiré le couvercle du poêle, on dépose au-dessus des braises un gril en fil sur lequel sont placées les tartines.

Les confitures sont réalisées avec les fruits du jardin (fraises, prunes, rhubarbe) et conservées dans des pots en verre. Elles sont couvertes d'une couche de paraffine ou d'un papier trempé dans l'alcool. Les confitures sont également préparées sur le poêle, dans des bassins de cuivre ou de fonte émaillée.

Le repas du soir, plus léger que celui du midi, est composé d'oeufs, de riz au lait, de tartines de beurre, de crêpes ou de gaufres. Ces dernières, accompagnées de crème fraîche ou de

confiture, constituent un aliment fréquent du repas du soir. Réalisées à l'aide d'un moule en fer, elles sont cuites sur le poêle, de préférence au feu de bois, le charbon émettant une chaleur trop puissante. Madame Naivin nous raconte : "Ce qu'on faisait souvent, c'était des gaufres, on faisait ça pour le repas du soir. On essayait d'avoir du feu de bois parce que le charbon c'était trop vif. On disait aux hommes : "faut préparer du bois parce qu'au soir, on fait des gaufres".

La ménagère réalise elle-même sa pâtisserie; tartes préparées avec les fruits du jardin, au sucre, au riz, chaussons aux pommes ou "rabotes", gâteaux, qu'elle cuit au feu de bois, dans le coffre de son poêle ou de celui d'une voisine.

Conservation et stockage des aliments

Les fruits et les légumes

Trois modes de conservation sont utilisés :

- La stérilisation : les fruits et les légumes sont soigneusement lavés et préparés. Les légumes sont ensuite blanchis dans de l'eau bouillante salée et raffermis sous l'eau froide. Des bocaux en verre avec joint de caoutchouc et agrafe (exemple: Le Parfait), sont remplis au maximum. On ajoute de l'eau salée ou sucrée puis ces bocaux sont stérilisés dans l'eau bouillante ou dans un stérilisateur type système WECK.

- La dessiccation : les légumes ou fruits sont séchés spontanément dans un endroit sec et ventilé, telles les pommes qui sont stockées dans le grenier. Les fruits légèrement gâtés sont séchés à l'aide du poêle ; soit les pommes sont pelées, coupées en rondelles qui sont enfilées en chapelet suspendu au-dessus du poêle, soit, toujours sous forme de rondelles, elles sont séchées dans le coffre du poêle, après la cuisson du pain. Cette opération s'effectue à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le fruit devienne complètement sec. Les prunes et les poires sont placées dans des claies et séchées de la même manière, à four doux. Les fruits et les légumes seront trempés dans l'eau avant d'être consommés.

- La conservation à l'aide de produits antiseptiques comme le sel, le vinaigre ou l'alcool : les légumes sont soigneusement égouttés, hâchés, salés pour être entreposés dans des pots en grés. Ils sont trempés dans l'eau avant d'être consommés. Il en va de même pour la conservation au vinaigre. Quant à l'alcool, il sert sur-

tout à conserver des fruits tels les prunes, prunelles ou cassis.

La pâte de fruit est également un excellent moyen de conserver les fruits.

Le beurre

La méthode de conservation la plus employée est la salaison. Le beurre se conserve également dans un beurrier en grès; bien pressé, il est retourné sur une assiette d'eau salée, renouvelée tous les jours. On peut également verser une saumure sur le beurre ou tremper une étamine dans de l'eau salée et en entourer le beurre.

Ce dernier ainsi que le pain et les ingrédients essentiels comme la farine, le sucre, sont placés soit dans un buffet ou plus souvent dans un placard. Les pommes de terre sont stockées à la cave, avec la réserve de bois et de charbon de même que les bocaux, confitures et jambon tandis que le grenier contient pommes et autres légumes secs.

Le porc

Tué en novembre, les meilleurs morceaux du porc sont consommés frais tandis que jambons et lards sont fumés ou salés. Parfois, la viande est hachée et conservée dans des bocaux stérilisés.

Les épices

Essentiel pour la conservation des aliments, le sel constitue l'une des épices principales avec le poivre. Pour l'usage quotidien, le sel est conservé dans une boîte à sel, en faïence avec un couvercle en bois, toujours suspendue à proximité du poêle.

Les boissons

En plus du café et du lait, certaines familles consommaient la bière qu'elles produisaient. Celle-ci était conservée dans des bouteilles de verre ou dans des tonneaux. D'autres gardaient des fruits dans de l'alcool. L'eau qui avait servi à hydrater les fruits séchés produisait également une boisson fort désaltérante.

La vie autour du poêle

Les tâches ménagères

Chaque jour de la semaine est réservé à une tâche précise dans la maison. En général, le lundi est le jour de la lessive. Cette activité dure en moyenne deux jours entiers. Le mardi,

tandis que le linge trempe ou est mis à blanchir, "à la r'mouille", les femmes réservent leur journée à la couture. Le mercredi est le jour de repassage. Celui-ci s'effectue dans la cuisine; la ménagère organise une tournante de deux ou trois fers chauffés sur le poêle. Une couverture spécifique pour cette activité et un linge blanc sont posés sur la table de la cuisine. D'après madame Naivin : "Si on faisait une séance de repassage d'une matinée, on prévoyait deux à trois fers à repasser. Donc, pendant qu'on utilisait un, les deux autres chauffaient". Les jours restants sont destinés au nettoyage de la maison.

La vaisselle est faite, soit dans un évier en émail dans la cuisine ou dans l'arrière-cuisine, soit dans des bassines en fer. L'eau de la pompe est chauffée sur le poêle et on y mélange une poignée de soude ou de potasse. A ce propos nous avons un témoignage de madame Pestiaux : "Tu faisais ta vaisselle à peu près deux fois par jour et alors tu avais l'eau pour soigner le cochon ... L'eau de vaisselle était grasse et avec la potasse, c'était bon pour le cochon".

Les métiers

Les artisans âgés et les travailleuses à domicile accomplissaient en hiver leur travail autour du poêle : chaleur et lumière étaient leur compagnie de soirée. Citons madame Jaspar : "Il y avait un charron qui venait avec un tombereau amener les chapelets de sabots chez ma tante. On se mettait autour du poêle et maman et ma tante faisaient des fleurs sur des sabots".

Le bain

Le bain est souvent pris dans la cuisine, les maisons n'ayant ni salle de bain, ni eau chaude, le feu procurant en même temps l'eau chaude et la chaleur.

Lorsque la cuisine est pourvue d'une arrière-cuisine, les bains se prenaient dans cette dernière pièce.

Les loisirs

Le jeu de cartes reste l'activité du soir par excellence. Comme le dit si bien madame François : "Oui ça jouait aux cartes, on avait

ses jours. Le lundi, c'était chez Fernande. Le mardi, c'était chez Manda. Le mercredi c'était chez Tante Lisa. Le jeudi, c'était chez Manda. Le vendredi c'était chez Tante Lisa. Le samedi, c'était chez ma grand-mère encore. Le dimanche, on ne jouait pas, c'était pas parce que mon grand-père il était pas croyant". Au coeur de l'hiver, on aimait déposer ses pieds sur le devant du poêle et tout en se réchauffant, on se racontait des histoires de famille ou on écoutait la radio. Lorsque les nuits devenaient froides, les femmes avaient la bonne idée de réchauffer les draps à l'aide d'une brique réfractaire. En effet, celle-ci était réchauffée dans le coffre du poêle et glissée dans les draps après avoir été enveloppée d'un linge. En plus de ces multiples usages, le poêle évoque pour chacun encore bien d'autres souvenirs : qui n'a pas entendu un jour parler d'un prématuré sauvé grâce à la chaleur du poêle; une petite caisse placée devant la porte ouverte du coffre était la meilleure chance de survie pour le bébé. D'autres se rappellent les jours de Saint-Nicolas. Voici un souvenir de Madame Thiry : "Papa cachait des bonbons, du chocolat ou encore des gaufrettes caramélisées dans le coffre du poêle et faisait "Oh Saint-Nicolas !". Ou encore, on se rappelle le veau que l'on a sauvé grâce au lait que l'on avait pris soin de faire chauffer sur le poêle avant de lui donner. Tous vanteront la chaleur du poêle au bois ainsi que ses qualités pour la cuisson de la pâtisserie.

Conclusion

Nous venons de décrire la cuisine des années trente telle qu'elle nous a été retracée à travers les témoignages. Mais à la même époque, une notion nouvelle apparaît chez les concepteurs de cuisine ou chez les architectes. En effet, le Salon des Arts Ménagers et la Grande Exposition de l'Urbanisme et de l'Habitation illustrent bien le souci de l'amélioration des conditions de vie dans l'habitation. C'est alors qu'apparaît le concept de "Tout en ordre". D'après un article paru dans l'Education ménagère : "Un signe certain de notre époque réside dans cet effort accompli chaque jour pour rénover les principes mêmes de la vie matérielle de l'homme et particulièrement la notion de confort, comparativement aux périodes antérieures". Ainsi, la cuisine dépeinte tout au long

de cet exposé est l'antithèse des conceptions contemporaines d'aménagement de l'habitation. Cette conception apparue dans les années trente reste réservée à une certaine élite. Il faudra attendre les années cinquante voire soixante, pour que la cuisine équipée entre dans la majorité des foyers.



Maison de François Louis à Baileux. Document envoyé en Allemagne à François Auguste Prisonnier.

HISTOIRE DE BATTEUSES.

Le battage est l'ultime opération dans le processus de production des céréales. Par l'opération du battage, le grain est séparé de la paille et des enveloppes qui le protègent, après cela le blé devient marchand et peut être négocié sur le marché. Actuellement, depuis l'emploi généralisé de la moissonneuse-batteuse, le battage se confond avec la moisson en une seule opération.

La Corporation Nationale de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Au cours de la dernière guerre, pendant la période d'occupation allemande de notre pays, le problème de l'approvisionnement de la population se posait avec acuité. Non seulement une fraction importante de la population mâle était prisonnière de l'ennemi et le pays était coupé de ses sources d'approvisionnement extérieures¹,

mais l'occupant exerçait une pression très forte sur les pouvoirs publics belges pour ravitailler sa propre armée. " En vertu de la loi sur la transmission des pouvoirs en temps de guerre, la tâche de l'administration du pays allait peser lourdement sur les épaules des fonctionnaires et incomber en tout premier lieu à ceux qui étaient chargés de prémunir de la faim huit millions et demi de compatriotes... Par suite des circonstances de la guerre nous étions quasi totalement coupés des sources normales de notre ravitaillement et le problème se ramenait à ceci : nourrir les habitants de notre pays avec la production de notre propre sol. En conséquence, il faudrait tirer de notre sol tout ce qu'on pourrait en tirer et lui faire produire tout ce qui nous est le plus indispensable... C'est pourquoi, une lutte impitoyable devait être engagée contre les égoïsmes tentaculaires d'une foule de gens sans scrupules qui, à prix d'or, tenteraient de convertir leur ration en provisions de plus en plus abondantes, d'accaparer même pour eux seuls le peu dont nous disposons, au détriment de centaines de milliers de dépourvus qui n'ont pas les moyens de préserver leur part et d'assurer leur droit à la vie. ... En vue d'une mobilisation intégrale de tout ce qui peut être tiré de notre sol grâce à une production poussée au maximum, et, en même temps, pour assurer à tout le monde une répartition équitable du patrimoine ainsi rassemblé, des réglementations urgentes devaient être décrétées afin de rendre possibles ces diverses opérations. De même il fallait créer des organismes qui seraient chargés de la mise en pratique des réglementations et de les conduire à bonne fin. C'est la tâche qui par l'arrêté du 31 août 1940 fut confiée à la Corporation Nationale de l'Agriculture et de l'Alimentation." Voici les termes par lesquels Willem MELIS, directeur principal de service de presse et de propagande de la C. N. A. A., justifiait les mesures coercitives et le contrôle draconien qui ont été exercés sur les agriculteurs.²

E. DEWINTER, Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement, ajoutait ces considérations : "... il était absolument indispensable de prendre d'urgence, dès le mois de juillet 1940, toutes les

dispositions nécessaires en vue de pousser au maximum la production agricole, suivant une orientation entièrement nouvelle adaptée aux circonstances nées de l'état de guerre et de mobiliser intégralement, fût-ce même au prix des mesures les plus draconiennes, la totalité des produits de la ferme dont pourrait disposer notre pays. ... La classe agricole ne représentant qu'environ 17% de l'ensemble des habitants, chaque cultivateur belge allait en réalité devoir subvenir aux besoins de cinq de ses compatriotes... En bref, la tâche qui se présentait à nous consistait :

- à provoquer, d'une part, dans le plus bref délai, le développement maximum de notre production alimentaire et plus particulièrement de celle des vivres et denrées de première nécessité, compte tenu, à cet égard, du déficit important constaté dans le bilan alimentaire du pays,
- à réaliser, d'autre part, sans coup férir, la mobilisation de l'entièreté de nos récoltes et de nos disponibilités, en vue d'une répartition aussi équitable que possible entre tous les ayants droit.

- Il importait de plus, de provoquer et de réaliser l'importation de quantités indispensables pour combler, dans toute la mesure du possible, les postes déficitaires du bilan.

Ce triple but ne pouvait être atteint que par la collaboration - intime, constante et absolue - des paysans, des producteurs, transformateurs, importateurs et distributeurs de produits alimentaires, collaboration organisée sous une direction unique, au sein d'un organisme à caractère public."³ Voilà donc justifiées les mesures qui ont été prises pour contrôler la production agricole. Par ces dispositions légales, le vaste ensemble des exploitations agricoles et tout le secteur agro-alimentaire était sorti du domaine des activités privées et englobé dans un organisme de droit public. Le marché était sévèrement contrôlé par toute une série de "Groupements Généraux". Le complexe des Groupements Généraux constituait une division essentielle des exploitations dans le sens vertical. Toutes "les exploitations s'occupant de la production, de la transformation ou du commerce d'un produit ou d'une série de produits, de même que les associations qui les groupent, sont obligatoirement subordonnées à la compétence d'un Groupement Général."⁴ Dans le cadre de la campagne de production 1941-1942,

3 loc. cit. pp.19 et 20.

1. Avant la guerre, notre pays ne produisait que 51% de ses besoins en denrées alimentaires; 3/4 de nos besoins en blés panifiables étaient importés. DE WINTER 1943 : *Deux années de dirigisme agricole et alimentaire en Belgique, 1940-1942*. Mai 1943. p17.

2. op. cit. p10.

la C. N. A. A. imposa un "Plan de Culture" à tous les fermiers pour pouvoir atteindre les objectifs fixés par la planification. Après avoir constaté que "les résultats du recensement du 15 mai 1941 montrèrent que ni la propagande pour les ensemencements d'automne, ni les directives données en matière de plan cultural libre pour le printemps 1941, ni la persuasion, ni les appels aux sentiments de solidarité et de patriotisme des terriens, n'avaient été suffisants pour modifier dans l'ensemble l'orientation de l'exploitation agricole et lui imprimer une direction que les misères grandissantes rendaient urgentes...", le Plan imposa des minima de livraison clairement déterminés et sévères à toutes les exploitations d'au moins 0,5 ha. de superficie totale." Le monde agricole se trouvait plongé dans un système de contraintes et de contrôles renforcés.

Parmi les Groupements Généraux figurait en première place celui des "Céréales et Aliments du bétail". Dans chaque arrondissement, un bureau permanent était chargé de contrôler la situation dans son secteur. Il était également chargé d'effectuer le recensement détaillé de la production : des bordereaux récapitulatifs hebdomadaires étaient établis par arrondissement et par canton. Dans ces bordereaux étaient recensées les quantités de froment, de seigle, d'épeautre ou de méteil, d'orge et escourgeon, d'avoine, de pois secs (toutes variétés), de haricots flageolets, de féveroles fèves fourragères et fèves des marais, et de la paille pressée. Les quantités étaient comptabilisées, non seulement par localité, mais de plus le nombre d'heures de battage devait être mentionné de telle sorte qu'un contrôle supplémentaire pouvait être effectué. En effet la batteuse était le passage obligé de toute récolte céréalière, le moment propice où un contrôle pouvait être le plus facilement exercé. Grâce à la documentation rassemblée par Monsieur Michel LECOMTE⁵, nous possédons des données très intéressantes sur les entreprises de battage qui existaient à cette époque.

4. loc. cit pp. 30-31.

5. Monsieur LECOMTE de Daussois a eu l'heureuse initiative de sauver de la destruction des archives provenant du bureau de Philippeville, il nous a aimablement autorisé à les consulter. Qu'il trouve ici l'expression de nos vifs remerciements.

Liste des entrepreneurs de battage affectés aux différentes communes du Canton de Florennes 1.

FLORENNES : BLAIMONT de BIESMERÉE
 THYRIAN de ROSÉE
 SEURETTE de ROSÉE
 MORIALMÉ : GODFEURMONT de HANZINELLE
 BLAIMONT de BIESMERÉE
 HANZINELLE : DEFRENNE de BIESMES
 GODFEURMONT de HANZINELLE
 HANZINNE : DEFRENNE de BIESMES
 BERNY Zénon de WALCOURT
 DESTERK de JONCRET
 THY-LE-BAUD'HUIN : BOHANT de LANEFFE
 BERNY Zénon de WALCOURT
 TARCIEUNE : BOHANT de LANEFFE
 Mme DUPONT Eugène de THY-LE-CHATEAU
 BERNY Zénon de WALCOURT
 ORET EVRARD de METTET
 DEFRENNE de BIESMES
 BIEMERÉE : BLAIMONT de BIESMERÉE
 STAVE EVRARD de METTET
 BLAIMONT de BIESMERÉE
 THYRIAN de ROSÉE
 St AUBIN : SEURETTE de ROSÉE
 HEMPTINNE : SEURETTE de ROSÉE
 PONSART Adelin de DAUSOIS
 BERNY Zénon de WALCOURT
 JAUQUET de PHILIPPEVILLE
 JAMAGNE : DELMARCHE Alexandre de DAUSOIS
 JAUQUET de PHILIPPEVILLE
 BERNY Zénon de WALCOURT

Liste des entrepreneurs de battage affectés aux différentes communes du Canton de Walcourt.

BERZÉE : BERNY Edmond de NALINNES.
 Mme DUPONT Eugène de THY-LE-CHATEAU
 CASTILLON : BERNY Edmond de NALINNES
 Mme DUPONT Eugène de THY-LE-CHATEAU
 CHASTRES : BERNY Zénon de WALCOURT
 CLERMONT : BERNY Edmond de NALINNES
 BOURGUIGNON de SENZEILLES
 DAUSOIS : PONSART Adelin de DAUSOIS
 DELMARCHE Alexandre de DAUSOIS
 FONTENELLE : BERNY Edmond de NALINNES
 BERNY Zénon de WALCOURT
 FRAIRE : BOHAUT de LANEFFE
 DELMARCHE Alexandre de DAUSOIS
 GOURDINNE : BERNY Zénon de WALCOURT
 LANEFFE : BOHANT de LANEFFE
 BERNY Zénon de WALCOURT
 PRY : BERNY Zénon de WALCOURT
 ROGNÉE : BERNY Edmond de NALINNES
 SILENRIEUX : PONSART Adelin de DAUSOIS
 DELMARCHE Alexandre de DAUSOIS
 BERNY Zénon de WALCOURT

SOMZÉE : Mme DUPONT Eugène de THY-LE-CHATEAU
 BERNY Zénon de WALCOURT
 THY-LE-CHATEAU : Mme DUPONT Eugène de
 THY-LE-CHATEAU
 BERNY Zénon de WALCOURT
 VOGENÉE : PONSART Adelin de DAUSOIS
 WALCOURT : BERNY Zénon de WALCOURT
 YVES-GOMEZÉE : DELMARCHE Alexandre de DAUSOIS
 BERNY Zénon de WALCOURT

Un document complémentaire ainsi libellé :
 Suivent les noms et adresses, manuscrits, des
 entrepreneurs de battage :
 MARCHAL de MORVILLE, BLAIMONT DE
 BIEMERÉE, BERNY de WALCOURT, BOUR-
 GUIGNON de SENZEILLES, THIROU de
 ROSÉE, SEURETTE de ROSÉE, DEL-
 MARCHE de DAUSOIS, PONSART de
 DAUSOIS et BOHANT de LANEFFE. On
 apprend ainsi que la délation était une pra-
 tique utilisée par cette administration.

Un autre document nous fournit des données
 encore plus précises.

*Philippeville le 5-7-43.
 Monsieur Lecomte, Contrôleur
 Groupement Général.*

*"Conc : batteuses privées, recensement des bat-
 teuses non déclarées.*

*Veillez vous rendre de toute urgence
 chez les entrepreneurs de battage, dont liste ci-
 dessous, afin de vous renseigner sur les bat-
 teuses privées qui circulent dans les rayons des
 entrepreneurs de battage, ceux-ci pourront vous
 faire savoir le nombre de matériel par commu-
 ne, et éventuellement les noms de propriétaires
 de ces machines. Vous pourrez ainsi comparer si
 ces matériels sont inscrits sur la liste des com-
 munes qui sont en votre possession et avertir le
 Groupement Général des batteuses non déclai-
 rées. Ce travail est très urgent.*

Veillez agréer ..."

signé Le Délégué P. BINTS.

Grâce à ces recensements, nous pouvons éta-
 blir l'identité et les itinéraires des entreprises
 de battage pour deux cantons pendant la guerre.

Un témoignage.

Le témoignage de Madame DELMARCHE et
 de son fils Christian, recueilli à Daussois en
 octobre 1996, nous apporte d'utiles informa-
 tions sur le fonctionnement de ces entreprises
 de battage.

"L'entreprise de battage appartenait à mon
 beau-père. Après, c'est mon mari qui a repris
 l'entreprise, je ne me souviens pas en quelle
 année. On a terminé dans les années 60.

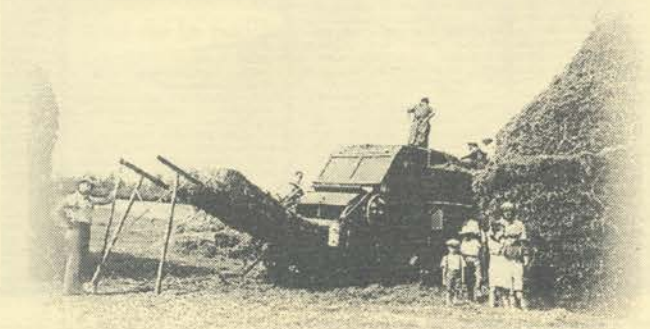
La batteuse était une grosse machine. Oui,
 c'était une grosse machine, une **Claeys** je crois.
 Elle était tirée par un tracteur. C'est le tracteur
 qui actionnait la machine et une presse. Le der-
 nier tracteur c'était un **Man**. C'était le tracteur
 de mes beaux-parents. C'était avant la guerre.
 Je me suis mariée en 44. Je suis venue habiter
 ici en 44. Je suis originaire de Tarcienne, mais
 nous habitons Yves-Gomezée. Mes parents
 étaient sur la Ferme du Moulin à Yves-
 Gomezée. Nous sommes venus à Yves-Gomezée
 en 39.

Le circuit que nous faisons : il y avait
 Daussois, il y avait Villers-Deux-Eglises, puis
 Senzeilles, puis on retournait sur Boussu. On
 faisait tout ce circuit-là; Yves-Gomezée,
 Jamiolle. Tous les environs. Je crois qu'on allait
 aussi à Cerfontaine. On faisait toujours le
 même circuit.

Ici à Daussois, pour dire les plus grosses
 fermes, il n'y en avait vraiment que deux. Il y
 avait des petites fermes, on allait chez tous les
 petits fermiers aussi.

Au début chez les fermiers, on ne prenait pas
 l'équipe. C'était une équipe qu'on appelait ça,
 les flamands qui venaient. Les fermiers s'en-
 traïdaient. On commençait le battage entre fer-
 miers. Pour les orges et les escourgeons, on
 débutait avec les fermiers. On allait de ferme
 en ferme, et tous les fermiers se rassemblaient.
 Aujourd'hui c'était chez l'un, demain chez
 l'autre, et on avait quelques personnes comme
 ça. Il y avait une entraide.

Il y avait une équipe de flamands qui tra-
 vaillait sur la machine. Des flamands, qui
 venaient du côté de Courtrai je crois. De la
 région de Courtrai. C'était souvent le même
 chef d'équipe, mais qui, lui, choisissait ses
 hommes. On traitait avec un homme seule-
 ment, c'était toujours le même depuis des





«Ce sont mon beau-père et mon beau frère qui sont sur la batteuse pour engrener. On battait encore avec les fermiers, c'était bien sûr le début. Cela se passe à Daussois, c'est Fernand DUPONT. Vous voyez, là-bas on a encore l'ancienne presse. Ce sont de grosses bottes, ce ne sont pas des ballots, c'était lié avec des ficelles».



«Les barres sur le montant de la batteuse c'est le nombre de sacs battus, le fermier avec son béret participe à l'ensachage pour surveiller».

années. Alors lui recrutait ce qu'il lui fallait comme ouvriers. Pour le paiement, c'était à lui, qu'on payait, ils s'arrangeaient entre eux.

On commençait la saison juste après les moissons. Pour l'orge et l'escourgeon, c'était tout de suite, parce que les fermiers n'avaient pas de place pour engranger, alors, il fallait vraiment battre tout de suite. Pour le reste, souvent ils réengrangeaient le froment et l'avoine, tout ça. Je crois que les flamands arrivaient, je pense, au mois d'octobre. Les flamands n'arrivaient seulement que quand c'était le battage pour les grosses fermes. Ils venaient travailler la semaine; il y avait une équipe de 10 ou 12 personnes, ce qu'il fallait de main-d'oeuvre. C'était entre eux qu'ils s'arrangeaient pour le travail. Il y avait un engraineur. Après, il n'y a plus eu besoin d'engrainer parce qu'on avait une engraineuse automatique; donc, c'était déjà un homme en moins. Après, on a eu un élévateur qui faisait monter les gerbes; c'était encore une personne en moins. Vous voyez, on se modernisait petit à petit.

Avant la presse à ballot, c'était une plus petite presse avec des ficelles, mais après, on a eu la grosse presse, donc pour faire les gros ballots à ce moment-là, de 50 kilos, 60 kilos. Ça dépendait, comme le fermier voulait, s'il voulait plus gros ou plus petit, on réglait la presse suivant la demande.

Les fermiers nous payaient, en argent. Je crois qu'en ce temps-là, si mes souvenirs sont bons, on avait deux francs au sac de 100 kilos. Mais on faisait, en moyenne, 100 kilos, 100 sacs par jour. Cela fait que les flamands qui recevaient deux francs par sac par personne, au sac de 100 kilos, ils se faisaient donc en moyenne deux cents francs par jour par personne. Alors nous, je ne sais plus combien vraiment, c'était six ou huit francs, je crois, quelque chose comme ça, si mes souvenirs sont bons.

C'était nous-mêmes qui payions les flamands. Au bout de la journée, ils avaient le carnet, alors ils marquaient : aujourd'hui, un tel jour, autant de sacs. Et on inscrivait cela à la planche de la machine. C'était comme un bonnet, on inscrivait, ils faisaient des barres.

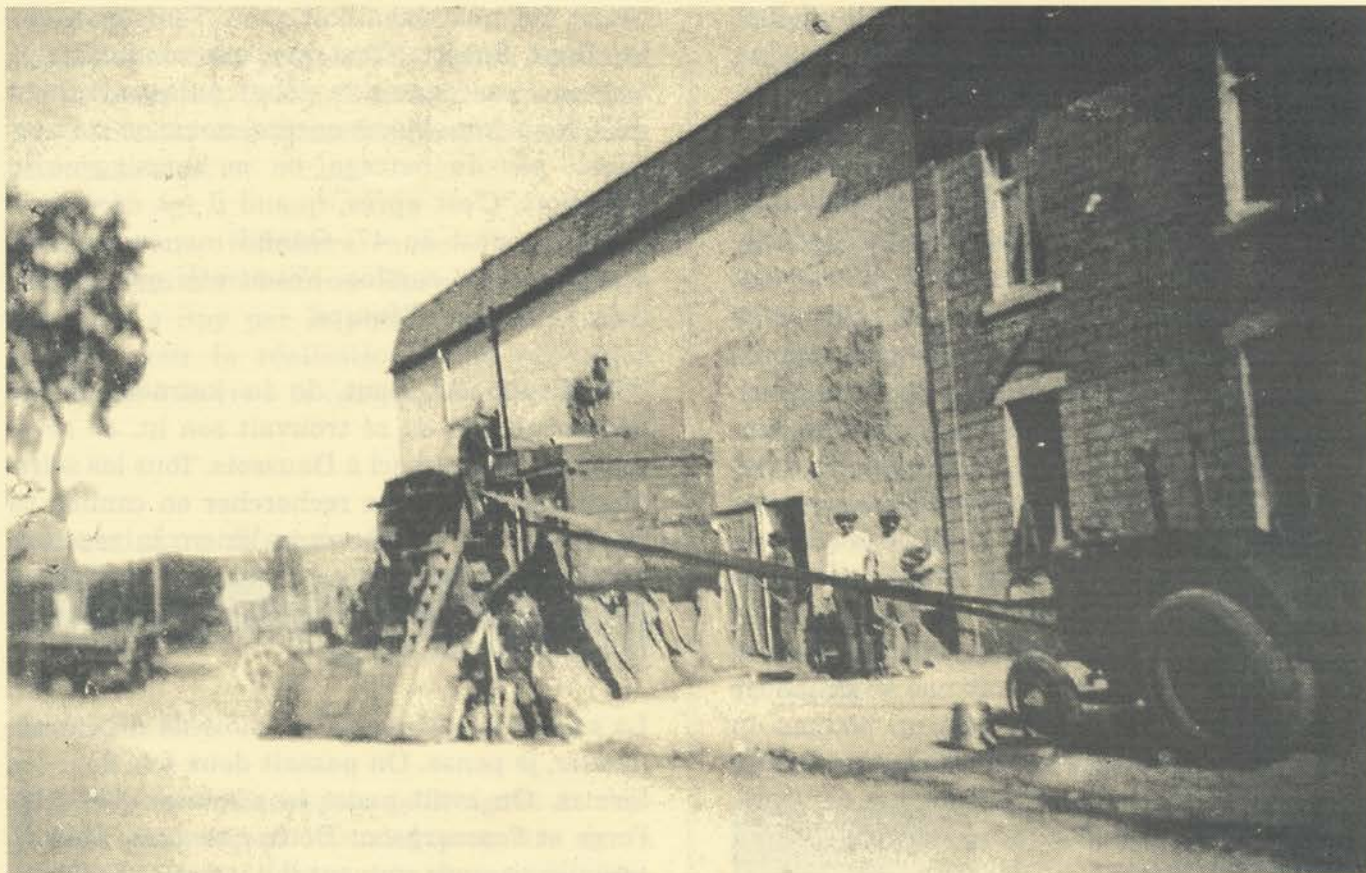
Mon mari avait un camion, alors on faisait les transports. Transport pour tout, le charbon, le bois ... pour les entrepreneurs. Au début, les entrepreneurs n'avaient pas de camion. Alors,

c'était lui qui travaillait pour l'entrepreneur ici, René Robert. C'est moi qui conduisais le tracteur, pas depuis le début puisque, quand mon beau-frère vivait encore, nous, on ne s'occupait pas du battage, on ne faisait que le transport. C'est après, quand il est décédé; je crois que c'est en 47. Quand mon mari était occupé avec le camion, c'était moi qui m'occupais, j'étais avec l'équipe.

C'était dur. Au bout de la journée, on ne demandait pas où se trouvait son lit. Je revenais tous les soirs ici à Daussois. Tous les soirs. Mon mari venait me rechercher en camion ça dépendait s'il savait venir, sinon, je revenais avec le tracteur et j'avais bien peur quand on devait passer dans les bois. Je vous prie de croire que je ne traînais pas !

La saison durait jusqu' au mois de décembre-janvier, je pense. On passait deux fois dans les fermes. On avait passé la première fois pour l'orge et l'escourgeon. Deux passages. Mais le premier passage souvent il n'y avait pas l'équipe. Les fermiers suffisaient à la tâche.

Souvent, on débutait vers huit heures, parce qu'il faisait noir à sept heures du matin. C'était l'automne et on débutait vers huit heures. Et on commençait par le petit déjeuner. On travaillait jusqu'à midi, pour le dîner, puis on recommençait à peu près tout de suite. On restait peut-être un quart d'heure, puis on recommençait. Oui, parce qu'eux il fallait faire les sacs. C'était leur journée ! Ils gagnaient leur vie comme ça. Le plus de sacs qu'on battait, au mieux ils avaient une meilleure journée. Alors, ils ne traînaient pas. Ce n'était pas payé à la journée, c'était payé au sac. Et les sacs ils étaient fournis par le marchand de grains. Puisque le fermier livrait son froment chez un marchand. Alors, il allait chercher les sacs qu'il lui fallait, et souvent il conduisait son grain chez le marchand à peu près tous les jours. Ça dépendait, mais ce qu'il avait besoin, il l'engrangeait. Y avait toujours un surplus sinon le fermier n'aurait pas pu vivre s'il n'avait pas de quoi vendre ses récoltes. Peut-être bien qu'avec le marchand de graines qu'il s'arrangeait pour vendre à un tel prix ou attendre. Ca, je ne sais pas comment ça allait. Mais, il livrait à peu près tous les jours ce qu'il avait de superflu, il le livrait chez un marchand de graines.



«C'est encore ancien parce que ce n'est pas le nouveau tracteur, le "Man", ça c'est l'ancien tracteur.
C'est un tracteur qu'on a récupéré après la guerre».



«Voilà l'équipe, voilà les flamands, le chef d'équipe c'est celui qui est à droite. C'était mon beau-frère qui est au volant du tracteur. Donc, nous n'avions pas encore repris, parce que tant qu'il vivait, nous n'avions pas l'entreprise. C'était après la guerre, vers 45-46, parce qu'il était prisonnier, donc il était rentré, je crois qu'il est mort en 47».

C'était toujours mon mari qui mettait la machine. Pour placer la machine, c'était lui. Toujours ! Il venait mettre en marche et après quand il devait partir faire le transport, il parlait. Quand c'était en marche, il n'y avait plus d'embarras. C'était bien callé, il n'y avait pas de danger. Parce qu'on avait des calles. Souvent, c'était avec des billes de chemin de fer qu'on faisait ça. Le tracteur, c'était un tracteur de 45 chevaux. Le "Man", c'était 45 chevaux.

On n'a jamais eu de problème d'accident avec l'engraineur, on coupait les ficelles au couteau. Au début, on coupait la ficelle, mais après, on a eu l'engraineur automatique. On a eu une fois un accident, ils ont eu un homme de tué. En plaçant la machine à Yves-Gomezée, dans une grange, chez BUISSELLE, il s'est mis entre le mur et la machine, on calait cette machine avec des blocs de bois. Il y a un bloc de bois qui a cédé, ça fait que la machine est retombée et il a eu la tête prise, écrasée, entre le mur et la roue de la machine.

Il y a des années que ça ne rapportait pas beaucoup. Ou alors il y avait beaucoup d'humidité dans la denrée, on avait des problèmes. Quand il y avait l'humidité dans la paille, ça ne s'écoulait pas facilement, ça se bouchait, qu'ils appelaient ça. Ça bourrait la machine.

Puis, ce qu'on pouvait avaler sur la journée, c'était de la poussière. Parce qu'il y avait beaucoup de mauvaises herbes. Alors ce qu'il y avait de bien, on avait toujours la femme du fermier qui arrivait avec une tasse de café et y avait une petite goutte dans le café.

Le battage c'était quand même un évènement : il y avait le repas. Oh bien, c'était un repas tout simple. Mais on était souvent dans les fermes. C'est le fermier qui nourrissait, c'était convenu dans le prix. Il y avait de la soupe, c'était une soupe et puis souvent une étuvée. Ils savaient bien comment mélanger les légumes avec les pommes de terre : c'était l'estuvée. Il y avait de la viande. Il y avait soit des boulettes, soit de la saucisse. Y avait jamais de boeuf, bien sûr, c'était impossible. Ca, on n'aurait pas pu, du luxe à ce moment-là. On ne mangeait le boeuf que souvent le dimanche. Ca, c'était le repas de midi. On déjeunait le matin à la ferme, ça consistait en des tartines, de la confiture et du café. C'était des tartines que le fermier don-

nait. On mangeait à la table du fermier, tout le monde. Le midi c'était toujours à peu près le même menu. Le soir, bien souvent, le fermier refaisait encore des pommes de terre, ou alors, il y en avait à ce moment-là qui aimait la soupe au lait. C'était du pain lié avec du lait. Les flamands mangeaient ça eux, ça leur plaisaient bien. Et les flamands, le soir, ils logeaient dans la ferme dans le fenil, dans le foin.

Quelque-fois, pendant la guerre, il y avait des fermiers qui ne soignaient pas bien. Je me souviens une place, je crois que c'est à Senzeilles, voilà que la fermière arrive en retard avec du lard gras, rien qu'une tranche de lard gras avec des pommes de terre et des légumes. Pensez bien que ça n'a pas plu ! Alors ils se sont servis en grains. Ils avaient une espèce de sac noir, en toile noire. Je ne sais pas comment ça s'appelait. Une grosse toile noire là et ils arrivaient avec le nécessaire pour la semaine, avec des vêtements de rechange. Et, ils avaient ça sur le dos. Et pendant l'ensachage, ils remplissaient leur sac-même, qu'ils cachaient. Ils étaient moins bien nourris, mais ils prenaient un peu plus. Ils se rattrapaient.

Ils n'auraient pas pu prendre beaucoup, parce qu'ils n'allaient pas retourner avec cents kilos sur le dos. Et puis, le fermier surveillait. Mais de toute façon, il y avait toujours un moment que le fermier était ailleurs. Ils s'entendaient entre eux pour dire au fermier : "Venez boire quelque chose". Alors si le fermier partait, bien y en avait qui prenait une partie du sac et il le cachait, tiens !

Le grain qui était produit par la batteuse était du grain qui était propre. Le marchand venait voir si l'humidité prenait, parce qu'il fallait voir s'il fallait pas le mettre au séchoir.

Ici il y avait une autre entreprise de battage, une plus petite. Elle n'avait pas d'équipe de flamands, eux faisaient les petites fermes. Quelques sacs quoi ! Nous n'allions pas chez les p'tits fermiers où on ne battait qu'une heure ou deux. C'était trop de perte de temps. Monter, démonter, c'était une perte de temps. Il fallait toujours bien une heure, une bonne heure. Parce qu'on aidait, et moi, je grimpais au-dessus de la machine et je tapais toutes les calles, c'était ma besogne. Les calles, les buses, parce qu'il y avait des buses qui conduisaient la paille, la petite paille. La paille, les fermiers la

revêtu un caractère particulier grâce à la participation de l'École de Maréchallerie d'Anderlecht et de son directeur, Mr. Tastenoy qui s'était déplacé pour cette occasion. La cérémonie était en outre rehaussée par la présence du Ministre de la Politique Scientifique, Monsieur Yvan Ylieff et du député Jean-Marc Delizée.

Une nouvelle vie pour la forge qui sera désormais musée vivant ! Cette journée a en effet consacré la réhabilitation de ce haut lieu de l'artisanat rural grâce à la collaboration de deux professeurs de l'École de Maréchallerie d'Anderlecht qui ont remis la forge en activité. Le vieux soufflet en cuir a ravivé la flamme du foyer, l'enclume a tinté sous les coups de marteaux, un cheval de trait ardennais, placé dans le travail rénové, a été ferré de neuf. Monsieur Collinet, légataire de la forge, empêché ce jour-là a tenu à s'associer à la cérémonie en nous envoyant le message que nous reproduisons plus loin. Il y exprime tout le sens qu'il a souhaité donner à ce don à notre association, nous nous efforcerons de respecter ce vœu et nous le remercions très chaleureusement encore une fois.

Ce fut une belle journée qui se déroula sous un soleil radieux ! La consécration de deux années d'efforts.

Grâce à l'enthousiasme de nos collaborateurs Guido VAN WAES, Alain MASSON et Philippe RÉGNIER, des dons et des conseils éclairés de Amand LABRUYÈRE, forgeron retraité de Senzeilles, de la participation des Jeunesses du Patrimoine Architectural, du généreux soutien des Autorités Académiques de l'ULB et de la Fondation Roi Baudouin, ainsi que de l'aide efficace de l'Administration Communale de Philippeville, la forge de Romedenne sera désormais le musée vivant de la forge. Des animations sont dès à présent en préparation pour faire découvrir à tous les publics le travail du fer par les procédés traditionnels.

Lettre de Monsieur F. Collinet à W. Quinet
Marie-Paule et moi nous nous réjouissons du résultat obtenu. Une réalisation importante existe maintenant : grâce à votre travail et à votre érudition, grâce notamment aux interventions de Monsieur Jean-Claude VERHAEGHE, Président de l'A.S.B.L. D.I.R.E., grâce à l'engagement de l'Université Libre de Bruxelles et de

bien d'autres intervenants, un métier d'hier revit dans son cadre.

Nul maintenant n'ignorera le rôle économique de la forge mais aussi son rôle social, nul n'ignorera le rôle que la forge est avant tout un domaine pour l'homme, pour toutes celles et tous ceux qui ont fait le bout de chemin pour s'y rendre. Point de rencontre au cœur du village, il permet les échanges des bonnes et moins bonnes nouvelles dans une ambiance spécifique. Le rythme du marteau s'abattant sur l'enclume, les étincelles du fer rouge éclatant en gerbes d'étoiles, la chaleur du foyer, la vapeur de l'objet qu'on trempe, l'odeur de la corne brûlée,... tout un environnement à la porte de nos sens qui fait du forgeron une espèce de magicien : il impose sa volonté à la matière inerte, il fait vivre cette matière en la transformant en un objet utile, voire indispensable. Si c'est le musée de la forge, c'est aussi, c'est surtout le domaine du forgeron, ce faiseur de poussières d'étoiles flamboyantes...

Travaillant librement, selon les règles de l'art et de la tradition, le forgeron associe la force de son bras et de ses outils à une forme de sagesse pour créer un objet dont la beauté parfois rude n'a rien à céder à sa destination ou à sa fonction.

En évoquant le souvenir de mon père René COLLINET, de mon grand-père maternel Alfred ROUET et de mon grand-oncle maternel Luc ROUET, les "derniers" à avoir travaillé dans la forge à ROMEDENNE, Marie-Paule et moi ne pouvons que vous remercier encore pour l'heureuse destination que vous avez réservée à leur forge.



René COLLINET au travail.



C'est ma tante ça. Son mari était maçon; il travaillait pour un entrepreneur et il tenait six ou sept vaches. Et il récoltait; il avait environ deux hectares. Il récoltait un peu et surtout du foin. Il avait un cheval. Des fermes comme celle-là à Daussois, il y en avait assez bien. C'était les petits fermiers qui avaient quelques terrains et qui avaient d'autres activités à côté.

récoltaient pour mélanger avec les betteraves pour donner à manger aux vaches. On ne jetait rien à l'époque. On récupérait tout, les mauvaises graines pour les poules.

Nous, nous avons terminés, je crois que c'est en 59, quand les faucheuses-batteuses ont débuté. Les moissonneuses-batteuses, ça a été notre perdition.

Ca s'est passé rapidement : tous les fermiers ont dit : "ça y est, nous, nous allons prendre la moissonneuse-batteuse." D'une année à l'autre on a diminué. Alors, on a dû arrêter, ce n'était plus rentable. Et alors notre batteuse, on l'a brûlée. Oh, je ne suis pas allée voir. Quand l'entreprise de battage a cessé, on n'a plus fait que le transport. Mais moi, je suis restée ici.

Après je suis allée travailler chez DARDENNE, au château. J'allais tous les jours. Pour faire le repas et l'entretien de la maison.

Mon mari, je l'ai rencontré lorsqu'il venait battre dans la ferme à Tarcienne où je suis née. La ferme à Tarcienne je n'ai pas eu l'idée de reprendre l'activité d'agriculteur parce que

nous sommes venus à Yves-Gomezée. Le bail était terminé, et il n'y avait pas assez d'hectares, c'était plus petit là-bas à Tarcienne. Ca fait qu'à Yves-Gomezée, c'était une ferme de 40 hectares. Et il y avait le moulin en supplément, qu'on a remis en route. C'était la ferme du moulin, moulin qui ne fonctionnait plus, mais qu'on a remis en service. Il y avait trois paires de meules. Y en avait une pour l'épeautre qu'on appelait le *spiate*. Au moulin, on était en famille et ma maman y est décédée un an après. Nous sommes rentrés le 1er mai en 40 et maman décédait au mois d'avril en 41. On a quand même continué avec papa. Il a appris avec un ancien monsieur d'Yves-Gomezée qui avait travaillé au moulin pendant la guerre de 14-18. Il était déjà âgé hein.

Moi, je restais plutôt à la maison. Je faisais l'entretien de la maison, les repas et tout ça. Et puis, je n'aimais pas la ferme. Je

ne voulais pas marier un fermier, c'était trop dur en ce temps-là, parce qu'on n'avait pas la mécanisation qu'il y a maintenant. Il fallait traire à la main, je détestais traire les vaches. Il n'y avait pas de trayeuse mécanique. On n'a pas connu ça nous. Je ne sais plus vraiment combien il y avait de vaches à traire, je sais bien que nous en avions 40 en tout, il y avait les jeunes bêtes. Il y avait peut-être une vingtaine de vaches à traire. Il y avait un domestique bien sûr. On faisait le beurre. Ca, le beurre, je le faisais. Oui, il fallait bien le faire. Mais ça, ça ne me dérangeais pas de faire le beurre, non, c'était traire les vaches que je n'aimais pas. On avait une turbine Mélotte, et pour battre le beurre, c'était une Mélotte aussi, une baratte Mélotte.

Nous avons nos clients. Quand on habitait Tarcienne, on avait souvent les clients de Charleroi. Pendant la guerre, ils venaient le chercher. Parce que, pendant la guerre, on devait fournir à la laiterie, c'était le surplus que nous utilisions. C'était une laiterie coopérative."

JJ VM

RENDONS A CÉSAR ...

Dans notre dernière livraison de ce printemps (Chroniques n°29), dans la rubrique Enquêtes et Documents, la magie des circuits informatiques du traitement de textes de l'ordinateur nous a joué des tours. Une certaine confusion s'est installée dans l'attribution des témoignages reproduits. C'est ainsi qu'à la page 10, les friches communales mises en culture par l'"oncle Matu" n'ont pas été évoquées par Vital DEFORGE, mais bien par le regretté Henri PESTIAUX; le travail aux poëleries de Couvin (p. 11) nous a été raconté par Vital DEFORGE; les usines de Saint-Roch et Saint-Joseph ont été fréquentées par Fernand SABLON, et les usines de Vireux où travaillait l'oncle Matu sont encore des souvenirs de Henri PESTIAUX. Toutes nos excuses pour ces erreurs involontaires.

Le patrimoine est important : consacrons-lui quelques heures à l'école**A LA DÉCOUVERTE DE LA MAISON TRADITIONNELLE RURALE**

C'est aux enfants d'aujourd'hui qu'il incombera demain de gérer le patrimoine naturel et bâti que nous leur laisserons. C'est pourquoi, depuis plusieurs années, l'Assistance Architecturale et Urbanistique (AAU) de la Fondation Rurale de Wallonie multiplie les actions de sensibilisation et de formation auprès des enfants. Dans ce cadre, elle vient d'éditer une brochure destinée aux enseignants et un jeu de cartes pour petits et grands.

Un guide pour l'enseignant.

La brochure "A la découverte de la maison traditionnelle rurale" est un guide pour l'enseignant du dernier cycle d'études primaires et du premier cycle d'études secondaires.

L'habitat traditionnel, un patrimoine pour nos enfants.

Aujourd'hui, partout en Europe, les actions mobilisatrices de valorisation du patrimoine se multiplient, tant au niveau des chantiers de restauration (monuments, sites, patrimoine populaire...) qu'au niveau des actions de sensibilisation à la valeur de ce patrimoine et de formation à sa sauvegarde dynamique.

Mais il ne suffit pas de tenter de léguer un héritage architectural en bon état, encore faut-il, pour que ces efforts soient durables, transmettre simultanément aux générations futures les moyens et

le savoir-faire qui leur permettront de gérer cet héritage.

Comprendre notre patrimoine architectural pour apprendre à le valoriser...

Or, actuellement, il nous faut bien constater que, si la sensibilisation aux problèmes de l'environnement et à la sauvegarde de notre patrimoine naturel s'est peu à peu développée à l'école, il n'en va pas de même au niveau du patrimoine bâti et plus particulièrement de l'habitat traditionnel.

Cette brochure a été conçue comme un outil pour l'enseignant, lui permettant de combler cette lacune. Elle propose tout d'abord une découverte de l'habitat traditionnel des différentes régions de Wallonie. Ensuite, après avoir dégagé les caractéristiques principales de la maison rurale, elle sensibilise aux étapes d'une bonne transformation : les enfants peuvent "jouer à l'architecte". Et pour rendre la matière vivante, la dernière partie de la brochure propose des développements possibles, des animations à réaliser en classe.

Puisse cet ouvrage contribuer à faire redécouvrir à l'enfant un patrimoine qui fait partie de son cadre de vie quotidien et qui, plus que jamais, est appelé à être sauvegardé et valorisé...

Un jeu pour petits et grands : Bâti-Puzzle.

Pour construire sa maison dans les règles de l'art. Comment mieux apprendre à restaurer une maison que par le jeu ? Bâti-Puzzle est un jeu de cartes simple pour écoliers mais aussi pour toute la famille. Il permet de découvrir d'une manière plus attractive les notions de bonnes et mauvaises restaurations, de permis de bâtir...

Bâti-Puzzle se joue de deux à quatre joueurs. L'objectif du jeu est de reconstituer la façade d'une maison traditionnelle à l'aide de neuf cartes.

Au cours du jeu, on peut bloquer son adversaire dans la reconstitution de la façade à l'aide des cartes d'arrêt des travaux. Cet adversaire ne pourra alors continuer son puzzle que grâce aux cartes de reprise des travaux.

Les cartes d'arrêt des travaux sont des cartes rouges symbolisant les mauvaises transformations de la maison traditionnelle. Les cartes de reprise des travaux, quant à elles, sont vertes et symbolisant les bonnes transformations.

A la découverte de la maison traditionnelle rurale est en vente au prix de 150 frs et Bâti-Puzzle au prix de 200 frs.

Commandes et renseignements :
**Assistance Architecturale et Urbanistique de
 la FRW, rue des Potiers, 2
 B-6717 ATTERT
 Tél. : 063/22.59.60**

Le bilan de l'année 1996

La saison 96 fut une année moins bonne pour la plupart des musées. Les mauvaises conditions météorologiques n'étaient certes pas des plus réjouissantes et les journées pluvieuses ont découragé bon nombre de visiteurs. Quoique pour le cas de l'Ecomusée, nous avons enregistré une nette augmentation de nos rentrées financières tout en conservant le statu quo en nombre de visiteurs : 827.395 frs en 1995 et 1.083.804 frs en 1996 !

Nous devons ce résultat encourageant à nos nouvelles stratégies "promotionnelles" mises en place qui prônent les activités de découvertes.

Notre Ecomusée s'efforce de plus en plus de quitter les sentiers battus des traditionnelles visites de musée en créant des activités de découvertes et de formations adaptées à un public très varié.

Nous avons multiplié les moyens pédagogiques pour offrir au public, en particulier au public de tout âge, les moyens d'accéder à la culture. Nous avons tenté de démontrer que la rigueur scientifique, les arts, l'histoire et les animations accessibles à tous ne sont pas incompatibles.

Pour l'instant, notre fer de bataille reste sans conteste notre animation pédagogique sur le thème du pain. Les animatrices ont suivi avec succès une formation accélérée en langage gestuel et aux techniques théâtrales. Le conte sur la symbolique du pain se "bonifie" de représentation en représentation.

Le spectacle fut d'ailleurs proposé aux enfants de l'école de Treignes le 6 décembre, avec le goûter offert à cette occasion par le traiteur du village.

D'autres animations sur le thème du lait, du cuir et de la forge sont en cours d'élaboration.

L'Ecomusée participe entre autre au concours "Les sens du Patrimoine" lancé par la Fondation Roi Baudouin. Ce concours est un appel aux projets pour l'utilisation du patrimoine comme outil de découverte du monde. Par notre expérience et nos activités, nous sommes spécialement bien placés pour être un élément clé des partenariats que la Fondation désire soutenir. Nous ne manquerons pas de vous mettre au courant dans nos prochaines chro-

niques de la suite qui sera réservée à notre dossier.

Nous souhaitons vous signaler également que la maquette de notre futur "Guide du musée" est terminée. La sortie de presse est prévue dans les prochains mois, cet ouvrage sera publié par le périodique "TRADITION WALLONNE" Revue annuelle de la Commission Royale Belge de Folklore.

Ce guide de musée qui ne manque pas d'originalité, est loin du guide conventionnel, nous avons privilégié la mise en valeur de l'artisan d'autrefois, qui en étroite interaction avec le milieu et son savoir-faire, a pu maintenir l'unité fonctionnelle du village.

Nous sommes convaincus que cet ouvrage contribuera au rayonnement de notre institution. Sa vente permettra entre autre d'alimenter le compte de nos Editions et ceci en prévision des deux prochaines publications :

- les actes de la table ronde sur le thème des poéleries et fonderies de Couvin;
- une monographie sur Alfred Melotte, constructeur et inventeur de charrue.



Fête de la St Nicolas de l'école communale de Treignes au Centre de Rencontres de la ferme-château.

Rappel pour les cotisations

A l'aube de cette nouvelle saison, c'est le moment de renouveler votre soutien à nos activités. Nous vous rappelons à cette occasion combien il est indispensable à la poursuite de notre action culturelle. Comme vous vous en doutez, l'aide des pouvoirs publics n'est pas suffisante pour faire face à nos engagements financiers, les « rentrées » par le canal du musée ne sont certes pas négligeables, mais ne pèsent pas lourd dans le budget.

Nos besoins sont répartis en plusieurs postes dont le principal est bien sûr la participation aux salaires de nos collaborateurs.

Nous nous efforçons de maintenir une activité d'éditions parmi lesquelles ces chroniques trimestrielles sont un des exemples. Très prochainement sortira de presse une monographie consacrée à Alfred Mélotte, le constructeur de charrues bien connu; les communications présentées à la table ronde sur les poèleries et fonderies de fer vont faire l'objet d'une publication, elle est en cours d'élaboration; la publication des actes du colloque consacré aux aspects archéologiques et ethnologiques du pain est également en cours de gestation. Tout ce volet édition nécessite également un effort soutenu pour pouvoir en financer les coûts.

Le développement de nos collections requiert également une attention particulière. Rien ne sert en effet de rassembler des collections, de les classer, de les gérer, si leur conservation n'est pas assurée dans de bonnes conditions. Or qui dit conservation dit espace de remisage, et c'est dans ce domaine, peu spectaculaire s'il en est, que l'avenir d'un musée se joue également. Cet aspect de nos activités requiert actuellement toute notre attention, et cela pour une raison particulière liée à la période que nous vivons pour l'instant : celle de la retraite des agriculteurs qui ont débuté leur carrière pendant la période d'après guerre. Période caractérisée par la généralisation du tracteur, de la moissonneuse-batteuse, en un mot de l'agriculture motorisée. Il est donc grand temps de se préoccuper de la conservation des éléments les plus significatifs de cette époque. C'est précisément ce qui se produit à notre niveau, les trois moissonneuses-batteuses, les tracteurs que nous avons acquis cette année en sont les témoins. Seulement les dimensions de ces machines nécessitent des locaux de stockage qui nous manquent. Nous réfléchissons au moyen de remédier à cette situation, les pouvoirs publics sont réticents à admettre cette dimension essentielle, peu spectaculaire, d'un musée. Nous vous en reparlerons.

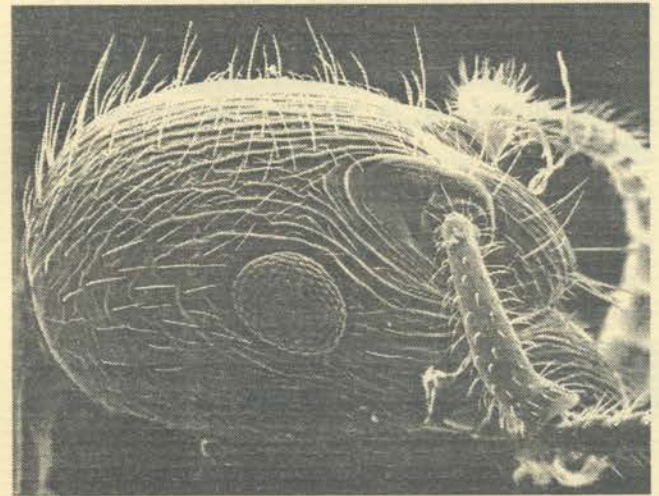
Nous avons jugé opportun de vous adresser cette longue digression pour le renouvellement de votre cotisation afin de vous rappeler combien est nécessaire votre participation financière pour le fonctionnement harmonieux de notre entreprise.

Pour rappel :

membre adhérent : 400 frs.

membre protecteur : 4.000 frs.

Tout montant supérieur ou égal à 1.000 frs est exonéré d'impôt. **CB : 271-0437688-56**

ECHOS DE PARENTVILLE**Des fourmis au Musée des Sciences et des Techniques.**

Tête d'une fourmis *Myrmica* vue au microscope électronique à balayage.

Les fourmis ? Nous les croisons tous les jours dans nos bois, nos jardins, nos cuisines. Nous croyons les connaître. Mais au fait, que savons-nous de leur mode de vie, du fonctionnement de leurs sociétés et de leur importance sur notre planète ? Combien d'entre nous savent par exemple, ce que sont les fourmis volantes ? Combien savent que certaines espèces sont capables de cultiver des champignons ou d'élever du bétail ?

Le Musée des Sciences et des Techniques vous apporte des réponses à toutes ces questions, il vous invite à découvrir ces insectes en apparence si courant, du 13 janvier au 22 mars 1997 grâce à l'exposition "A la découverte du monde des fourmis", conçue par l'AGERF - Association des Groupements d'Etude et de Recherche sur les Fourmis - à Toulouse.

Destinée au tout-public et en particulier aux

groupes scolaires (enseignement primaire et secondaire), elle est composée de 40 panneaux illustrés de 250 photos, de 37 bandes dessinées et de plus de 100 dessins, de montages diapos et vidéos. Le visiteur peut également observer plusieurs élevages de fourmis champignonnistes, granivores et de bois en pleine activité dans des terrariums. Une sculpture géante de fourmi en métal lui permet de se retrouver à l'échelle de l'insecte et de découvrir comment la fourmi est construite.

En complément de l'exposition, le Musée propose un espace "A la découverte du monde de l'infiniment petit", galerie de photos (observation au microscope à balayage électronique) d'insectes réalisée par le Professeur Louis De Vos de l'Université Libre de Bruxelles.

Si l'univers des fourmis est passionnant, il est aussi intéressant de la comparer à celui des abeilles. Dans cette optique, le Musée a réservé un espace du Ruchier Ecole de Charleroi qui présente du matériel d'apiculture ainsi que des documents pédagogiques sur la vie et l'organisation des abeilles.

Soucieux d'être en prise directe avec la recherche actuelle, le Musée des Sciences présente par ailleurs à travers plusieurs posters et documents, des études effectuées au sein de l'Université afin de comprendre le langage chimique de fourmis, le rôle de l'individuel et du collectif dans la fourmilière ainsi que la vie sociale d'autres insectes.

Parallèlement à l'exposition, le Musée a mis sur pied un cycle de conférences à l'attention principale des classes de l'enseignement secondaire supérieur ou de l'enseignement supérieur :

le jeudi 6 février (13h30), Comment photographier le monde de l'infiniment petit ?, par Louis De Vos, Professeur à l'ULB; le mardi 18 février (13h30), Décision Collective chez les fourmis par Jean-Louis Deneubourg, Chercheur au FNRS et Chargé de cours à l'ULB; le jeudi 6 mars (13h30), La vie en société chez les animaux par Jean-Claude Verhaeghe, Professeur chargé de cours à l'IGEAT.

Et pour ceux qui auraient envie de "prolonger l'expérience", le Musée donnera quelques trucs pratiques pour construire un nid de fourmis pour le printemps.

Et après les fourmis...

Fin mars, les fourmis quitteront le sol du Domaine de Parentville pour laisser place au philosophe et scientifique René Descartes. D'avril à juin, le

Musée accueillera en effet l'exposition "Descartes et son temps".

Le 4 mai, aura lieu le premier Dimanche des Sciences. Mis sur pied en collaboration avec la Ville de Charleroi et le Centre Culturel Régional, cette fête familiale rassemblera au Domaine de Parentville, différents musées et associations de la région ainsi que plusieurs musées et services de l'Université Libre de Bruxelles. Les visiteurs (de 5 à 77 ans...) pourront suivre de multiples animations, participer à un grand jeu, se promener, visiter librement le Musée... Le mot d'ordre de chacun étant de jouer avec les sciences : éveiller la curiosité, apprendre, rappeler tout en s'amusant... Et en guise de final, la Compagnie pour Rire jouera le spectacle haut en couleurs "Mélodie foraine".

Enfin, comme l'année passée, des stages seront organisés au mois d'août pour les enfants de 10 à 14 ans.

Les semaines s'annoncent donc riches en initiatives et réalisations pour le Musée des Sciences et des Techniques.

Infos et réservations :

**Musée des Sciences et des Techniques -
Domaine de Parentville, Rue de Villers
227 à 6010 Charleroi (Couillet)
Tél : 071/600 300 - Fax : 071/600 305**





Arrivée des invités.



Visite et allocution du Ministre Y. Ylieff. A ses côtés, de droite à gauche : R. Winand, Vice-Recteur, JM Delizée Député, C. Vandermotten, Directeur de l'IGEAT (ULB), JJ Van Mol, Directeur de l'Ecomusée, Mr. Tastenoy, Directeur de l'Ecole de Maréchalierie.



Discours de Mr. le Pr. R. Winand, Vice-Recteur de l'ULB.



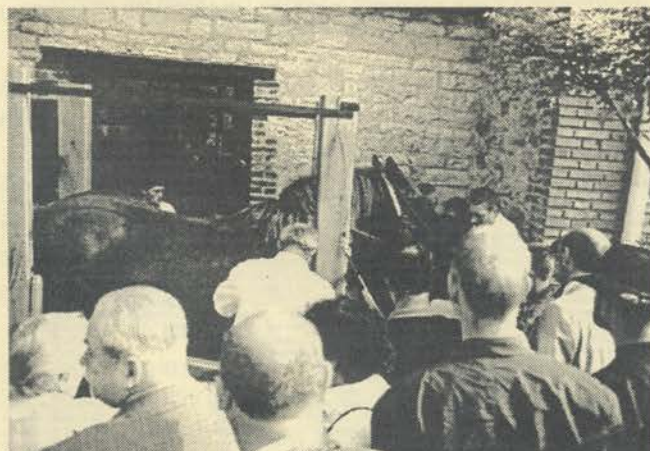
Le vin d'honneur à la ferme-château de Treignes.



Démonstration de forgeage et ferrage réalisé par Mrs Carion et Dufer, Professeurs de l'Ecole de Maréchalierie d'Anderlecht.



Le repas au foyer socio-culturel de Mazée.



Mise en place de Mina, jument de Mr. Guillemain de Romerée, en vue de son ferrage dans le nouveau travail.



L'accompagnement musical était assuré par un quatuor de l'orchestre en chambre de l'Université.

NOUVELLES ACQUISITIONS

L'évolution des techniques de culture et la mécanisation de l'agriculture ont connu une accélération après la seconde guerre mondiale. La généralisation du tracteur, dont les performances s'étaient sensiblement améliorées et le prix diminué, l'avènement de la moissonneuse-batteuse, l'industrialisation croissante du secteur laitier, et la découverte de nouvelles substances chimiques aux propriétés herbicides ou insecticides, ont transformé le travail de l'agriculteur et provoqué une mutation de la vie sociale des villages. Un musée de l'agriculture se doit d'être attentif à cette réalité et de rassembler des témoins significatifs de cette transition. C'est dans cet esprit que nous tentons de compléter nos collections. Il est d'autre part, grand temps d'être à l'affût des opportunités de sauver de la destruction, des machines de cette époque étant donné que les agriculteurs, qui ont débuté après la guerre et ont utilisé ces machines, ont atteint l'âge de la retraite.

Mais cette politique d'acquisition est confrontée aux problèmes lancinants, qui prend ici des proportions auxquelles nous devons faire face : les dimensions de certaines machines.

C'est ainsi que par coïncidence fortuite, les collections de l'Ecomusée viennent de s'enrichir de trois moissonneuses-batteuses.

Une moissonneuse-batteuse **CLAEYS** qui a été construite en 1952. Cette machine est particulièrement intéressante car c'est la première moissonneuse-batteuse construite en Belgique. La firme CLAEYS, qui était installée à Zedelgém en Flandre Occidentale depuis le siècle dernier, était spécialisée dans la fabrication de batteuses et de moteurs stationnaires pour actionner ces machines; plus tard elle a été absorbée par la firme américaine NEW HOLLAND. Elle a été acquise chez Monsieur Yvon COCU à Péruwelz. Elle a encore fait la moisson jusqu'en 1994.

Une moissonneuse-batteuse **CLAAS**, fabrication allemande de l'année 1962, qui nous a été procurée par Monsieur Éric LEEMANS à Nismes. Ce dernier l'avait acquise à la ferme Hoedenaecken à Nismes et l'avait complètement restaurée.

La troisième machine est également de la marque **CLAAS** Europa de la même année 1962 de construction que la précédente. Cette machine est cependant d'un modèle différent : elle ne possède pas de trémie pour stocker la récolte, elle est pour-

vue d'une plate-forme sur laquelle se tenait un aide pour ensacher directement le grain. Elle avait été acquise par Monsieur Pascal JACQUIEZ pour équiper sa ferme à Dourbes. Il l'avait ramenée lui-même, par la route, depuis Bruxelles, il était arrivé à destination à trois heures du matin, quand on se souvient de l'état de la route à cette époque et des phares dont la machine était équipée, il s'est agi d'une performance. Monsieur Jacquiez nous a également expliqué qu'il avait spécialement commandé ce modèle de moissonneuse-batteuse, sans trémie, pour pouvoir économiser la main-d'oeuvre, le grain étant directement mis en sacs sur la machine. Il faut se souvenir en effet que le grain était stocké dans le grenier en sacs de 100 kilos en attendant leur vente sur le marché, alors qu'actuellement il est livré en vrac directement à l'acheteur. La machine a été ramenée à Treignes par ses propres moyens, grâce à la collaboration efficace et compétente de Thierry GUESSOUM de Mazée; le mécanisme est encore en très bon état. Cette moissonneuse nous a été donnée par son propriétaire, le frère de Madame Olga Pestiaux, nous les remercions très chaleureusement tous deux pour ce geste.

Ces trois machines sont en état de marche.

Soucieux de compléter nos collections par quelques tracteurs représentatifs de cette période

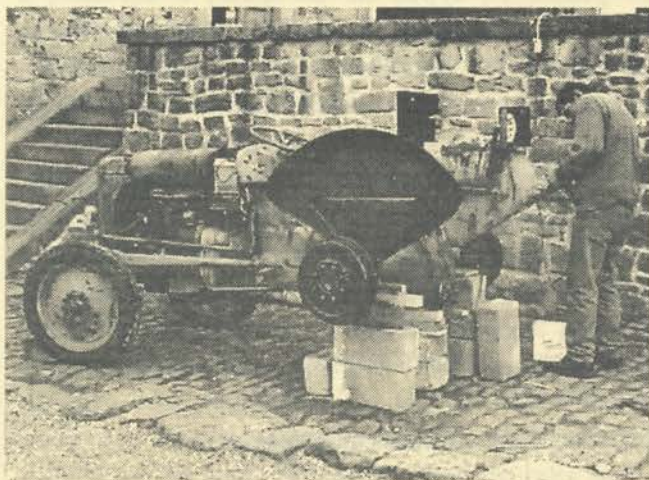


La moissonneuse-batteuse CLAAS. Au poste de pilotage : Pascal Jacquiez junior.



«Arrêt entretien» dans les bois de Vaucelles.

de transition d'après-guerre, nous avons acquis un tracteur de la marque **FERGUSON**, communément appelé "petit-gris" en raison de sa couleur caractéristique. Il a été acquis chez Monsieur **STORET** de Thiméon près de Gosselie. Ce tracteur, fonctionnant au pétrole avec démarrage à



Le petit gris en cours de restauration.

l'essence, est le premier à être équipé du système de relevage "trois points" d'un emploi généralisé depuis.

En même temps que le tracteur nous avons acquis la charrue portée réversible dont il était équipé. Cette charrue, de la firme gembloutoise **DETHY**, devait encore être manoeuvrée manuellement par des leviers.

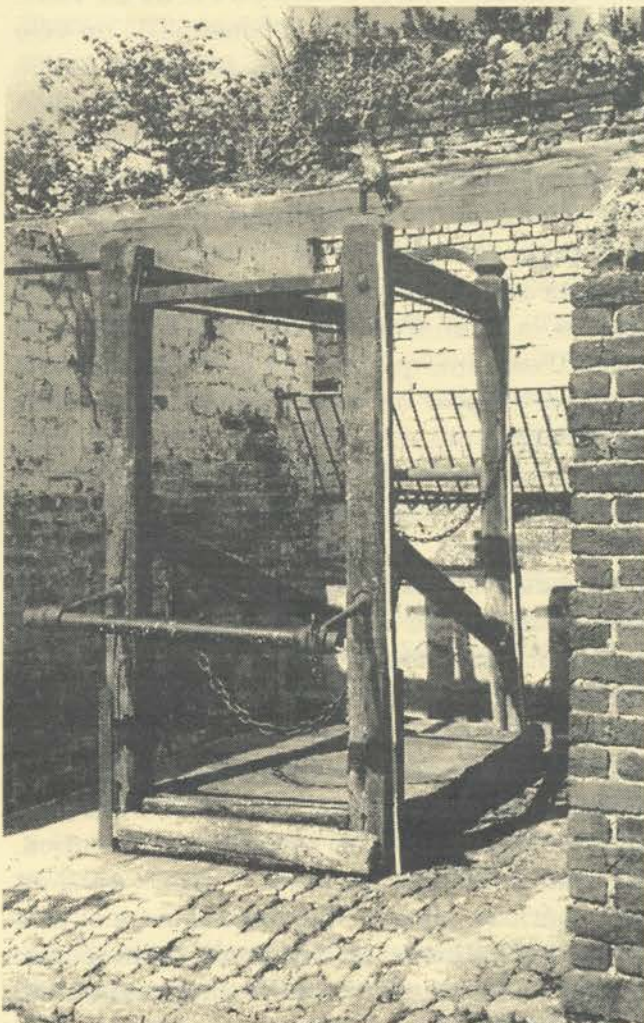
Nous avons reçu un important lot d'objets de la vie quotidienne de Madame Simone **LEFÈVRE** de Walcourt. Notamment une série d'ustensiles de cuisine et d'éléments de mobilier datant du début du siècle qui viennent utilement compléter nos collections pour les nouveaux aménagements des salles permanentes du musée qui seront mis en chantier cet hiver. Ce sera tout particulièrement le cas de la cuisine des années 1930 qui sera reconstituée pour mettre en valeur une cuisinière datant de cette époque. Ce nouvel aménagement sera destiné à faire percevoir les considérables changements qui se sont produits depuis cette époque dans ce haut-lieu de la vie quotidienne (voir également page 8).

Ce lot comprenait également un travail à ferrer les chevaux complet. Les poutres maîtresses sont décorées d'enjolivures sculptées qui le rendent particulièrement attrayant. Il sera installé dans la cour de la ferme-château comme élément de la vie de la ferme d'autrefois.

Épilogue :

Ces acquisitions posent le problème crucial de la

conservation. En effet, par leur gabarit et leur encombrement ces machines nécessitent un espace de rangement spacieux que nous ne possédons pas actuellement. Il faudra donc trouver une solution à ce problème préoccupant, en attendant nous avons aménagé des abris de fortune pour les protéger des intempéries et pour commencer à leur appliquer le traitement d'usage : décapage, application d'antirouille, couche de minium et finition à l'émail.



Le travail de cheval acquis chez Mme Lefèvre de Walcourt.



Les objets sont répertoriés et étiquetés en vue de leur restauration et mise en valeur.

Le "Petit gris".

Le tracteur Ferguson "Petit gris" dont nos collections viennent de s'enrichir est une machine qui a joué un rôle particulièrement significatif dans la mécanisation de nos campagnes. C'est en effet le premier tracteur équipé du système de relevage trois points qui équipe actuellement presque tous les tracteurs agricoles. Ce dispositif ingénieux a été inventé par l'Irlandais Harry FERGUSON né en 1884. Passionné de mécanique, il construisit un vélo de course, puis une voiture de course, et même un avion après avoir découvert à Paris l'avion avec lequel Blériot avait traversé la manche. Pendant la première guerre mondiale, le ministre irlandais de l'agriculture le chargea de contribuer aux progrès de la motorisation des travaux agricoles pour compenser la raréfaction de la main-d'oeuvre réquisitionnée sur le front. C'est ainsi qu'il mit au point une charrue semi-portée pour un véhicule Ford. Cette charrue fut produite en Irlande et aux États-Unis. Avec la fabrication du tracteur Fordson, plus de 100.000 de ces charrues furent produites. En 1933, Ferguson présenta le premier tracteur équipé du système de relevage trois points qu'il venait de mettre au point pour un tracteur construit par David BROWN. Le principe de ce système consiste à accoupler le tracteur et les instruments par trois points commandés séparément par un système hydraulique. En 1938, Harry Ferguson se rend aux États-Unis pour tenter d'intéresser Henry Ford à son invention. Ils vont collaborer pendant 7 ans : pendant cette période, plus de 360.000 tracteurs et plus de deux millions de systèmes trois points seront commercialisés, ce fut un grand succès commercial.

En 1946, la guerre terminée, les industries de guerre cherchaient une reconversion, c'est ainsi que Harry Ferguson conclut un accord avec la firme Standard Motor Company pour la construction de tracteurs Ferguson conçus pour le marché européen. La production en série du Ferguson TE-20 a commencé à l'usine de Coventry en Angleterre, TE signifiant "Tractor England", la puissance était de 20 chevaux. Le succès de ce tracteur a été tel qu'on l'appela rapidement "Petit Fergie gris" ou le "Petit gris" étant donné sa couleur. La collaboration avec Ford cessa lors de la reprise de cette entreprise par Henry Ford II, un grave litige les opposa même pendant plusieurs

années à propos d'une question de brevet, c'est Ford qui perdit le procès qu'il avait intenté à l'encontre de Ferguson. Entre 1946 et 1956, on construisit plus d'un demi-million de tracteurs "Petit gris", avec de nombreuses variantes pour des utilisations bien spécifiques. Il a été équipé de plusieurs types de moteurs, à essence, à pétrole ou diesel. Avec la Standard Motor Company de Coventry, Harry Ferguson développa des tracteurs plus puissants, des moissonneuses-batteuses, des presses.

En 1953 il fusionna avec Massey-Harris et se retira en 1957. Retiré du secteur agricole, il se consacra aux automobiles de course dans son atelier privé. Harry Ferguson est décédé en 1960, à l'âge de 76 ans.

CONDIE A. 1993 : *The Ferguson Album.*

Nouveaux aménagements.

Des travaux de consolidation des ruines de la grange ont été réalisés par les Ets Robert Charles de Les-Bons-Villers. Ces travaux, subsidiés par la Région Wallonne, ont consisté à ragréer et consolider les faîtes de murs qui ont subsisté après l'incendie de 1978. Ils vont protéger ces vestiges encore très importants (ils représentent à peu près 2/3 des murs de la grange) dans l'attente d'une restauration complète du bâtiment, pour lequel un dossier est introduit par le Bureau Économique de la Province de Namur auprès de la Communauté Européenne dans le cadre du projet "Treignes, village des musées". Ces premiers travaux constituent une première phase de la restauration de la grange qui sera le futur musée d'agriculture et où sera aménagée une vitrine de promotion pour les produits régionaux.



Les travaux de consolidation des ruines de la grange en cours de réalisation.

La restauration du corps de logis sera entamée l'année prochaine, elle va débiter en janvier 1997. Les travaux sont subsidiés par la Région Wallonne, la Province de Namur et la Commune de Viroinval. Ils vont consister à remplacer les niveaux par des dalles en béton qui vont également consolider l'édifice par des encrages dans l'épaisseur des murs. Portes et fenêtres de communication avec l'extérieur vont également être remplacées.

C'est dans cette partie des bâtiments que viendront s'installer notre centre de documentation, la bibliothèque et la direction de l'Ecomusée.

ACTIVITÉS DE L'ÉCOMUSÉE EN 1997.

Nouvelle exposition pour l'été 1997: La Roumanie en miroir.

Une nouvelle exposition sera montée cette prochaine, exposition qui aura la Roumanie pour thème. Elle est financée par le Commissariat Général aux Relations Internationales de la Communauté Française de Belgique (CGRI). Elle sera conçue et réalisée par le **Musée du Paysan Roumain de Bucarest** en étroite collaboration avec Marianne MESNIL, Professeur d'Ethnologie Européenne à l'ULB. Cette manifestation s'inscrit dans les relations amicales qui nous lient à la Roumanie depuis plusieurs années déjà. Le Musée du Paysan Roumain a reçu le prix du musée de l'année du Conseil de l'Europe, distinction qui témoigne de la qualité de ce musée, nous nous honorons ainsi de pouvoir bénéficier d'une aussi prestigieuse collaboration.

Pour la réalisation de l'exposition deux ethnologues et muséologues du Musée du Paysan Roumain, Mmes Irina NICOLAU et Sanda LARIONESCU, sont déjà venues en août et septembre pour effectuer une reconnaissance des lieux où se tiendra l'exposition, élaborer une première scénographie et procéder à l'inventaire descriptif des objets qui seront exposés, et d'élaborer le projet en étroite collaboration avec le professeur M. MESNIL. Mmes NICOLAU et Ioana POPESCU viendront monter l'exposition en mai de l'année prochaine.

L'exposition s'intitulera "La Roumanie en miroir", elle se propose de présenter à la fois une image de la paysannerie roumaine contemporaine, par la présentation d'une collection d'objets de la vie quotidienne, et d'évoquer le

travail de l'ethnologue sur le terrain en s'interrogeant sur la représentativité d'une collection d'objets recueillis sur place au cours de ses enquêtes : sont-ils le reflet d'une réalité roumaine, ou évoquent-ils davantage le regard porté par l'ethnologue? Cette exposition offrira donc une double lecture au visiteur, d'où le titre de «Roumanie en miroir». Les objets présentés sont, en effet, ceux que le professeur MESNIL a recueillis sur le terrain au cours de 30 années d'études et de recherches en ethnologie roumaine.

L'exposition sera officiellement inaugurée le 7 juin 1997.

Colloque : Les plantes oléagineuses, histoire et ethnologie.



Au mois de mai 1997 se déroulera une table ronde consacrée à différents aspects de la culture des plantes à huile depuis le Moyen-Age. Il faut se rappeler en effet que cette culture jouait un rôle important non seulement dans l'alimentation, mais qu'elle jouait, avant le pétrole et l'électricité, un rôle essentiel dans l'éclairage, et qu'actuellement des recherches sont effectuées pour utiliser les huiles végétales pour le moteur à explosion (les biocarburants). Cette réunion a pour but de réunir des spécialistes provenant de différents horizons pour traiter aussi bien des aspects techniques de production des huiles végétales que de leur utilisation.

Ce colloque sera le troisième que nous consacrons aux plantes cultivées dans nos régions, les deux premiers ont traité respectivement de l'épeautre et du seigle.

ACTIVITÉS «hors les murs» 1996

L'Ecomusée était présent à la **Foire Agricole de Libramont**, où il présentait des documents sur la Société des Charrues Mélotte (archives, charrues, etc.).

Nous avons collaboré avec le **Groupe Animation Patrimoine Rural de la Basse Sambre** à Spy par le prêt de documents et d'outils pour la réalisation d'une exposition consacrée à la vie à la campagne autrefois.

La cuisine d'autrefois

ENQUÊTES - DOCUMENTS

Introduction

Il s'impose à l'Ecomusée de Treignes de rappeler au présent l'activité première de la région de Couvin durant près d'un siècle : l'industrie de la poêlerie. Dès 1888, sous l'impulsion du Doyen Lambert, afin de résoudre le problème de carence d'emploi dans la région, se développe la fonderie Saint-Joseph. Celle-ci fut rapidement suivie par la Couvinoise, en 1891, puis par les fonderies de l'Eau-Noire, du Lion. En parallèle à ces industries, de petits ateliers développent un savoir-faire artisanal dans l'art de la poêlerie. La réputation et le rayonnement de ces industries se sont étendus bien au-delà de nos frontières.

Riche d'une collection de poêles de tous modèles et de toutes époques, l'Ecomusée de Treignes s'attache aujourd'hui à mettre en évidence le poêle à travers la vie quotidienne rurale dans les années trente. C'est dans cette optique qu'une cuisine sera recrée et présentée au public.

Les informations récoltées proviennent essentiellement d'enquêtes réalisées auprès de femmes de la région, issues de milieux artisanaux caractéristiques du pays (cordonnerie, saboterie) ou fermiers. Celles-ci nous ont aidé à mieux percevoir la vie autour du poêle, ses contraintes et ses joies. Nous espérons transmettre le plus fidèlement cette part de leur passé qu'elles nous ont confié. Qu'elles en soient remerciées.

Au cours de cet exposé, nous tenterons d'abord de décrire l'organisation spatiale de la cuisine

commune, sans tenir compte des spécificités, notre souci étant de décrire la cuisine type du milieu ouvrier dans les années trente, de façon très générale. Ensuite, nous nous attacherons à mettre en évidence le poêle; sa situation dans la maison; son rôle; son usage et les multiples activités quotidiennes qui s'organisent autour de cet élément crucial du foyer.

Enfin, des questions telles que le repas, la conservation des aliments ou encore les activités autour du poêle seront abordées. En conclusion, nous tenterons de mettre en parallèle cette cuisine traditionnelle avec les préoccupations contemporaines de l'organisation rationnelle de la cuisine.

L'organisation spatiale de la cuisine et le poêle

" Pour refaire les anciennes cuisines, tu n'auras



«Le jeu de cartes à la cuisine» : la famille François à Baileux en 1943. Document envoyé en Allemagne à Auguste François «Gefang 8158 Stalag VB Allemagne».

pas difficile parce qu'il n'y avait pas grand chose". Voilà ce que nous disait madame Pestiaux de Mazée quand nous l'avons rencontrée. Avait-elle raison? C'est ce que nous allons découvrir.

Le logis le plus commun est jusqu'au 20^{ème} siècle celui de deux pièces en profondeur. Le rez-de-chaussée se compose à l'avant d'une pièce qui était réservée à l'accueil des visiteurs et aux grandes occasions (baptême, communion). Cette pièce était accessible depuis la rue. Dans le prolongement de la salle de séjour, on

trouve la cuisine et éventuellement une arrière-cuisine. Certaines maisons étaient également dotées d'une écurie qui était disposée sur toute la longueur de la maison. On pouvait y accéder aussi par l'arrière de la maison. C'est là que se situait la pompe à eau lorsque la cuisine n'était pas encore équipée elle-même d'un évier et d'une pompe. D'une façon globale, la communication directe entre la cave et la cuisine était privilégiée par rapport au reste de la maison. Les activités qui se déroulent dans l'une et dans l'autre sont plutôt liées : en cave, dépôt de pommes de terre, réserve de bois, de charbon, conservation des denrées alimentaires...

La cuisine était certainement la pièce principale, que ce soit dans une ferme ou dans une maison. En général, "il y n'avait pas encore de cuisine équipée. On avait des buffets, ça dépend de la grandeur de la cuisine mais souvent c'était un poêle, un meuble, une table et des chaises et un fauteuil peut-être". La cuisine n'était donc pas dépouillée, au contraire, elle contenait l'essentiel. Mais était-elle efficace ? Comme nous le verrons plus loin, cette cuisine ne correspondait pas au concept "Tout en ordre".

Le poêle au bois ou au charbon était raccordé par une buse à la cheminée dont le fronton était, dans la plupart des cas, en bois ou en marbre. Le poêle le plus courant était le «crapaud», il avait deux fonctions essentielles : se chauffer et préparer les repas. L'allumage du feu était le premier geste du matin, il était rythmé par les saisons. En effet, alors qu'en hiver, on l'entretenait toute la journée pour le laisser mourir en fin de soirée, en été, à cause de la chaleur, le feu devenait un inconvénient. Il était nécessaire de l'allumer pour préparer le repas, faire bouillir l'eau pour le café, faire chauffer les fers à repasser et "le laisser crever" après chaque usage.

C'est souvent la maîtresse de maison qui allume le poêle : elle utilisait soit des copeaux de sabotier que les ouvriers récupéraient gratuitement, soit de la paille avec quelques petits morceaux de bois, la "p'tite foé", que l'on préparait la veille. Des branches de genêts séchés servaient parfois également à allumer le feu.

Les grosses bûches étaient achetées, les femmes les plus courageuses les ramassaient au bois.

Le bois était séché dans le coffre du poêle, on y préparait également de la pâtisserie et on y faisait sécher des fruits.

Sur le poêle, une bouilloire passe son temps à

chanter pour la maisonnée. Le café bien chaud attendait le retour des travailleurs.

Au-dessus de la cheminée, un Christ régnait sur toute la pièce. Les lampes à pétrole, "les quinquets", étaient employés en cas de panne de courant, ce qui était assez fréquent à l'époque. La cuisine était éclairée par une lampe-plateau, au-dessus de la table. Celle-ci pouvait être aisément réglée grâce à un système de poulies. La table en bois était recouverte d'un "balatum" ou d'une nappe en tissu. Un fauteuil, en général celui du père, trônait à côté de la cheminée. De l'autre côté, on rencontre parfois un évier en émail (bac et égouttoir) accompagné d'une pompe à eau. Au mur, un papier peint fleuri égayait joliment la pièce. Tandis que des photos, des images saintes, un miroir décoraient la cuisine. La fenêtre était ornée de jalousies, rarement de rideaux. Enfin, on pouvait également rencontrer une machine à coudre, ainsi qu'un portemanteau ou encore un buffet. A ce dernier souvent était préféré un placard étant donné le peu d'espace de la pièce.

L'alimentation et le repas

Dans le pays, la maison ouvrière est très souvent pourvue d'un jardin à l'arrière. Celui-ci assure à la famille la quantité de légumes et de pommes de terre nécessaires à sa consommation. Ce jardin permet également la culture d'arbres fruitiers ainsi que l'élevage de quelques poules et lapins.

Le repas principal, souvent pris le midi, est invariablement constitué de pommes de terre et de légumes. Carottes, choux, haricots verts, poireaux sont presque toujours préparés en purée, ou "ratatouille" avec des pommes de terre et accompagnés d'œufs ou de morceaux de porc frais ou fumés, suivant la saison. Ainsi le "creton" ou lardon accompagne la plupart des purées. Ce mode de préparation, en une sorte de ragoût mélangeant tous les aliments, est conditionné par le poêle lui-même. En effet, la présence de deux, voire trois plaques de cuisson, l'absence de four sur certains poêles, la cuisson au bois ou au charbon, difficilement maîtrisable, ou encore le manque de temps, contraignent à adopter ce mode de préparation. La soupe de légumes, préparée pour deux ou trois jours, précède souvent le repas de midi. Ainsi madame Naivin nous raconte : "Je me souviens toujours, ma grand-mère faisait de la