

# La vie d'autrefois

La Salévienne  
Section du plateau des  
Bornes

## Tome 2 : les moissons



Moissons à Jurens (74) au lieu-dit « sur les plans » – Vers 1950 – Collection Dominique Miffon.

Les moissons sont l'ensemble des activités qui ont pour objet la récolte des céréales

Elles se déroulent en quatre étapes :

- 1/ les semailles
- 2/ les moissons
- 3/ le battage
- 4/ le nettoyage

Les moissons concernent les céréales, pour les autres plantes (maïs, betterave, colza), le terme approprié est « *récolte* ».

Le mot céréale a pour origine **Cérès** déesse romaine des moissons sœur de **Jupiter**. D'après la mythologie, elle apprit aux hommes comment cultiver le blé et en faire du pain. De son amour incestueux avec son frère naquit **Proserpine**. Celle-ci fût enlevée par Pluton, roi des enfers. Sa mère la rechercha et pendant ce temps, la terre ne produisit plus rien. Jupiter envoya **Mercure** pour plaider la cause de **Cérès** et le retour de **Proserpine** auprès de sa mère. Il fut décidé que **Proserpine** pouvait retourner auprès des siens si chaque année, elle restait dans les enfers pendant quatre mois, période durant laquelle rien ne pousserait. Ainsi naquit l'hiver.

La culture de ces graminées est très ancienne<sup>1</sup>. Elle est la base de toutes les grandes civilisations. Elle sert aux peuples anciens de moyen de paiement. Au moyen âge et même encore à l'époque moderne<sup>2</sup>, les paysans payent leurs impôts et leurs baux en céréales<sup>3</sup>. Autrefois très importante, la culture des céréales devient très rare sur le plateau des Bornes au profit des prés et des pâtures « car avec l'avènement des fruitières à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, il devient plus lucratif de se tourner vers l'élevage<sup>4</sup> ».

Jusque dans les années 1970, les fermes possèdent chacune un ou plusieurs carrés de céréales pour leur consommation personnelle<sup>5</sup>. Les pelouses les remplacent aujourd'hui.

---

1 - Des traces de cultures anciennes ont été trouvées en Turquie, datées entre -12 000 et -10 000 ans avant J.-C.

2 - L'époque moderne en histoire démarre en 1492 et se termine en 1789.

3 - Cf. *Échos Saléviens* n° 24, page 15 tableau des redevances. « Les seigneuries de Menthonnex et du Turchet » Dominique Bouverat.

4 - Analyse justifiée de Dominique Miffon.

5 - Témoignage de Bernard Lugaz, doyen de Vovray-en-Bornes, lors d'une séance des « dons de mémoire des Bornes ».



# Les semailles

## **Saison des semailles. Le soir**

*« C'est le moment crépusculaire.  
J'admire, assis sous un portail,  
Ce reste de jour dont s'éclaire  
La dernière heure du travail.*

*Dans les terres, de nuit baignées,  
Je contemple, ému, les haillons  
D'un vieillard qui jette à poignées  
La moisson future aux sillons.*

*Sa haute silhouette noire  
Domine les profonds labours.  
On sent à quel point il doit croire  
À la fuite utile des jours.*

*Il marche dans la plaine immense,  
Va, vient, lance la graine au loin,  
Rouvre sa main, et recommence,  
Et je médite, obscur témoin,*

*Pendant que, déployant ses voiles,  
L'ombre, où se mêle une rumeur,  
Semble élargir jusqu'aux étoiles  
Le geste auguste du semeur »<sup>6</sup>.*

Le champ est préparé à la culture, par les labours. Les hommes du néolithique<sup>7</sup> utilisent « **l'araire** ». Cet instrument est encore employé jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle en France sur les sols meubles et de nos jours en Afrique et en Extrême-Orient.

L'araire est à l'origine fabriquée en bois puis en fer. Elle est composée de 3 parties :

- 1) « **le mancheron** » (le manche)
- 2) « **le sep** » (partie centrale) qui supporte « *le soc* » permettant de former le sillon
- 3) « **l'age** » pièce courbe qui relie l'araire au « **joug** » des animaux.

---

6 - Poème de Victor Hugo (1802-1885).

7 - Période de sédentarisation de l'homme entre – 9 000 et – 3 300 avant J.-C.





© Musée de la civilisation, 2008

Un araire.

Entre le 1<sup>er</sup> siècle et le VI<sup>e</sup> siècle après J.-C. apparaît un nouvel outil : la **charrue**. Différente de son ancêtre, celle-ci permettait de labourer le sol plus profondément et surtout de répartir la terre creusée de part et d'autre des sillons. Elle permet ainsi de retourner les sols fortement herbeux.



Une charrue à traction animale.





Les labours à Archamps - Novembre 1936.

« Pour commencer à labourer, il fallait partir d'un bord du champ et tracer un premier sillon le plus rectiligne possible, puis effectuer un demi-tour, arrivé en bout de champ. Une fois la première raie ouverte, les deux roues entraient en jeu (la petite à l'arrière et la grande roue à l'avant) pour guider la charrue. La grande roue passait dans la raie et la plus petite sur le champ, maintenant la charrue bien horizontale. La charrue pouvait se régler pour déterminer la profondeur et la largeur de la coupe. Celui qui conduisait les chevaux avait du travail à les surveiller, pour éviter les tire-au-flanc<sup>8</sup>. »

Une fois la terre retournée, le semeur (**le senieu**<sup>9</sup>) jette à la volée ses précieuses graines prises dans la **batiula**<sup>10</sup>.

Ce geste auguste est souvent représenté dans les arts et est tellement important que les anciens francs avaient au verso cette image de la semeuse au bonnet phrygien, symbole de la France.

---

8 - Photographie et commentaire trouvé sur le site de La Salévienne <http://la-salevienne.org>. Commentaires de Bernard Hauert et Gérard Lepère - Cliché de Roger Hauert - Collection Bernard Hauert.

9 - *Patois Savoyard*, Félix Fenouillet - Librairie Roche- 1903-278 pages.

10 - Sac dans lequel se trouve les graines d'après Félix Fenouillet, Cf. note 9.





Grâce aux données du cadastre sarde, nous avons la certitude qu'au moins trois céréales étaient cultivées sur le plateau : le froment, l'orge, et le seigle.

« On trouve cependant des lieux-dits qui se réfèrent au froment (Fromentière, Froumentière), à l'avoine (Avenière, Aveinière, Venire), à l'orge (Orgière, Orgère, Ourgière), au seigle (Seiglière, Seillère, Sellyre, Ségalière...)»<sup>11</sup>.

Les Avenièrès et leur célèbre château ont été dans le passé de grands champs d'avoine.

Les céréales sont des plantes fragiles, sensibles aux maladies (jaunisse nanisante de l'orge, ergot du seigle, insectes ravageurs, champignons), aux variations brusques du temps et aux rongeurs. **La verse**, frappe les champs de céréales de manière impromptue et fait baisser irrémédiablement le rendement de celui-ci.

---

11 - *Les noms du patrimoine alpin, atlas toponymique II*, Hubert BESSAT, Claudette GERMI- ELLUG, 2004, 462 pages.





Une verse - Esserts-Salève - Juillet 2016 - Collection privée N. Debize.

Chaque plante a son utilité propre :

- Le **blâ** ou l'**bio**<sup>12</sup> le froment ou blé tendre permet de faire la farine, pour le pain et les gâteaux
- L'**avena** ou l'**avana**<sup>13</sup> l'avoine sert d'aliment pour les chevaux. Elle est mangée par les hommes sous forme de gruau (une bouillie épaisse)
- Le **seilla** ou la **ségle**<sup>14</sup> le seigle mélangé au blé donne un pain noir consistant. Il sert également de nourriture aux animaux.
- L'**ouarrjho** ou l'**voirz**<sup>15</sup> l'orge, en bouillie permet d'épaissir les maigres soupes. Grillée, elle remplace le café.

Comme nous pouvons le constater, la culture des céréales est très importante. La succession de mauvaises récoltes entraîne rapidement les familles dans la misère et l'indigence.

Une fois les céréales mures, elles sont prêtes à être ramassées.

---

12 - Témoignage d'Odile Montant, l'orthographe du mot est aléatoire car le patois du plateau des Bornes est une langue orale qu'il est difficile de retranscrire.

13 - Cf. note 12.

14 - Cf. note 12.

15 - Cf. note 12.



## Les moissons

*« La ferme, ce matin, s'éveilla aux aurores,  
Le soleil de l'été, était dormant encore.  
Le travail de l'année, se concluait ce jour,  
Tout devait être prêt pour finir le parcours.*

*Moissonnées et liées, les gerbes mises en meules,  
Sur le champ dénudé se trouvèrent bien seules.  
L'estivale chaleur, sans la moindre ondée,  
A, les tiges et les grains, rapidement séchés.*

*Comtois et Percherons, tirant les charretées,  
Transportèrent les gerbes pour les engranger.  
La récolte à l'abri des caprices des cieux,  
Le fermier satisfait put remercier Dieu.*

*Les femmes de ferme, levées tôt ce matin,  
Déjà très affairées, au four et au moulin.  
Les voisines aussi, toutes dans la cuisine,  
Aidaient la fermière préparant la cantine... »*

*Gérard Lorine*

D'après Pline l'ancien<sup>16</sup>, les Gaulois<sup>17</sup> utilisent un char amélioré, une sorte de caisse dentelée dans laquelle les épis tombaient ; les Romains moissonnent eux à la main. Les blés sont fauchés soit à la faux, soit avec une faucille.

---

16 - Pline l'Ancien, né en 23 ap. J.-C. à Novum Comum dans le nord de l'Italie et mort en 79, à Stabies, près de Pompéi, lors de l'éruption du Vésuve, est un écrivain romain auteur de « *l'Histoire Naturelle* ».

17 - Les gaulois est le nom donné par les romains à l'ensemble des tribus celtes.





Moissonneuse des Trévires (tribu celte de Belgique), de Mautauban-sous-Buzenol-Belgique<sup>18</sup>.

Cette invention est améliorée en 1831 par l'américain Cyrus McCormick. Il crée une machine avec une barre de coupe mécanique, permettant un fauchage rapide des champs (10 ares par jour).

---

18 - [http://www.villa.culture.fr/mediatheque/communs/images/grandFormat/0/112\\_2.jpg](http://www.villa.culture.fr/mediatheque/communs/images/grandFormat/0/112_2.jpg).





Une faucheuse McCormick<sup>19</sup>.



Cyrus McCormick (État de Virginie - 1809 – Chicago - 1884).

---

19 - Image trouvée sur le site : [http://farm1.staticflickr.com/53/151587630\\_0814f5fe6b\\_z.jpg?zz=1](http://farm1.staticflickr.com/53/151587630_0814f5fe6b_z.jpg?zz=1)



Sur le plateau jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, d'après nos témoins des « dons de mémoire des Bornes<sup>20</sup> », deux ou trois propriétaires possèdent une moissonneuse<sup>21</sup>. Ils se louent à la journée et se déplacent de ferme en ferme. Après 1970 et la désertification des campagnes, les fermes devenues moins nombreuses mais plus grosses possèdent leur propre matériel.

« Lorsque je me remémore des moissons, j'entends les voix fortes et joyeuses des hommes autour de la table dressée sur les tréteaux en plein cagnard à midi. Les femmes qui s'affairent à les servir. Le petit moment assouvi et assoupi à la fin, où l'on sert le café et la gnole<sup>22</sup>. »



Travaux des champs à Andilly<sup>23</sup>.

Une fois la récolte achevée, les blés sont mis en « javelle », afin que les céréales sèchent. Ce travail est très féminisé.

---

20 - Bernard Lugaz à Vovray-en-Bornes, René Dubouchet et Robert Henry à Menthonnex-en-Bornes.

21 - Les frères Jacquemoud à « Cornillon » commune du Sappey, Bouchet à Fléchy, Jappel au « Murgier » commune de Menthonnex-en-Bornes. Témoignage d'Odile Montant. Fille d'Edmond Brand dit « Fouinet » propriétaire exploitant de la ferme de « la Grange » commune de Vovray-en-Bornes. Cette exploitation est devenue la GAEC Fouinet.

22 - Témoignage de Dominique Miffon, membre du bureau de La Salévienne et responsable de la revue trimestrielle *Le Bénon*.

23 - « Trois jeunes hommes et une fillette sur une moissonneuse mécanique : qui est cette famille ? quelle année ? quel endroit précis ? Cette machine semble être une moissonneuse -javeuse, qui fauche et met la moisson en javelles, c'est à dire en gerbe non liées. Elle est conduite par un seul homme. La présence des pneumatiques, ainsi que du volant laisse supposer qu'elle a été parmi les dernières fabrications. Quel est le constructeur de cette machine ? » Photographie et commentaire trouvé sur le site de La Salévienne <http://la-salevienne.org>. Commentaires Gérard Lepère - Cliché amateur.





Le javelage<sup>24</sup>.



Travaux des champs « vers la vigne à Grandchamp à La Rippaz » (Vulbens). Mise en javelle à la faucille<sup>25</sup>.

---

24 - [http://3.bp.blogspot.com/\\_HWO3oqv5dC4/TQ99rvNysxl/AAAAAAAAABtk/bnH32z645mU/s1600/le+javelage.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_HWO3oqv5dC4/TQ99rvNysxl/AAAAAAAAABtk/bnH32z645mU/s1600/le+javelage.jpg)





Même au plus jeune âge, il est dur de tenir la faucille – Collection D. Miffon.



Moment de repos et de tendresse après la mise en javelle entre le grand-père et sa petite fille - À la combe des Étrepalles - Jurens (74) - Collection D. Miffon.

---

25 - « Louise Roulin-Gay (1903-1996) en train de faire des gerbes de blé (?) à l'aide d'une faucille ». Photographie et commentaire trouvé sur le site de La Salévienne <http://la-salevienne.org>. Commentaires de Gérard Lepère.



« La moissonneuse-lieuse est une ancienne machine agricole, qui perfectionnait la moissonneuse. Cette machine fut découverte en 1872 par Charles Withington. Comme la moissonneuse elle fauchait les tiges des céréales, mais en outre elle permettait de les lier automatiquement en gerbes. Celles-ci étaient entassées ensuite en meules de manière à assurer le séchage des épis pendant plusieurs jours avant le battage qui se faisait à poste fixe.

La machine découverte par Withington utilisait du fil de fer pour lier les gerbes. Cela posa divers problèmes, car le fil de fer était ingéré par le bétail, endommageait les meules des moulins, et causa des accidents aux mains des agriculteurs, et particulièrement rapidement William Deering mit au point un modèle utilisant de la ficelle alors que John Appleby inventa un lieur.

Les premières moissonneuses-lieuses étaient tractées par des chevaux et actionnées par un barbotin (sorte de roue dentée). Par la suite, les chevaux furent remplacés par des tracteurs. Elles étaient équipées d'un moulinet-rabatteur et d'une barre de coupe analogues à ceux qu'on trouve à l'avant des moissonneuses-batteuses.

Les tiges fauchées tombaient dans une toile qui les convoyait en arrière vers le mécanisme lieur. Ce dernier formait les gerbes et les liait avec une ficelle. Une fois celle-ci nouée, la gerbe était déversée au sol à l'arrière de la machine.<sup>26</sup> »



Une moissonneuse-lieuse.

---

26 - <http://machinisme-agricole.wikibis.com/moissonneuse-lieuse.php>



À la fin de la moisson, les femmes et les enfants et les indigents ramassent les grains tombés et la paille laissée sur place, ils **glanent** le champ. Le glanage est un droit ancien et réglementé suivant les différentes législations locales.



*Des glaneuses* - Tableau de Jean-François Millet (1814 - 1875) - 1857 - Musée d'Orsay - Paris.

La moisson terminée, il faut séparer les grains de la paille.

## Le battage

Une partie des plantes, les tiges sont gardées pour faire la litière des animaux, c'est la paille. La partie restée dans les champs après la fauche s'appelle le chaume. Quand il n'est pas utilisé, le chaume est brûlé : c'est le brûlis.

La paille est employée dans les constructions en torchis (mélange de paille et de terre), pour le paillage des jardins, la fabrication du papier, pour la vannerie (chapeaux), pour les toitures et pour la litière des animaux.



Le **fléau** est le premier outil utilisé. Les gerbes mises à terre sont battues.



Un fléau.

Nous n'avons pas eu de témoignage concernant cette pratique sur le plateau. Nos anciens ont tous connu la batteuse. Par contre, Renaud Gratier de Saint-Louis, a pu récolter dans le département du Rhône le témoignage d'anciens batteurs<sup>27</sup> :

« Si le fléau présente l'avantage de ne pas trop meurtrir la paille, le travail est néanmoins long et éreintant : un bon ouvrier ne bat guère plus de 180 à 240 litres de blé. Évoquant les souvenirs du Bourbonnais de sa jeunesse, Émile Guillaumin se souvient sans regret des heures passées à tenir le manche rugueux du fléau : « Je ne connais pas de besogne plus énervante que celle-ci. Manœuvrer le fléau, du même train régulier, pour conserver l'harmonie obligée de la cadence ; ne pouvoir disposer d'une seconde pour se moucher, pour enlever le grain de poussière qui vous fait démanger le cou, quand on est encore malhabile et non habitué à l'effort soutenu, c'est à devenir enragé ! ». Sueurs, chaleur et fatigue sont le lot habituel des batteurs éreintés et provoquent souvent une consommation exagérée d'eau responsable de très nombreuses dysenteries, appelées communément « fleurs de sang ». Le battage suit généralement de quelques mois la mise en grange des récoltes. La main-d'œuvre inoccupée s'y emploie durant la morte-saison, comme dans la montagne beaujolaise, à Saint-Bonnet-les-Bruyères, où « le battement se fait en grande partie dans la mauvaise saison dans des certains moments où l'on ne pourrait nullement travailler le terrain ». Par la charge de travail et le pénible effort qu'il nécessite, le battage au fléau est un grand moment de sociabilité paysanne avec ses rites et ses traditions, ainsi que le conte Marius Chamailier, paysan du Pilat :

---

27 - *Du fléau à la batteuse : battre le blé dans les campagnes lyonnaises (XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles)* – *Ruralia*, revue de l'association des ruralistes français-disponible sur le site <https://ruralia.revues.org>



« Nous sommes donc le matin : les batteurs arrivent avec leur fléau, ils n'arrivent pas bien tôt à six heures. Alors ils commençaient par balayer l'aire à battre [...]. Et après avoir bien balayé l'aire, ils allaient "déjeuner". Pour "déjeuner", autrefois, on mangeait des anchois, il fallait des anchois le matin. Ces anchois généralement, on les étalait bien sur une assiette avec des œufs durs et, parfois, quelques poivrons. Ça constituait le repas du matin, avec une bonne soupe, une bonne soupe au lard, bien sûr ». Le casse-croûte englouti, le battage proprement dit peut enfin commencer. L'opération suit alors des règles précises dont l'origine remonte probablement à l'Ancien Régime. Dans la partie méridionale du Rhône, les batteurs se choisissent un chef qui devra rythmer, pour la durée du travail, le battement régulier des fléaux : « Il faut dire qu'avant de donner le premier coup de fléau, on nommait celui que, pour la journée, on allait appeler le curé [...]. Le curé était celui qui avait lancé son fléau le plus loin possible sur l'airée. [...] Celui qui avait lancé en deuxième position était le valet, ensuite c'était le bourreau. Après les autres n'avaient pas de grade. Le règlement était que le curé devait embrasser toutes les femmes, les vieilles et les jeunes, qui passaient, en commençant par celles qui tournaient l'airée, bien sûr ». Dans le nord du département, où l'hiver est plutôt rigoureux, les récoltes sont fréquemment battues en grange. Sur les contreforts du mont Saint-Rigaud, aux Ardillats, « toutes les récoltes sont battues au fléau sur aire, en grange, peu dehors ». La veille, le sol est soigneusement préparé, nivelé et recouvert parfois de bouses de vaches séchées<sup>28</sup> ».

Dominique Miffon se souvient très bien ce moment : « la manière de tenir le sac quand il se remplit de grain, la douceur fascinante au toucher du grain qui s'écoule, de le nouer avec des ficelles de chanvre. Les mêmes qui servent pour lier les bottes et avec lesquelles, récupérées, en hiver on tresse les grosses cordes qui ont tellement d'usages. Le temps passé, toujours l'hiver, à ravauder ces sacs de jute<sup>29</sup> ».

Une autre méthode consiste à faire piétiner les gerbes par des animaux, en générale des bœufs ou des chevaux, c'est le **dépiquage**. Cette méthode est très utilisée dans le sud de la France.

---

28 - Sac dans lequel se trouve les graines d'après Félix Fenouillet. Cf. note 9.

29 - Témoignage recueilli auprès de Dominique Miffon. Cf. note 22.





Dépiquage à Tarascon-sur-Ariège (09)<sup>30</sup>.

En 1784, un écossais, Andrew Meikle invente la première batteuse mécanique.

« L'organe principal de la batteuse est constitué par le batteur cylindrique tournant, entouré d'une grille fixe, le contre-batteur. La récolte est engagée entre les deux pièces et sous l'effet du mouvement, les épis sont brisés et les grains ainsi qu'une partie de débris, balles et poussières, passent à travers le contre-batteur. La vitesse de rotation du batteur mais aussi l'écartement entre batteur et contre-batteur sont réglés selon l'état et des caractéristiques de la récolte.

La paille après avoir traversé le batteur passe sur des secoueurs qui permettent de récupérer les grains toujours mélangés à la paille, qui passent à travers un crible et rejoignent ceux récupérés par le batteur. Le mélange de grains et de balles est ensuite soumis à des opérations de nettoyage : criblage, vannage, puis un élévateur remonte les grains nettoyés vers le haut de la machine avant qu'ils subissent un second nettoyage et de passer à l'ensachage.

En général, la batteuse qui est à poste fixe, est actionnée au moyen de poulies et courroies par une machine à vapeur fixe, ou une locomobile ou par la prise force d'un tracteur agricole. Ce dispositif impose de rassembler la récolte, auparavant mise en gerbes puis en meules, en un seul point, le plus souvent proche de la ferme »<sup>31</sup>.

---

30 - Photographie trouvée sur le site [http://www.collection-jfm.fr/uploads/product\\_image/214660/zoom\\_sans\\_titre297.jpg](http://www.collection-jfm.fr/uploads/product_image/214660/zoom_sans_titre297.jpg)

31 - <http://www.machinisme-agricole.wikibis.com/batteuse.php>





Batteuse à Cernex (74).

« Cette batteuse avait été achetée par Jean-Marie Excoffier, dit Planaise, et elle venait de Vierzon (Allier). Son fils Léon lui succéda pendant plus de 40 ans. Antoine Cugnet, dit "Toine au fils" possédait le même matériel de battage que Excoffier à la même époque. Ensuite c'est Louis Gros qui effectua les battages en supprimant les machines à vapeur de son père pour les remplacer par de gros tracteurs qui actionnaient et tractaient le matériel, le tout conduit de main de maître. Si un ouvrier faisait défaut, Louis n'hésitait pas à le remplacer, tout en ayant l'œil sur son matériel. Son frère Albert effectuait le même travail sur le secteur du Genevois.

La batteuse est photographiée devant de restaurant de François Dusonchet, resté maire de Cernex une vingtaine d'années. Il était aussi cultivateur et négociant en bestiaux. Il se rendait régulièrement à Genève mener des bêtes à l'abattoir et revenait toujours avec de la viande, ce qui lui permettait de bien nourrir ses ouvriers agricoles qui l'appréciaient beaucoup<sup>32</sup>. »

La venue de la batteuse dans la ferme familiale, reste gravée dans les souvenirs des participants des « dons de mémoire ». Cette grosse machine installée dans leur ferme est une source de curiosité. C'est un jour de fête à la maison.

À la fin du battage, épuisés par une dure journée de labeur, asphyxiés par la poussière dégagée par le battage, les ouvriers aiment se détendre

---

32 - Photographie trouvée sur le site de La Salévienne <http://la-salevienne.org>. Commentaire extrait de : *Souvenirs d'un ancien de Cernex*, Honoré Philippe - La Salévienne.



en buvant « un p'tit canon », suivi d'un autre. L'ivresse aidant, ils s'amusent à faire des blagues. Odile Montant se souvient très bien d'un ouvrier mis dans un sac en jute par les autres, se faisant promener dans le village. Bernard Lugaz quant à lui se remémore d'ouvriers qui montaient des tas de fumier sur les toits des fermes.

Afin de nourrir les hommes, les femmes concoctent des petits plats. La maman d'Odile Montant faisait des rissoles des moissons, faites uniquement à cette occasion, avec une sorte de pâte à beignet qu'elle faisait revenir à la poêle<sup>33</sup>.

Malgré cette innovation, les moissons occupent encore beaucoup de temps. Une autre invention va à nouveau améliorer les conditions de travail des agriculteurs. En 1834, Hiram Moore, un Américain déposa un brevet sur un modèle de moissonneuse-batteuse. Cette machine permet d'effectuer en même temps les moissons et le battage des céréales.



Une moissonneuse-batteuse à vapeur<sup>34</sup>.

« La fébrilité de ces temps de moisson, encore plus vive lorsque sont arrivées les moissonneuses batteuses. Qui passerait en premier, mesurer le taux d'humidité de chaque champ pour déterminer où on commercerait à battre. Et puis, dans la nuit, espérer encore que la rosée ne tomberait pas si vite pour que

---

33 - Témoignage d'Odile Montant. Cf. note 12.

34 - <http://merveillesetsplendeursdantan.m.e.pic.centerblog.net/o/5cb91e38.jpg>



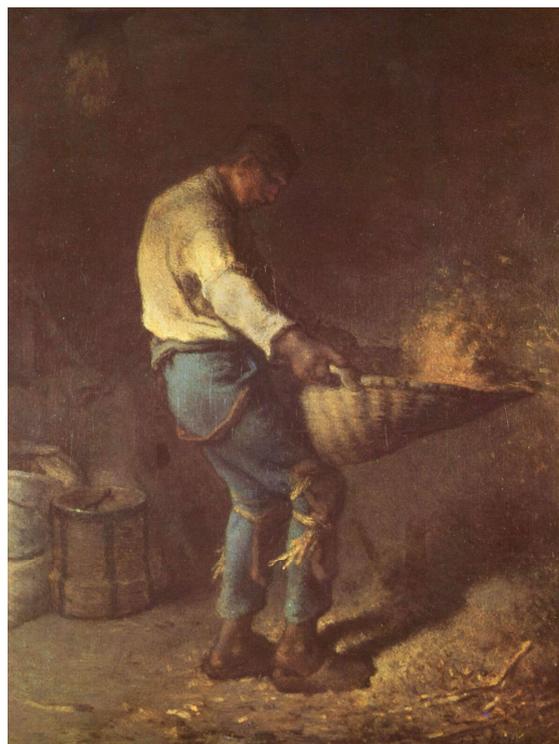
le formidable engin puisse continuer au plus profond de la nuit à engranger. Les bêtes qui fuient dans la lueur des phares<sup>35</sup>. »

À Vovray-en-Bornes, les deux frères Chevrot habitant en Isère venaient avec leur moissonneuse-batteuse et restaient pendant un mois au village pour faire les moissons<sup>36</sup>.

Après les moissons et le battage, il faut s'occuper des grains, les nettoyer et les stocker.

## Le nettoyage

Les grains sont mis ensuite dans un ce panier en osier tressé, large et plat, le **van**. Le paysan jette les grains en l'air, pour que le vent emporte l'enveloppe tandis que le grain retombait sur un drap étendu par terre.



*Le vanneur* -Tableau de Jean-François Millet - Vers 1848 - Musée d'Orsay - Paris.

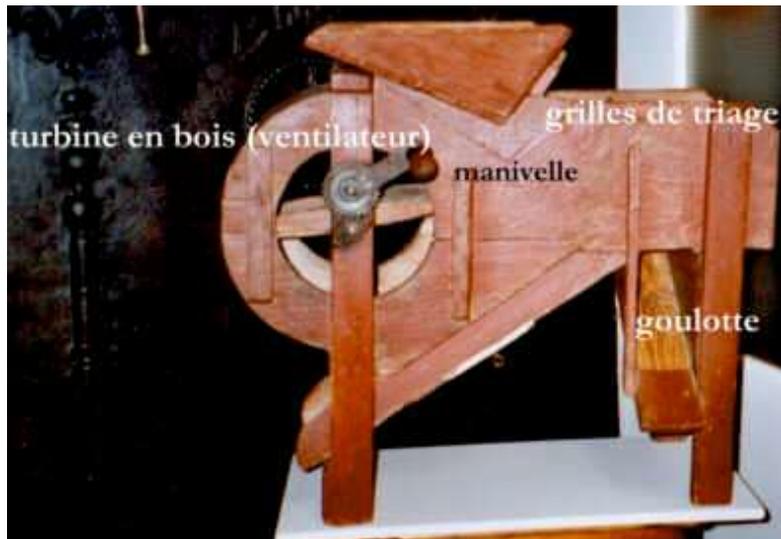
Le van sera remplacé par le **tarare**, qui permet de manière mécanique de séparer le grain de ses impuretés.

---

35 - Témoignage de Dominique Miffon. Cf. note 22.

36 - Témoignage d'Odile Montant. Cf. note 12.





Un tarare<sup>37</sup>.

Après avoir nettoyé les grains, le blé part directement chez le meunier pour faire de la farine, mise en sac elle est stockée à la ferme. Les grains des autres céréales sont stockés dans des grands sacs de jute, dans les greniers.

La fin des moissons donne lieu à de grandes fêtes un peu partout en France. Sur le plateau des Bornes, nos témoins n'ont pas souvenir de fêtes spécifiques faites en l'honneur des moissons. Rappelons-nous qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle peu de champs étaient cultivés et que les rares ensemencés étaient destinés à une consommation personnelle.

Comme les fenaisons, les moissons offrent à la langue française un grand nombre d'expressions :

- **Manger son herbe en blé** : ne pas faire d'économie.
- **Être pris pour un blé** : être surpris sans pouvoir s'enfuir.
- **Avoir du blé ou de l'avoine** : avoir de l'argent.
- **Être fauché comme les blés** : être pauvre.
- **Être sur la paille** : ne plus avoir d'argent ou être malade<sup>38</sup>.

37 - Photographie tirée du site

[http://images.google.fr/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fmetiers.anciens.pagesperso-orange.fr%2Fminitarare2.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fmetiers.anciens.pagesperso-orange.fr%2Fobjetsrares.html&h=272&w=394&tbnid=FtmUALK0VARlaM%3A&docid=H86Xzbnx\\_o7OfM&ei=BQKVV\\_uuG4G7aq-5vugG&tbm=isch&iact=rc&uact=3&dur=1931&page=1&start=0&ndsp=18&ved=0ahUKEwi7xd7w1ozOAhWBnR oKHa-cD20QMwg8KA8wDw&bih=651&biw=1366](http://images.google.fr/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fmetiers.anciens.pagesperso-orange.fr%2Fminitarare2.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fmetiers.anciens.pagesperso-orange.fr%2Fobjetsrares.html&h=272&w=394&tbnid=FtmUALK0VARlaM%3A&docid=H86Xzbnx_o7OfM&ei=BQKVV_uuG4G7aq-5vugG&tbm=isch&iact=rc&uact=3&dur=1931&page=1&start=0&ndsp=18&ved=0ahUKEwi7xd7w1ozOAhWBnR oKHa-cD20QMwg8KA8wDw&bih=651&biw=1366)

38 - D'après Odile Montant.



## Remerciements

À Claude Mégevand, Gérard Lepère, Dominique Miffon, Olivier Chamot, Odile Montant et Bernard Hauert pour leurs relectures, témoignages et avis éclairés.

À Nadine Cusin, pour l'édition de la brochure.

À tous nos participants « des dons de mémoire des Bornes ».

**À la mémoire de Robert Henry, fidèle des dons de mémoire sur la commune de Menthonnex qui nous a quittés en juillet 2016.**



Avec la collaboration du conseil départemental de Haute-Savoie.

