

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de E. HERBIN (Nord)

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

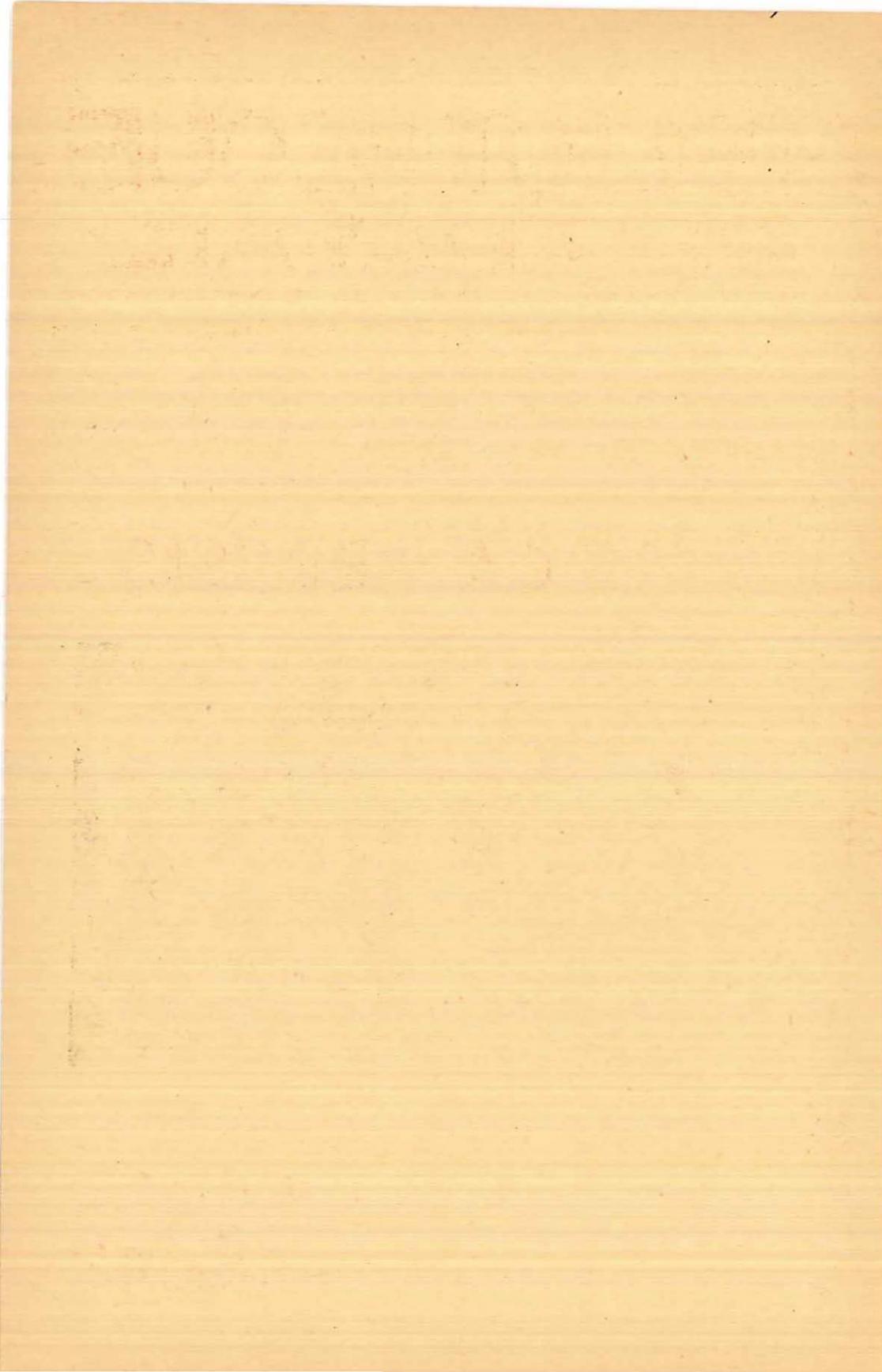
LE CAMBRÉSIS



L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

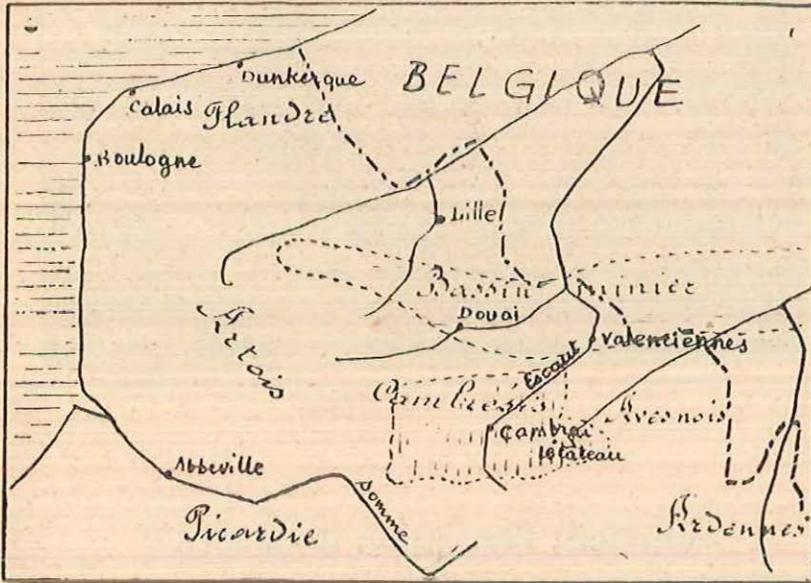
15 Juillet 1950

123



E. HERBIN

LE CAMBRÉSIS terre à blé, pays textile



Le Cambrésis

Départ pour une longue visite

— Geneviève, nous allons quitter Le Quesnoy si vert dans son nid d'arbres pour te faire visiter ma région natale : Le Cambrésis. Avec notre petite auto, nous le parcourrons de long en large...

— Papa, je ne vois pas d'arbres, sauf au long des routes, pas de prairies comme chez nous et puis ce ne sont que des champs, des champs avec du blé bien vert et des betteraves.

— Tu vois, c'est à peine vallonné avec des villages bien serrés, bâtis en briques rouges.



Four à chaux abandonné

Autrefois, l'extraction de la chaux

— Allons aujourd'hui à Cambrai. Sur le chemin, avant d'arriver à Avesnes-les-Aubert, tu verras un vieux four à chaux qui ne fonctionne plus.

— Quel grand trou !

— C'est ici qu'on tirait la craie qui forme le sous-sol du Cambrésis. Regarde ici le four : un grand trou maçonné où l'on cuisait la craie que tu vois encore au fond de la carrière. Les maçons venaient autrefois prendre leur provision de chaux vive pour la fabrication de leur mortier. Les cultivateurs venaient aussi en chercher pour leurs champs.



Chemin encaissé creusé par le limon

Des terres plus ou moins fertiles

— Vois-tu aussi, Geneviève, tout en haut sur la paroi de cette carrière, la couche de terre jaunâtre, épaisse de plusieurs mètres : on l'appelait le limon des plateaux. Il est formé de sable et d'argile et s'étend sur tout le Cambrésis dont il fait la richesse. Mais sur les hauteurs, la pluie, le vent, le gel ont usé le limon et la craie apparaît sous forme de petits cailloux blancs et de galets ronds.

— Oui, papa, j'ai vu cela dans le champ d'Albert Wattremez qui est près du nôtre.

— Au village, on appelle ces terres des « marlettes ». Elles ne rapportent guère et sont très sèches. Tu vois, le limon n'a pas partout la même épaisseur ; ici, il a 20 cm et, plus loin, 25 mètres. Au flanc de la carrière que nous examinons, la couche peut avoir 6 mètres.

De rares cours d'eau



Lit à sec ou l'Erclain à Saint-Hilaire

— Papa, je ne vois jamais de ruisseaux, pas d'étangs, comme dans l'Avesnois.

— Ma fille, quand il pleut, l'eau pénètre, traverse la craie et ne réapparaît plus. Aussi tu ne vois pas de ruisseaux clairs ; les vallées sont sèches. Les villageois les nomment les « riots », vieux nom, un reste de l'occupation espagnole, autrefois.

Tu connais aussi l'Erclain qui traverse le Cambrésis, il est à sec toute l'année et ressemble à un chemin creux ; mais qu'arrive un orage, il se remplit et déborde.

Poursuivons notre route, jusqu'à Cambrai, pour voir le fleuve, l'Escaut.

— Que l'eau est sale, jaunâtre avec des reflets verts ! Tiens, regarde toutes les péniches, là, une écluse.

— Oui, l'Escaut roule à plein bord son eau sale et tranquille. C'est plutôt un canal qu'un fleuve.



Le village de Saint-Hilaire-les-Cambrai

Les villages

Quand nous arrivons, venant de Solesmes, nous voyons les villages tous groupés autour de leur église au clocher pointu. Il a bien fallu vivre les uns près des autres, l'eau est difficile à atteindre, et il a fallu creuser jusqu'à 50 mètres. Les puits étaient très rares, et les villages que tu traverses, remarque-le, ont tous un tracé net, avec des rues pavées et des maisons bâties pignons à rue.



Puits et Château d'eau de Saint-Hilaire

L'eau au village

Autrefois, j'ai tiré le seau d'eau hors du puits et cela jusqu'en 1930. Tu peux croire que c'était pénible. Le puits est maintenant bouché. Je descendais le seau à l'aide d'une manivelle, la corde de chanvre se déroulait d'un treuil et j'étais content quand le seau faisait « plouf » en rencontrant l'eau. Chaque année, grand-papa donnait 5 fr. au propriétaire pour entretenir le puits.

Mais vers 1930, les communes ont procédé à l'installation de l'eau potable. Tu peux voir les châteaux d'eau un peu partout. Les habitants ont moins de peine maintenant.



Travaux agricoles

Les cultures

Tout le paysage que tu vois, tout couvert de champs de blé, de betteraves, de colza, de luzerne, sais-tu qu'ils étaient autrefois, oh ! il y a très longtemps, couverts de forêts. Il y a mille ans, des moines, avec l'aide de paysans, ont abattu les forêts de chênes, débarrassé le sol des racines et ils ont établi des terres à blé qui recevaient dans une année

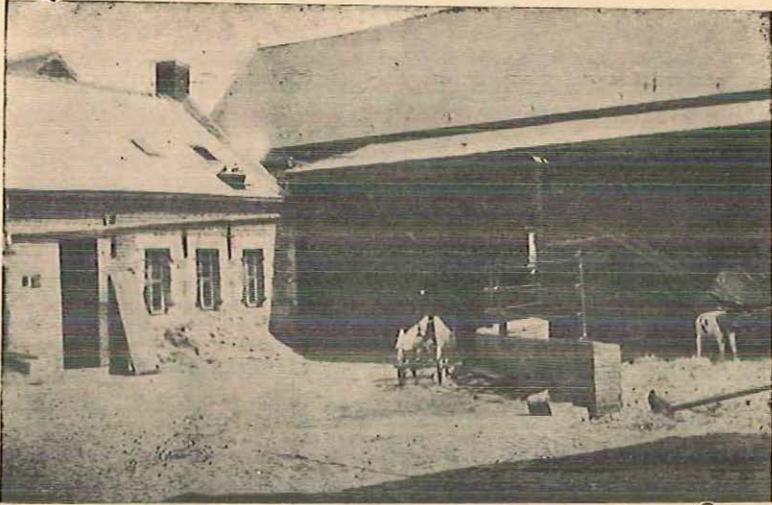
quatre labours. Il n'y avait pas d'engrais en ce temps-là ; le bétail était peu nombreux ; aussi tout le fumier de l'année était réservé pour ces terres.

La troisième année, on semait l'avoine pour la nourriture du bétail et des paysans.

— Les paysans mangeaient de l'avoine ?

— Mais oui, ils en préparaient une bouillie avec du lait, mais sans sucre qui coûtait trop cher. Tu peux croire que c'était nourrissant.

Et la troisième année, la terre se reposait des efforts qu'elle avait fournis ; on n'y cultivait rien, l'herbe y poussait librement, c'était la jachère qui nourrissait le troupeau de moutons.

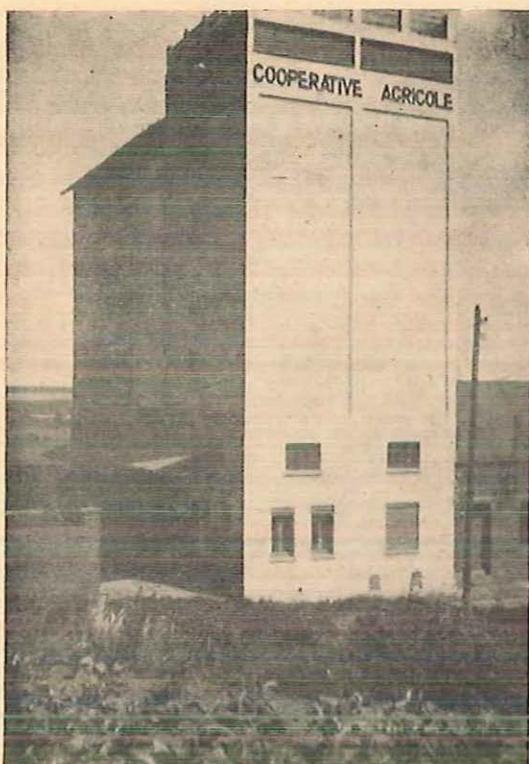


Ferme moyenne de 40 ha à Saint-Hilaire

Les fermes

En ce temps-là, la terre appartenait aux seigneurs et aux abbés. Puis, après la Grande Révolution de 1789, les paysans achetèrent des terres et, vers 1800, chaque famille cultivait son champ pour récolter son blé, ses fèves, ses pommes de terre, ses haricots blancs, de quoi nourrir la nichée durant toute l'année. On allait conduire son blé au moulin dont tu vois encore les ruines sur le monticule entre Saint-Hilaire et Quiévy.

Les grosses exploitations sont assez rares, sauf dans la région sud du Cambrésis. Ainsi, à Saint-Hilaire, la plus grande ferme ne cultive que 40 ha. Mais le travail y est soigné.



Les silos à blé de la Coopérative Agricole à Saint-Hilaire

La culture du blé

Encore maintenant, le blé est la culture principale; il occupe le tiers du terroir. On le sème en novembre sur des terres qui ont porté précédemment des betteraves. La moisson commence assez tard vers le début d'août et dure quinze jours. Le blé est alors rentré, remis dans des hangars métalliques ou des granges, battu et amené rapidement aux silos de la Coopérative agricole que nous voyons des fenêtres de la maison.

Le blé pousse bien dans la région. Regarde ces champs comme ils sont beaux, comme les épis sont longs et serrés! C'est ici que l'on trouve les plus forts rendements à l'ha. (40 à 45 q.)

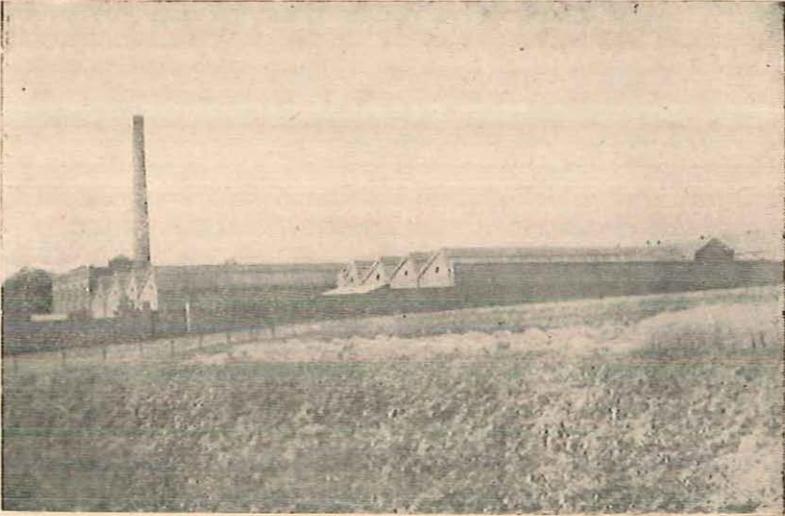


Un vieux tordo à Saint-Aubert

Culture des oléagineux

Tu as déjà vu, durant la guerre, ces champs de gros coquelicots aux fleurs d'un rose mauve.

Quand ton grand-père était jeune, chaque famille cultivait l'œillette et conduisait sa graine au moulin à huile que l'on nomme dans la région **tordo**. Là, les graines étaient écrasées et pressées et chacun ramenait sa part d'huile d'œillette pour sa consommation et aussi pour l'éclairage. C'est que l'huile alimentait la vieille lampe fumeuse, le « cresset ».



La râperie de Saint-Aubert

Culture de la betterave

— Y a-t-il longtemps que l'on cultive la betterave à sucre ?

— Depuis 1800. La terre est forte et les cultivateurs savent employer les engrais. A Saint-Hilaire, tu as vu planter les betteraves à la machine, et un mois après, des hommes, des femmes et des enfants les ont placées et démarquées. Elles poussent, ayant besoin de beaucoup d'eau, et au début du mois d'octobre, les mêmes hommes et les mêmes femmes les arrachent, coupent les « verts » et les cultivateurs les charrient aux dépôts. Les racines vont par chemin de fer à la sucrerie de Boistrancourt ou à la râperie de Saint-Aubert.



La sucrerie d'Escaudœuvres

La sucrerie

— Geneviève, en allant à Cambrai, nous ferons un détour par Escaudœuvres pour visiter la plus grande sucrerie de France...

— Que l'usine est grande ! Des tuyaux, des machines, de grands bâtiments ; on dirait un village.

— Tu vois, l'usine fut construite au bord de l'Escaut, qui amène du sud du Cambrésis des péniches de betteraves. Toute la région de Cambrai alimente la sucrerie et neuf râperies où l'on tire seulement le jus sucré et d'où on envoie ce jus dans des tuyaux de fonte à Escaudœuvres. La râperie la plus éloignée est à 25 km. de l'usine.

La sucrerie traite chaque année la récolte de 150 à 200.000 tonnes de betteraves sucrières, ce qui représente 40.000 gros camions de betteraves.

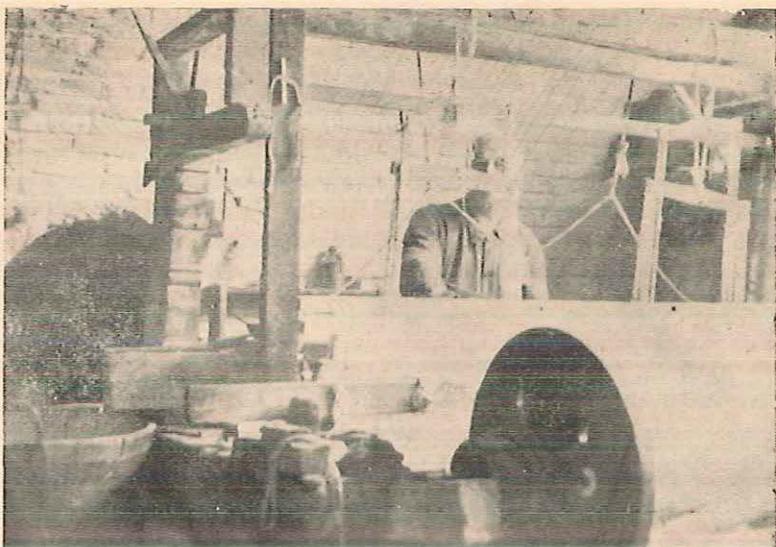


Un « camberlot » repassant des betteraves

Les « camberlots »

— Pourquoi, chaque année, les voisins de mes grands-parents, Joséphine et Emile Dr..., partent aux betteraves ?

— Ils vont comme ils le disent : « en campagne ». Ils signent un contrat de travail, un papier en somme, avec un placeur qui habite à Ivry et ils partent avec leur sac de toile à carreaux bleus et blancs, leurs espadrilles, leurs binettes, pour une ferme de l'Aisne, ou de l'Oise, ou de la Côte-d'Or. Ils sont nourris et logés et, à la pointe du jour, ils vont au champ placer les betteraves à intervalles réguliers, de 25 à 30 cm. Ils rentrent le soir très tard. Souvent, ils mangent sur le parç. Tu peux croire que c'est là un travail très pénible qui nécessite des reins solides et souples, pliés de jeunesse à ce dur labeur. Ils gagnent bien leur vie (10.000 fr. l'ha. en 1950), mais reviennent de leur séjour amaigris et brûlés.



Un vieux métier à tisser à main

Le tissage du lin

— Sais-tu pourquoi ton grand-père possède un métier à tisser en chêne ?

— Il tissait, sans doute.

— Oui, il tissait « à la cave », et tous les hommes valides tissaient aussi.

Tu as vu des champs de lin qui fleurissent tout bleu. C'est ce lin que l'on tissait. La région, autrefois, avait de nombreux monastères et beaucoup d'églises qui demandaient des linges d'autels, des surplis de prêtres. Aussi il a fallu cultiver le lin et le tisser dans des caves bâties en voûtes avec des moellons de craie blanche. Les murs en sont devenus tout verts et l'humidité ne rendait pas le fil cassant.

Quand j'étais enfant, il y a vingt-cinq ans, en partant à l'école, j'entendais les navettes ronfler et les tisseurs siffler.

Saint-Hilaire avait 200 tisseurs en 1931 ; en 1949, une dizaine tissent encore « à la cave ».

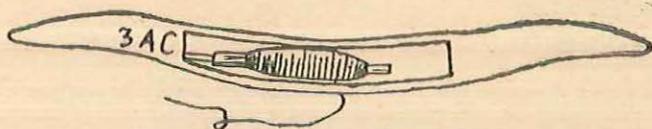


Une maison de tisseur avec « verrère »

L'artisan tisseur

Chaque maison avait sa cave pour loger quatre métiers. On entraînait dans cette maison par un large corridor donnant accès, de chaque côté, sur une pièce et sur la descente de cave et la montée du grenier.

La cave était éclairée par une large baie vitrée appelée « verrère ». Le soir, le tisseur protégeait sa baie par une porte en bois et allumait son quinquet qu'il suspendait au-dessus de son métier.



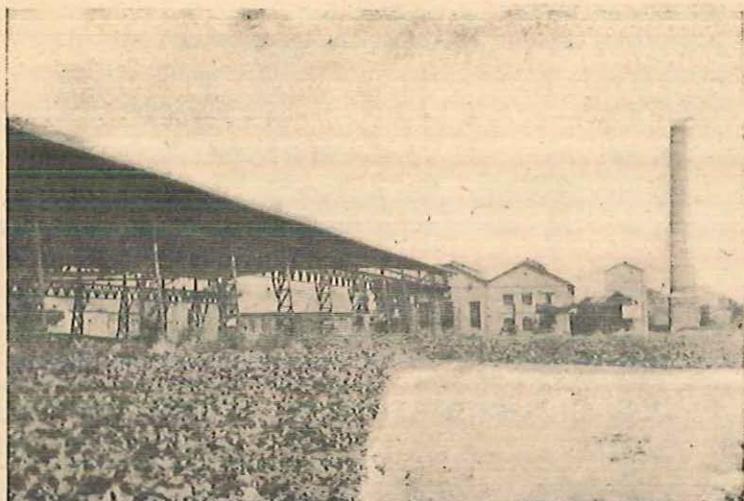
Croquis d'une navette à fil de main

Un tissage délicat

Cette navette, Geneviève, elle a appartenu à ton arrière-grand-père qui était un fin tisseur. Il tissait le « fil de main » qui était cultivé dans la région et filé à la main. Le métier était le même, mais le battant qui presse les fils tissés était plus léger et la navette se lançait à la main.

C'était un travail difficile. Le fil, très très fin demande une préparation délicate. Le tisseur préparait sa chaîne, collant ses fils avec de la colle de farine moisie, les lustrant ensuite avec de la paraffine.

Peu d'ouvriers pouvaient travailler le fil de main et on les trouvait surtout dans les villages voisins alignés sur l'Erclain : Saint-Hilaire, Saint-Vaast et Avesnes-les-Aubert.

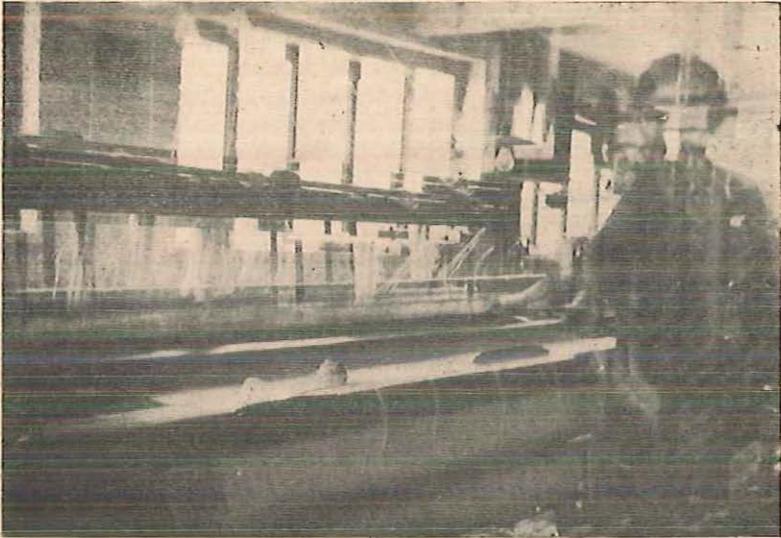


Une usine de tissage mécanique à Saint-Hilaire

La modernisation du tissage

Seulement ces mouchoirs coûtaient très cher, car le travail avançait lentement. Aussi, vers 1900, on commença à construire des tissages mécaniques que tu entends bourdonner quand tu remontes la rue. Ces tissages, tu les vois de loin quand on traverse Cambrai, Beauvais, Avesnes-les-Aubert, Viesly, Saint-Hilaire, Saint-Aubert.

Les anciens tisseurs à la main si minutieux, ont abandonné leur métier de bois qu'ils actionnaient avec leurs bras et leurs jambes pour conduire les métiers mécaniques.



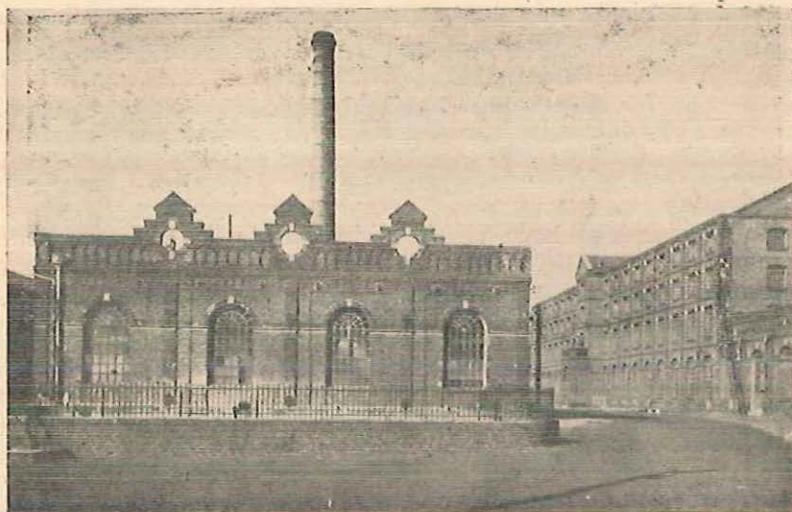
Un métier mécanique en action

Le tissage mécanique

— Que fait-on dans ces tissages ?

— Ils ont continué à tisser ce que l'on travaillait autrefois : de la toile à drap, des torchons, de la toile à chemise et surtout des mouchoirs que des femmes du village ourlent et repassent avant expédition.

Dans le sud du Cambrésis, à Ligny, à Walincourt, par exemple, l'industrie textile s'est adaptée. Elle fait sur le tissu des dessins « Jacquard » (du nom de l'inventeur du métier) grâce à un carton perforé qui se déplie comme ceux que l'on peut voir aux vieux manèges de chevaux de bois pour actionner l'orgue de Barbarie.



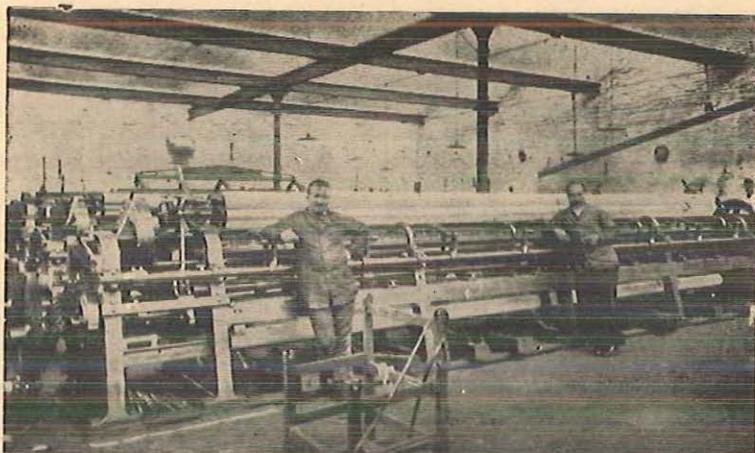
L'usine du Transval à Caudry

Une ville qui s'est développée rapidement

— Viens, nous allons à Caudry. C'est là que j'ai fait mes études avant d'entrer à l'école normale, et c'est là que j'ai connu la vie des ouvriers tullistes.

Tu verras, la ville n'est pas jolie. En 1820, c'était un village comme le nôtre avec ses rues, ses jardins et ses champs. Et maintenant, la ville présente ses vieilles maisons basses et ses bâtisses neuves et ses usines à trois étages.

Caudry est riche. Il a sa banque de France, ses maisons de commerce, ses agences. La ville s'est développée très vite et s'est étendue en nouvelles rues bien droites, bordées de maisons ouvrières ou de riches propriétés bâties, demeures des industriels.



Un métier à tulle à Caudry

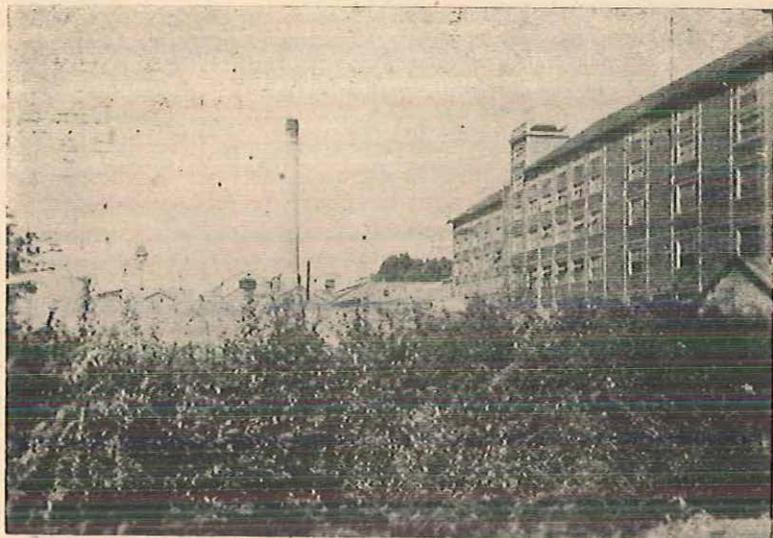
Le tissage à Caudry

— Que tisse-t-on à Caudry ?

— On fabrique le tulle, étoffe très claire, et on brode la dentelle. En 1829, un ouvrier originaire de Caudry revient de Calais et ramène un vieux métier à tisser actionné à la main. Depuis, les ouvriers-artisans sont devenus patrons et le nombre de fabricants n'a cessé d'augmenter.

On compte à Caudry :

500 métiers à tulle ;
 400 — de dentelles ;
 400 — à broderies ;
 50 — à rideaux.

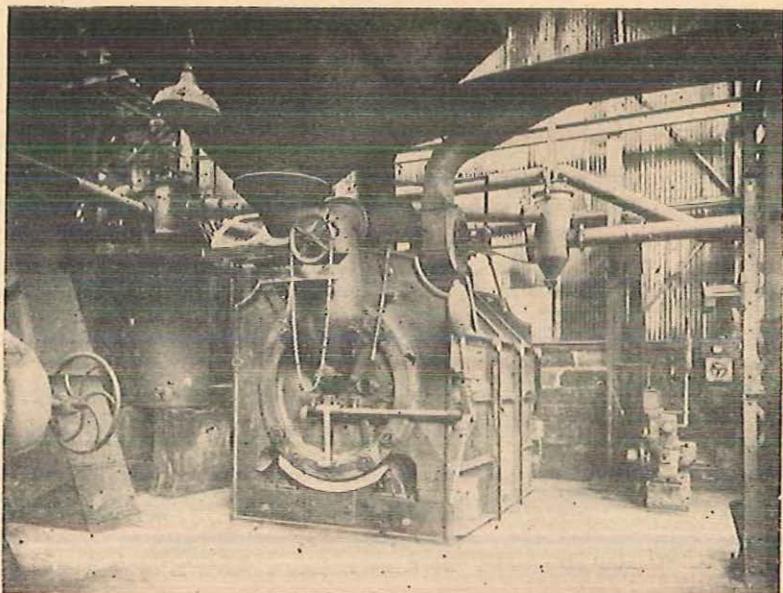


La blanchisserie de Cambrai

Les blanchisseries

Je vais aujourd'hui te promener dans les faubourgs de Cambrai. Suivons l'Erclain paresseux qui traîne une eau sale. Remarque ces immenses bâtiments : ce sont les blanchisseries établies au bord de l'Erclain, de la Selle et de l'Escaut. De vastes prés les entourent. Et c'est là qu'autrefois on étendait les pièces de toile ramassées dans la région.

Aujourd'hui, tu ne vois plus ces carrés blancs sur le vert du pré. La blanchisserie ne travaille qu'avec des procédés modernes pour blanchir la toile.



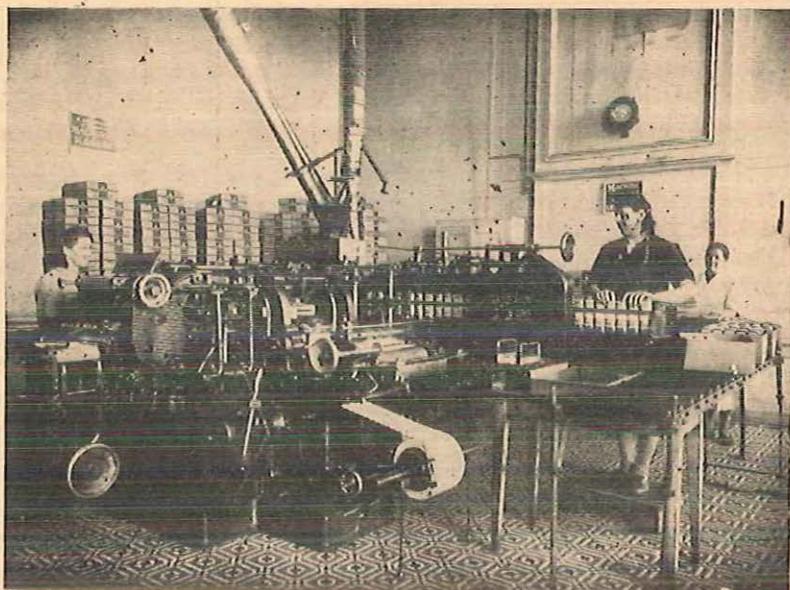
Un brûleur de l'usine de M. Williot

L'industrie de la chicorée

Tu es étonnée quand tu arrives à Cambrai et lorsque le vent vient de l'Ouest, de sentir une odeur âcre. Les Cambrésiens disent que c'est « signe de pluie ». Tu sais alors que les sept fabriques de chicorées établies dans les faubourgs de Cambrai « brûlent » leurs racines.

Tu connais la racine de chicorée que je cultive au jardin pour en faire, l'hiver, des « chicons ». Elle est blanche et ressemble à une carotte.

Voici son histoire. En 1779, elle fut introduite en France par l'aïeul de M. Williot, fabricant de chicorée. C'est pendant la période du blocus continental que cette plante fut cultivée et sa racine transformée pour remplacer le café. Maintenant, les racines viennent des Flandres françaises et belges. (Centre de vente : Bourbourg.)

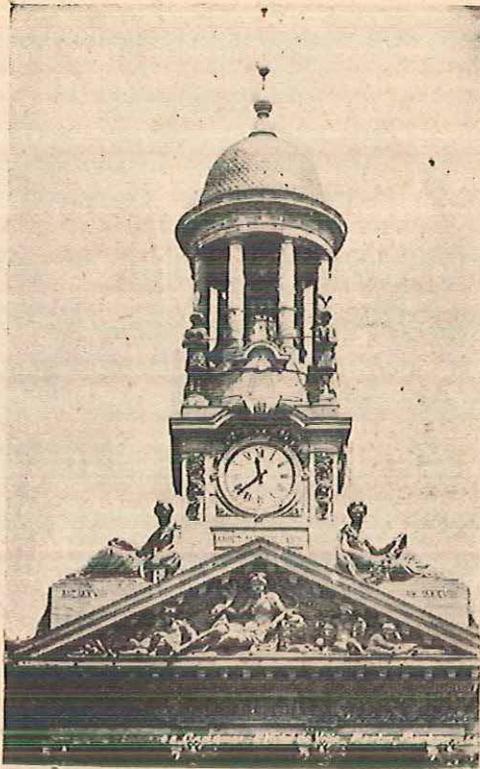


Une empaqueteuse à la Maison Williot

Le travail dans la fabrique de chicorée

Pénétrons dans l'usine. Les racines blanches découpées en petits morceaux, les cossettes, se dirigent vers de grands brûleurs où elles sont torréfiées. Regarde, une chaîne à godets et un tapis roulant les transportent au concasseur qui les broie. Des tamis divisent en six catégories la chicorée domestique selon la grosseur du grain. Puis la chicorée est empaquetée mécaniquement.

Dans la région du nord, pays où la cafetière est toujours en réserve sur le feu, la chicorée est très employée et la boisson est rafraîchissante et donne de l'amertume au café.



Martin et Martine

Cambrai

Revenons sur la place de Cambrai, si belle et si vaste. Regarde ce bel Hôtel de Ville que j'ai connu démoli en 1920. Lève tes yeux jusqu'à la terrasse et tu verras là-haut, dans le campanile, deux célèbres automates vêtus à la mode orientale, Martin et Martine, qui frappent l'heure de leur marteau.

Les Cambrésiens sont fiers de leurs automates et se disent « Enfants de Martin ». Mais les gens des régions voisines les accusent, avec le sourire, d'avoir reçu un coup de marteau sur la tête.



Le gérant : C. FREINET

•

IMPRIMERIE ÆGITNA
27, rue Jean-Jaurès, 27
CANNES (Alpes-Marit)