

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de G.-M. THOMAS

avec le concours de ses élèves

Photos de Jos LE DOARÉ

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

André MATHIEU

CORENTIN le petit paysan bas-breton



233

L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

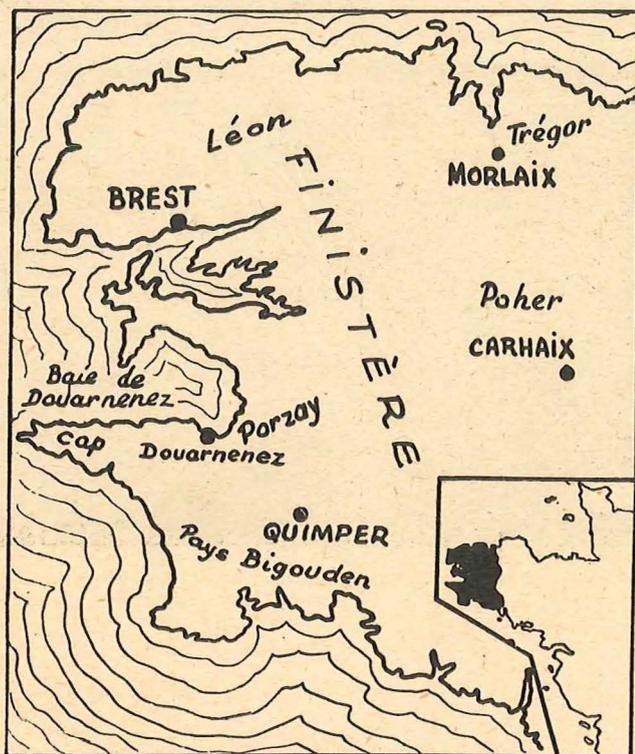
8 Mai 1953

Dans la même collection :

1. Chariots et carrosses.
2. Diligences et malles-postes.
3. Derniers progrès.
4. Dans les Alpes.
5. Le village Kabyle.
6. Les anciennes mesures.
7. Les premiers chemins de fer en France.
8. A. Bergès et la houille blanche.
9. Les dunes de Gascogne.
10. La forêt.
11. La forêt landaise.
12. Le liège.
13. La chaux.
14. Vendanges en Languedoc.
15. La banane.
16. Histoire du papier.
17. Histoire du théâtre.
18. Les mines d'anthracite.
19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel.
22. Histoire de l'écriture.
23. Histoire du livre.
24. Histoire du pain.
25. Les fortifications.
26. Les abeilles.
27. Histoire de la navigation.
28. Histoire de l'aviation.
29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel.
31. L'or.
32. La Hollande.
33. Le Zuyderzée.
34. Histoire de l'habitation.
35. Histoire de l'éclairage.
36. Histoire de l'automobile.
37. Les véhicules à moteur.
38. Ce que nous voyons au microscope.
39. Histoire de l'école.
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires.
42. Histoire des Postes.
43. Armoiries, emblèmes et médailles.
44. Histoire de la route.
45. Histoire des châteaux forts.
46. L'ostréiculture.
47. Histoire du chemin de fer.
48. Temples et églises.
49. Le temps.
50. La houille blanche.
51. La tourbe.
52. Jeux d'enfants.
53. Le Souf Constantinois.
54. Le bois Protat.
55. La phrèhistoire (I).
56. A l'aube de l'histoire.
57. Une usine métallurgique en Lorraine.
58. Histoire des maîtres d'école.
59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant.
62. La taupe.
63. Histoire des boulangers.
64. L'histoire des armes de jet.
65. Les coiffes de France.
66. Ogni, enfant esquimau.
67. La potasse.
68. Le commerce et l'industrie au moyen âge.
69. Grenoble.
70. Le palmier dattier.
71. Le parachute.
72. La Brie, terre à blé.
73. Les battages.
74. Gauthier de Chartres.
75. Le chocolat.
76. Roquefort.
77. Café.
78. Enfance bourgeoise en 1789.
79. Beloti.
80. L'ardoise.
81. Les arènes romaines.
82. La vie rurale au moyen âge.
83. Histoire des armes blanches.
84. Comment volent les avions.
85. La métallurgie.
86. Un village breton en 1095.
87. La poterie.
88. Les animaux du Zoo.
89. La côte picarde et sa plaine maritime.
90. La vie d'une commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Goémons et goémoniers.
97. En Chalosse.
98. Un estuaire breton : la Rance.
99. C'est grand, la mer.
100. L'École buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949.
102. Explorations souterraines.
103. Dans les grottes.
104. Les arbres et les arbustes de chez nous.
105. Sur les routes du ciel.
106. En plein vol.
107. La vie du métro.
108. La bonneterie.

GEORGES-M. THOMAS

CORENTIN, le petit paysan bas-breton



Au pays de Corentin

La Bretagne ne forme pas un tout. Elle est divisée en petits pays : Le Trégor, Le Poher, Le Porzay, Le Cap... et chacun d'eux a son costume, ses coutumes, ses cultures, son type de ferme même.

Corentin a vu le jour à Quéménéven, dans le Porzay, en Basse-Bretagne, dans cette riche et belle région qui s'étire le long de la baie de Douarnenez.

Cette BT a été rédigée à la suite de questions posées par nos correspondants : Comment vit-on chez vous ? Parlez-nous de la ferme, du mobilier, de la nourriture, du costume, des coutumes, de votre localité.

Le héros, Corentin Pennanéach, a été élu par ses camarades.



Corentin

Corentin, qui porte un nom bien breton, est un petit paysan de douze ans. Chaque matin, il fait ses 5 kilomètres en compagnie de son frère Hervé pour venir à l'école.

S'il était né quelques années plus tôt, c'est en sabots de bois, cloutés et fourrés de paille qu'il aurait fait la route. Mais, maintenant, il porte des bottes de caoutchouc qui, peu à peu, remplacent les sabots dans ce coin de Bretagne.

La maison
de
Corentin

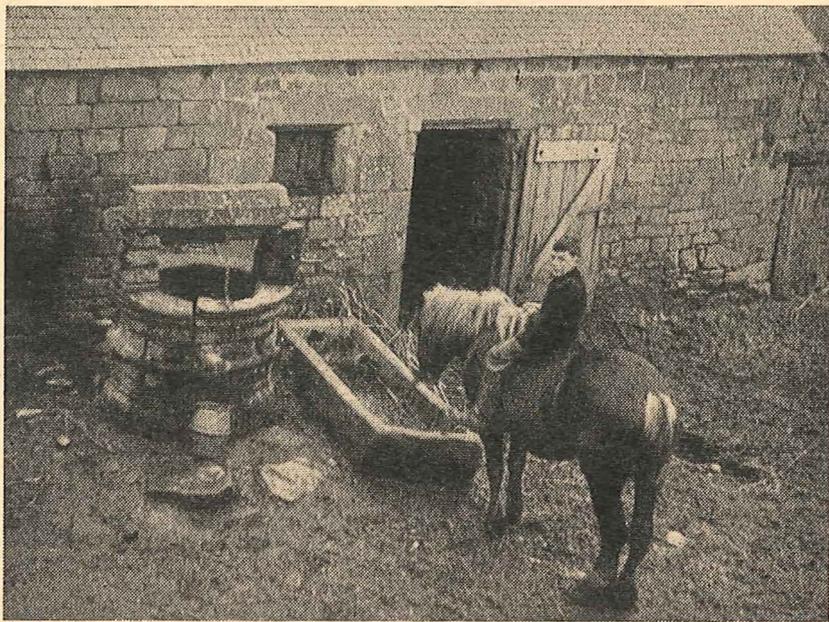


Ce n'est pas une maison neuve qu'habite Corentin. Elle date du siècle dernier avec ses épais murs de granit, son toit d'ardoise (le chaume n'existe plus dans le Porzay).

Sur les murs, on peut lire une inscription en relief rappelant le nom des premiers propriétaires de la ferme. C'était alors l'usage.

Au rez-de-chaussée, se tient, d'un côté du corridor, la cuisine et, de l'autre côté, la salle ; les chambres sont au premier étage.





Le vieux puits

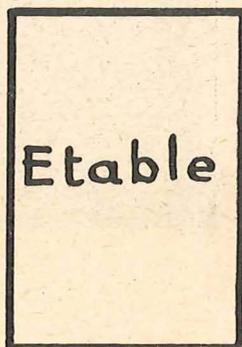
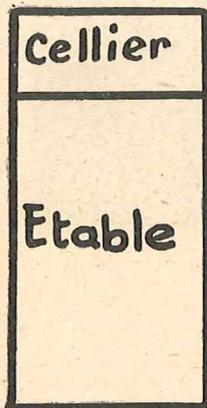
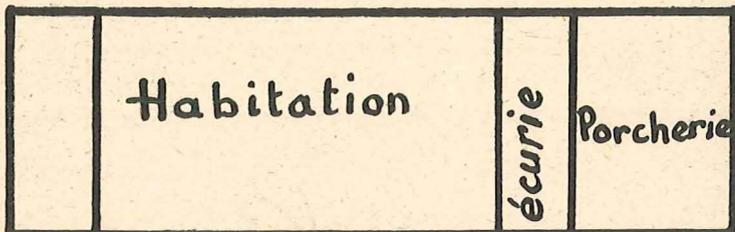
Corentin revient des champs sur le dos de « Garçon », son cheval. Il va sauter à terre et laisser boire la bête.

Le vieux puits, dans la cour de la ferme, est fort joli avec ses sculptures et ses inscriptions gravées dans la pierre.

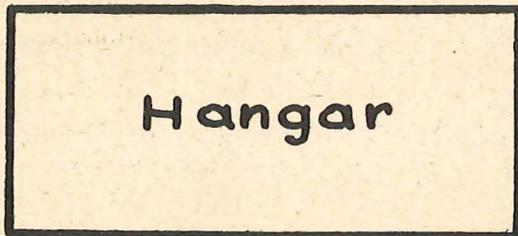
Tout à côté, s'allonge une auge en granit, d'un seul bloc, qui sert d'abreuvoir.

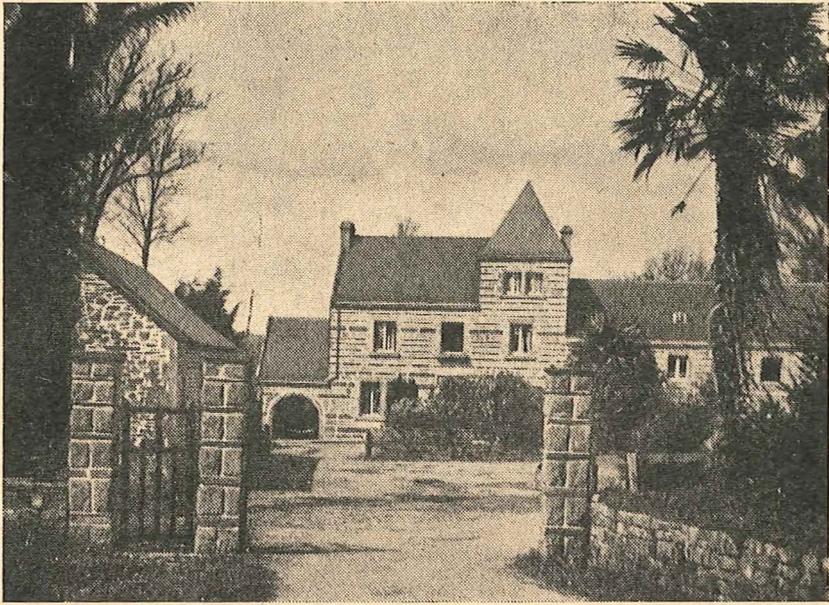
Les puits sont très nombreux dans le pays : chaque ferme a le sien : cela tient au sol imperméable et au climat humide. De ce fait, les fermes sont dispersées et souvent éloignées du bourg, centre de la vie commerciale, intellectuelle (écoles) et religieuse.

Plan de la ferme de Corentin



COUR





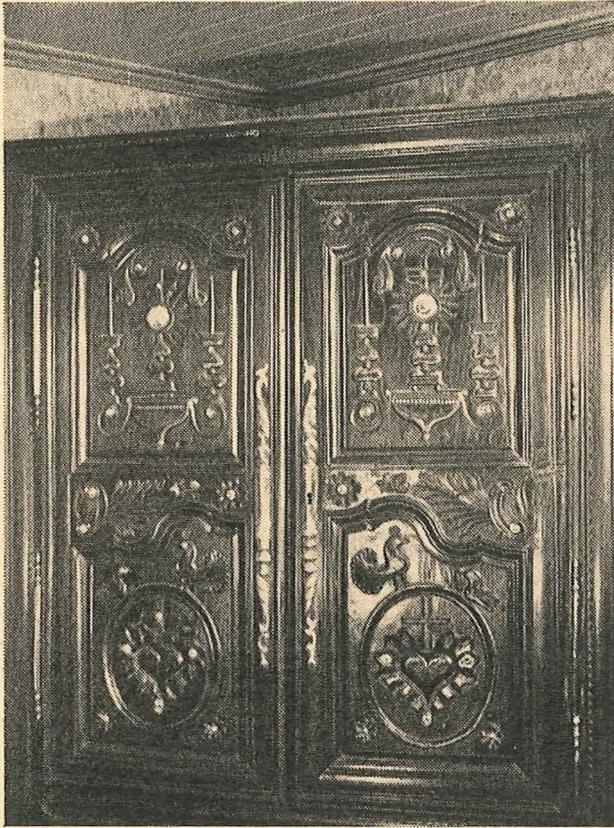
(CLICHÉ G.-M. THOMAS)

Une belle ferme voisine de celle de Corentin

Corentin n'habite pas la ferme la plus moderne de la contrée. Plusieurs fermes, comme celle qui est représentée ci-dessus, disposent même de salles de bains et de douches parce que les propriétaires ont gagné de l'argent par la culture de la pomme de terre de sélection.

L'outillage s'est également perfectionné : tracteurs (1), arracheuses de pommes de terre, germoirs, silos, trayeuses...

(1) En 1953, il y avait 29 tracteurs dans la commune.

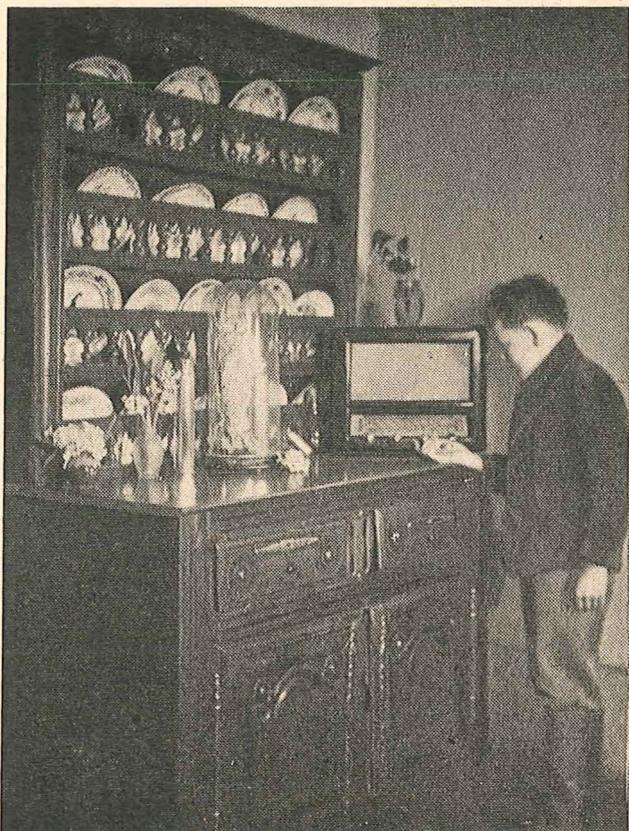


L'armoire bretonne

La maman de Corentin est fière de son armoire bien cirée, cloutée de cuivre et décorée de sculptures naïves : oiseaux, cœurs, croix...

Un antiquaire lui a proposé en échange une armoire moderne, mais elle l'a refusée car elle tient beaucoup à ce meuble qui lui vient de sa mère.

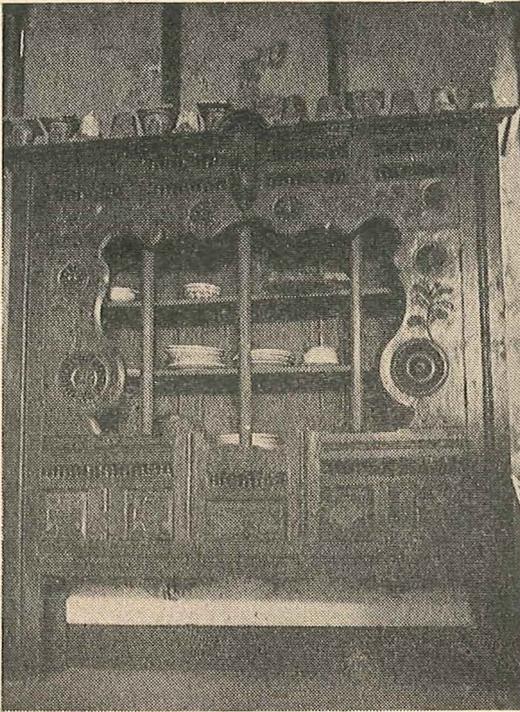
Cependant, petit à petit, ces jolis meubles de jadis disparaissent, remplacés par d'autres, modernes, mais moins beaux.



Le vaisselier

Dans la cuisine, chez Corentin, le moderne (poste de T.S.F.) voisine avec l'ancien (le vaisselier).

C'est un meuble en deux parties : le corps sculpté et chargé de clous de cuivre est semblable à un bas de buffet et le haut égayés de fuseaux et d'assiettes en faïence de Quimper.



Un lit-clos de Cornouailles

Le lit-clos

Le lit-clos ne sera bientôt plus qu'une pièce de musée. Il y a cinquante ans, il était encore en usage. Sur le fond du lit reposait une pailleasse. Par-dessus s'étendait une couette pleine de balle d'avoine, souple et chaude. Devant le lit-clos s'allongeait un banc-coffre.

Aujourd'hui, les lits-clos qui ont échappé à la destruction sont transformés en buffet, bibliothèque.

C'est le cas de celui-ci, tout ajouré de galettes et de fuseaux. Certains lits-clos ont des portes à glissières.

Au centre, en haut, remarquez la petite niche dans laquelle on mettait une statuette, un saint, une vierge en faïence.



A table

Avec ses deux petits amis venus chercher leur beurre à la ferme, Corentin a pris place sur le vieux banc ajouré de fuseaux, à la grande table de la cuisine.

C'est l'heure du goûter, du traditionnel bol de café, de la tartine de pain beurrée (le beurre est toujours salé) ou enduite de graisse de porc salé.

Le lard salé conservé dans la saumure, en charnier, qui, il y a quelques années, était le plat favori, tend à disparaître, les nombreux porcs élevés dans les fermes étant surtout destinés à la vente (Paris et même Espagne et Suisse).

Il reste encore quelques plats locaux, les crêpes, la bouillie d'avoine, le « gastel aman » (gâteau de beurre).

Les jours de classe, Corentin mange à la cantine de l'école.



Crêpière au travail

Les crêpes

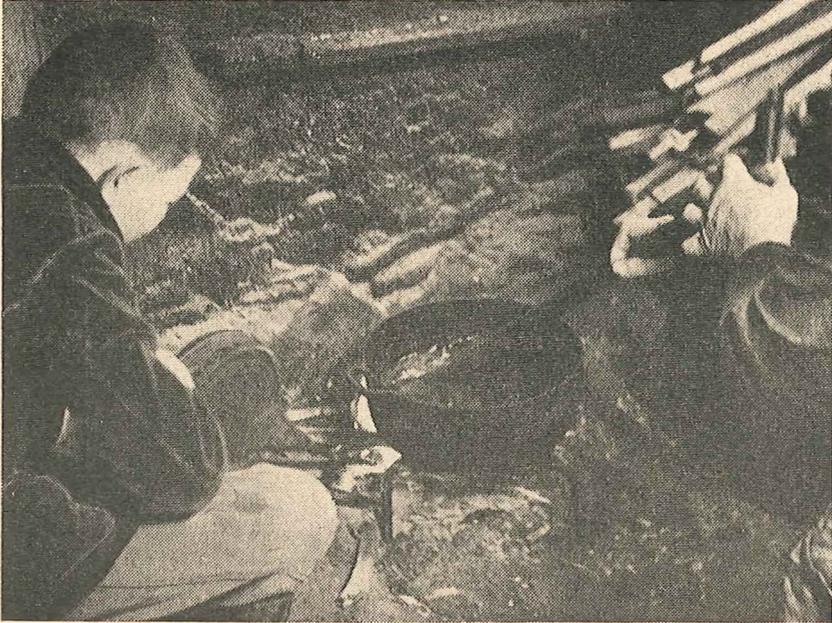
Quel régal qu'un repas de crêpes, le vendredi, pour Corentin !

« Maman a mis la poêle (plaque circulaire de fonte nommée « pilic » en breton) sur un bon feu de bois qui illumine la cheminée. Près d'elle, elle a placé la bassine pleine de pâte. Pour les crêpes de blé noir, elle est faite de blé noir, d'eau et d'une pincée de sel. Pour celles de froment, on mélange farine de froment, œufs, lait et sucre.

Pour se rendre compte si la poêle est assez chaude, maman crache un petit peu dessus. Elle la frotte alors d'un chiffon gras, « al lardig », enduite d'un mélange de jaune d'œuf et de saindoux et y verse une mesure de pâte qu'elle étale amoureusement à l'aide d'un râtelet de bois.

La crêpe fume et dore. De sa spatule, elle la retourne pour la cuire sur l'autre face. »

Parfois la crêpière se sert de deux poêles : la première pour la cuisson, la seconde sur laquelle la crêpe chaude sera enduite de beurre et pliée en carré avant d'être dégustée avec du cidre ou du lait.



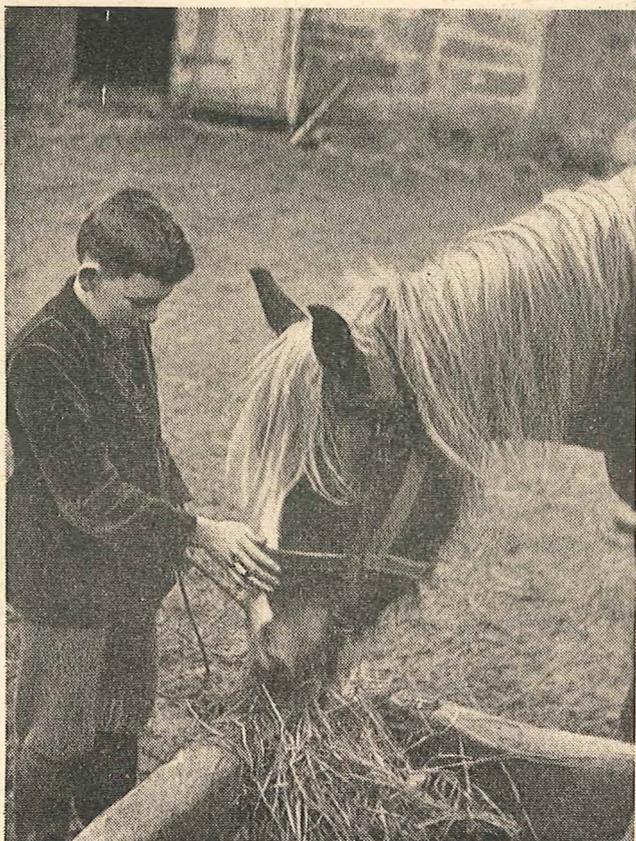
La bouillie d'avoine

Presque toutes les semaines, la maman de Corentin prépare un repas de bouillie d'avoine. Voici la recette de ce plat : « Pour préparer la bouillie d'avoine, on fait d'abord griller les grains au four du boulanger ou dans celui du village ⁽¹⁾ et on les porte au moulin. La fermière apprête le mets en mélangeant la farine et l'eau dans une bassine que l'on mettra au coin du foyer pendant la nuit. Le matin, on tamise le liquide grisâtre et on le met à cuire pendant une heure dans le chaudron en ayant soin de tourner constamment à l'aide d'un bâton. »

Autrefois, pour manger la bouillie d'avoine, on mettait le chaudron sur le sol de terre battue et toute la famille prenait place autour. La mère coupait un gros morceau de beurre et le mettait au milieu du chaudron. Chacun, à tour de rôle, en commençant par le doyen, y puisait à l'aide de sa cuiller en bois.

Après lavage, les cuillers de buis prenaient place dans un râtelier de bois fixé au-dessus de la table.

(1) Les fours de village ont encore chauffé durant la dernière guerre. Actuellement, un seul est en activité.

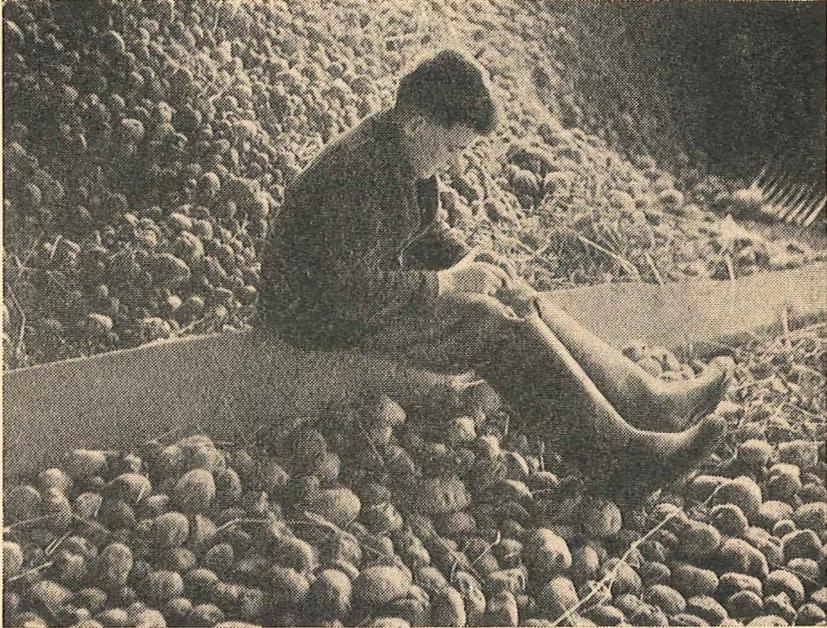


Les occupations de Corentin

En dehors des heures de classe, les occupations ne manquent pas à Corentin : mener les vaches au pâturage, les ramener à la ferme (car elles ne passent jamais la nuit dehors, mais vont au pré, été comme hiver), soigner le cheval (1), planter et récolter les pommes de terre, cueillir les pois et les haricots verts pour la conserve, les pommes, couper du colza, du trèfle pour le bétail...

Pour lui, pas de colonie de vacances, pas de séjour au bord de la mer : le travail ne manque pas à la ferme.

(1) Le Finistère est le premier département français pour l'élevage du cheval.



La pomme de terre de sélection

C'est la richesse du pays de Corentin. Chaque année, des milliers de tonnes de pommes de terre de semence partent pour le midi de la France, l'Afrique du Nord, l'Italie, l'Espagne et même l'Argentine.

Quel travail quand il faut calibrer les pommes de terre avant l'expédition ! Ecoutez Corentin raconter l'opération :

« Dès huit heures, je me mis à la besogne. Assis sur un banc, je remplissais les paniers de pommes de terre. Dans l'un, je mettais les tubercules de 40 à 80 gr ; dans l'autre, les petits ; les gros, je les jetais sur un tas, et les déchets, destinés aux porcs, dans un seau. Devant moi, j'avais trois pommes de terre témoins qui me permettaient d'évaluer, à l'œil, le poids de celles que je triais.

On déchargeait à nouveau sur le trieur les tubercules de 40 à 80 gr et, après une nouvelle vérification, on les mettait en sacs.

Quand les pommes de terre ont commencé à germer, la besogne est plus lente et plus difficile.

Lorsque le contrôleur passe, il vérifie les sacs et s'il trouve trop de pommes de terre mal calibrées ou gâtées, il faut recommencer.

Ensuite, on plombe le sac et on étiquette.

Comme c'est fatigant de rester toute la journée faire ce travail ! »



(CLICHÉ G.-M. THOMAS)

On plante les pommes de terre

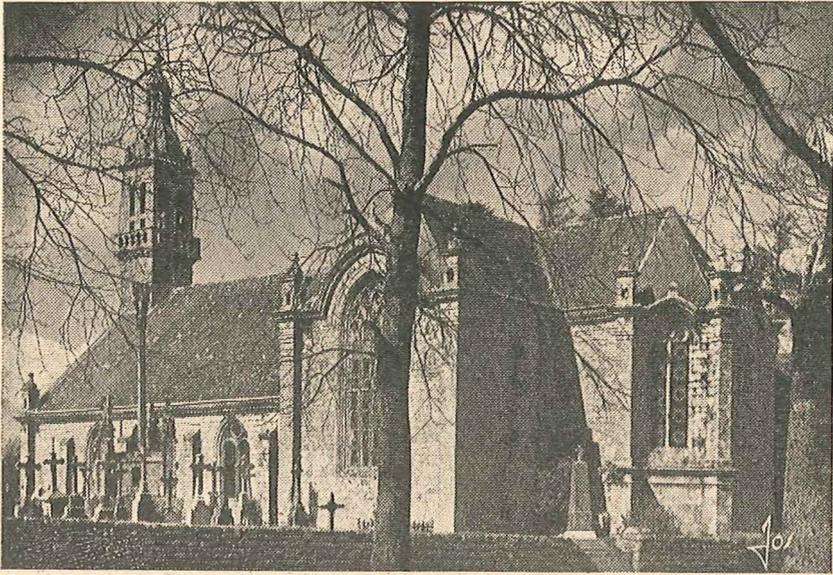
Avril. Il est grand temps de planter les pommes de terre. Le tracteur conduit par le père de Corentin a amené les clayettes dans le champ et aussitôt il s'est mis à tracer les sillons.

Corentin, sa famille et quelques voisins, clayette en main, y posent les tubercules en ayant soin de ne pas casser les germes (1).

« Garçon », traînant la herse, recouvrira la semence.

Le soir, Corentin se couchera, fourbu par le travail de la journée.

(1) Le Finistère est le premier département français pour la production de la pomme de terre de sélection.



La chapelle de Kergoat

A Notre-Dame de Kergoat

Les cloches de la chapelle de Notre-Dame de Kergoat ont sonné pour annoncer l'heure de la messe dominicale. Corentin a traversé le cimetière qui ceinture l'église au fin clocher et à la carapace d'ardoise, il est passé près du joli calvaire Renaissance et a pénétré dans la chapelle où le sermon sera dit en breton et en français.



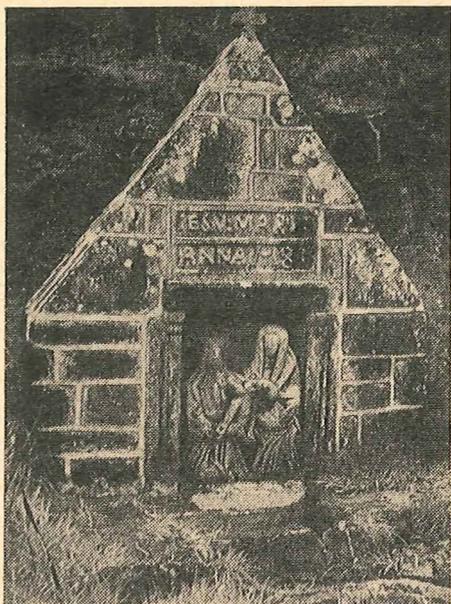
Le Pardon de Sainte-Anne-la-Palud

Au Pardon

Le dernier dimanche d'août, Corentin se rend au Pardon de Sainte-Anne-la-Palud (1), sur la baie de Douarnenez. Dix à vingt mille personnes y viennent aussi, en car, à bicyclette, en auto, soit pour prier, soit par curiosité pour admirer les superbes costumes bas-bretons et l'originale procession aux riches bannières qui s'étire sur la dune, face à la mer.

Autrefois, beaucoup de gens faisaient le pèlerinage à pied

(1) Manifestation religieuse annuelle.



A la fontaine de Kergoat

En Basse-Bretagne, le culte de l'eau est toujours vivace. C'est ainsi qu'à quelque distance de la chapelle de Kergoat, il existe une fontaine surmontée d'un joli fronton et dominée par un groupe en granit. Elle porte la date de 1781.

L'eau coule dans un bassin rectangulaire. Elle passe pour guérir les paralytiques qui doivent y tremper leur chemise et l'endosser dès qu'elle est sèche : superstition qui disparaît.

Jadis, les pèlerins étrangers à la commune, arrivés la veille du pardon, allaient dans la soirée même s'abreuver à la fontaine. L'eau leur était offerte dans des bols par des enfants ou des pauvres qui, en échange du service rendu, recevaient une légère obole.





Les fêtes de Cornouaille : danse bretonne

Une fête folklorique

Pour empêcher le passé de mourir tout à fait, des cercles folkloriques ont été constitués. On y apprend à danser, en costume breton, les danses qui ont disparu au pays de Corentin : gavotte, bal à deux, à quatre, jabadao, pilerlan, au son de la bombarde et du biniou (remplacés dans les bals par le jazz).

Corentin a, l'an dernier, assisté à la plus grande fête folklorique de Bretagne, à Quimper, « les fêtes de Cornouaille ». Il en est revenu émerveillé, regrettant costumes et danses de jadis.



*Vieux costume
de fillette
du Porzay*

Vieux costumes

L'autre jour, en rangeant son armoire, la grand-mère de Corentin lui a montré le costume qu'elle portait étant enfant, superbe costume blanc, tout brodé, rehaussé de perles, d'un cœur en or et d'une croix. Elle était belle aussi sa coiffe brodée du pays « Glazick » (bleu en breton).

Il y a 27 coiffes différentes dans le Finistère, mais aujourd'hui, elles sont de moins en moins portées. Dans la commune de Corentin, pas une femme de moins de 30 ans ne porte la coiffe blanche.

Pour la communion, quelques fillettes portent encore le costume breton.

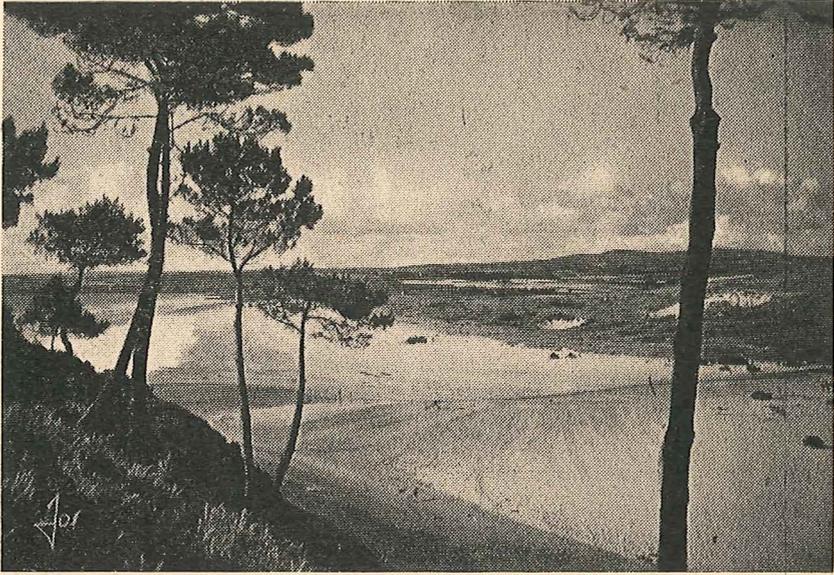
(1) Pour d'autres costumes, voir BT n° 61 sur Ouessant.



Costume féminin du Porzay

Le costume ordinaire est noir. Il se compose d'une jupe à tour, d'un corselet, les deux en velours, et d'un tablier de couleur brodé de perles. Le corselet est ajusté à l'aide d'épingles (sans boutons). Un étroit col de dentelle égaie le tout.

Le costume de mariage, tout blanc est brodé et rehaussé de perles. Il est ensuite porté au cours des fêtes religieuses.



Au bord de la mer, un dimanche

Corentin est un petit terrien : il n'habite qu'à 8 kilomètres de la mer et pourtant — n'est-ce pas étrange ? — il ne va pas à la plage plus de quatre à cinq fois par an.

Aussi est-ce pour lui une joie sans mélange quand, sur la grande plage de Sainte-Anne, il peut se baigner, chercher des moules, des palourdes, des petits crabes ou jouer au ballon sur le sable.

Son père, non plus n'est pas attiré par la mer et c'est tout juste s'il va aux grandes marées pêcher des coquillages.

Un poème en langue bretonne

... *Harp ouz toull ar prennestr graet bihan espres kaër
Vid harz ouz an evel, ar riou, ar gwall amzer,
E ma an dol dero, war behini Mari
A renk ar podizi hag ar skudellou pri.
Eno gwitibunan, a stag gwella ma c'hall,
Ar meud a stard an tam war ar bara segal...*

(Appuyée contre la fenêtre, percée petite à dessein
Pour préserver du vent, du froid, du mauvais temps,
Se trouve la table de chêne sur laquelle Marie
A rangé les soupières et les écuelles en terre.
Là, chacun de s'atteler à la besogne,
Le pouce serrant le morceau de viande sur le pain de seigle...)

La langue maternelle de Corentin, c'est le breton. Quand il est venu à l'école, il ne connaissait que quelques mots de français (ils sont d'ailleurs de plus en plus rares les élèves qui ignorent le français).

Si la majeure partie de la population parle le breton, une bien petite minorité sait le lire et surtout l'écrire.

Quelques coutumes

BOUQUETS DE MAI

« Il y a quelques années, pour le 1^{er} mai, les jeunes gens fleurissaient les maisons des jeunes filles. A l'aube, ils suspendaient de nombreux bouquets aux portes et aux fenêtres. Chacun d'eux avait son langage. Les lilas et les roses étaient pour les jeunes filles les plus aimables ; les branches épineuses, le houx, le char-don étaient pour les jeunes filles acariâtres. Celles qui avaient plus de 25 ans trouvaient une branche de cyprès. Parfois, pour plaisanter, les jeunes gens mettaient de si grosses branches qu'on ne pouvait ouvrir les fenêtres. Le soir du 1^{er} mai, ils chantaient une sérénade sous toutes les fenêtres. C'était une jolie coutume. »

(Texte d'élève.)

MARIAGES DE JADIS

« Le menuisier le plus proche commençait par démonter les meubles de la future mariée et les transportait dans le nouveau logis. Il avait soin de cacher un montant d'armoire ou de lit-clos que tout le monde recherchait. Si personne ne le trouvait, le menuisier le sortait de sa cachette et il avait à boire tout son saoul.

Ensuite, on faisait des crêpes de blé noir. On confectionnait une crêpe plus grande que les autres et on la jetait sur une vieille armoire où elle devait rester un an pour porter bonheur aux jeunes époux.

Une autre coutume consistait à transporter l'armoire non démontée chez la jeune fille. Certains, à l'extérieur, poussaient tandis que ceux qui étaient à l'intérieur l'empêchaient de rentrer. »

(Texte d'élève.)

Dans la même collection :

(Suite)

- | | |
|--|---|
| <p>109. Le gruyère.
 110. La tréfilerie.
 111. La cité lacustre.
 112. Le maïs.
 113. Le kaolin.
 114. Le tissage à Armentières.
 115. Construction du métro.
 116. Dolmens et menhirs.
 117. Les auberges de la jeunesse.
 118. La mirabelle.
 119. Dar Chaâbane, village tunisien.
 120. Alpha, le petit noir de Guinée.
 121. Un torrent alpestre : l'Arve.
 122. Histoire des mineurs.
 123. Le Cambrésis.
 124. La gare.
 125. Le petit pois de conserve.
 126. Le cidre.
 127. Annie la Parisienne.
 128. Sam, esclave noir.
 129 - 130 - 131. Bel oiseau, qui es-tu ?
 132. Je serai marinier.
 133. Le chanvre.
 134. Mont Blanc, 4.807 mètres.
 135. Serpents.
 136. Le Cantal.
 137. Yantot, enfant des Landes.
 138. Le riz.
 139. A la conquête du sol.
 140. L'Alsace.
 141. La ferme bressane.
 142. Vive Carnaval !
 143. Colas de Kinsmuss.
 144. Guétatcheou, le petit éthiopien.
 145. L'aluminium.
 146 - 147. Notre corps.
 148. L'olivier.
 149. La Tour Eiffel.
 150. Dans la mine.
 151. Les phares.
 152. Les animaux et le froid.
 153. Les volcans.
 154. Le blaireau.
 155. Le port du Havre.
 156. La croisade contre les Albigeois.
 157. En Champagne.
 158. Le petit électricien.
 159. I. — Le portage humain.
 160. La lutherie.
 161 - 162. Habitant d'eau douce.
 163. Ernie, le petit australien.
 164. Les dents.
 165. Répertoire de lectures.
 166. Donzère-Mondragon.
 167. La peine des hommes à Donzère-Mondragon.
 168. La scierie.</p> | <p>169. Les champignons.
 170. L'alfa.
 171. Le portage (2).
 172. Côtes bretonnes.
 173. Le carnaval de Nice.
 174. La Somme.
 175. Le petit arboriculteur.
 176. Les chevaux de course.
 177. Abdallah, enfant de l'oasis.
 178. Une lettre à la poste.
 179. Répertoire de lectures (tome II).
 180. Moissons d'autrefois.
 181. Vignettes CEL (I).
 182. Les 24 heures du Mans.
 183. Le portage (3) (brouettes et écriots).
 184. Les pompiers de Paris.
 185. Le téléphone.
 186. Le petit mécanicien.
 187 - 188. Un village de l'Oise au XVII^e siècle.
 189. Le tabac en A.O.F.
 190. Moissons modernes.
 191. Provins, cité du moyen âge.
 192. L'eau à la maison.
 193. Répertoire de lectures.
 194. La fabrication du drap.
 195. La fabrication des allumettes.
 196. Voici la St Jean.
 197. Sauterelles et criquets.
 198. La chasse aux papillons.
 199. Et voici quelques champignons.
 200. Il pétille le champagne.
 201. Fulvius, enfant de Pompéi.
 202. Produits de la mer. I. Les crustacés
 203. Produits de la mer. II. Mollusques et coquillages.
 204. Mines de fer de Lorraine.
 205. Electricité de France.
 206 - 207. Beau champignon, qui es-tu ?
 208. La matière (I).
 209. L'énergie (II).
 210. Les machines atomiques (III).
 211. Le petit potier.
 212. Répertoire de lectures.
 213. Histoire de la lame de rasoir.
 214. Quatre danses provençales.</p> |
|--|---|



La brochure : 50 fr.

La collection complète : remise 5 %



Le gérant : FREINET



IMPRIMERIE "ÆGITNA"
COOPÉRATIVE OUVRIÈRE
CANNES (ALPES-MARITIM.)
27, RUE JEAN-JAURÈS, 27
