

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

André MATHIEU

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de Jean ROUSSEAU
instituteur à Chaumes-en-Brie (S.-et-M.)

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

LA BRIE, terre à blé



L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

15 Avril 1949

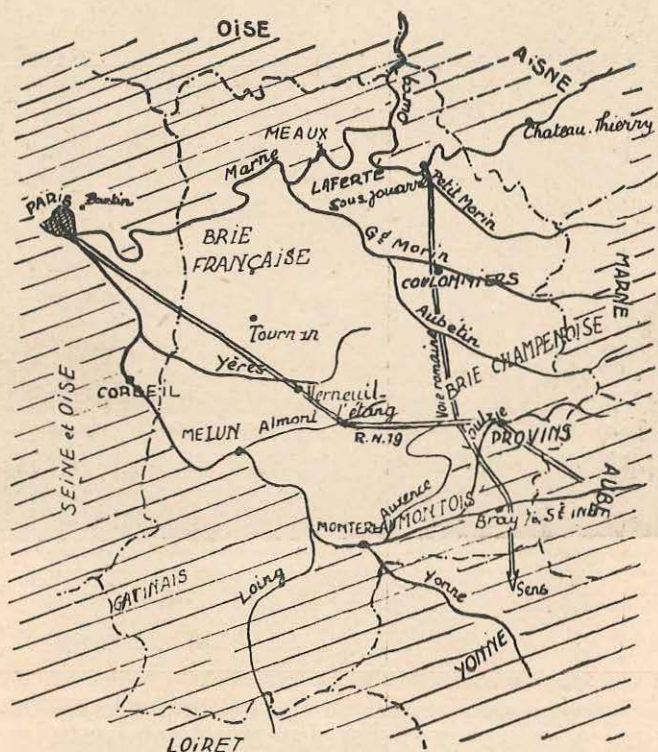
72

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 1769.
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 1769.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Coémons et goémoniers.
97. En Chalousse.
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.

Jean ROUSSEAU

LA BRIE, terre à blé



La Brie (partie non hachurée)

Le plateau briard

C'est une région à l'est de Paris, comprise entre la Seine et la Marne. La plus grande partie du plateau briard est située dans le département de Seine-et-Marne. Il déborde cependant sur la Seine-et-Oise, l'Aisne et la Marne.

Le sous-sol est formé de calcaires (meulière) et d'argile, — une argile si particulière qu'on l'appelle « argile verte de Brie ».

Sur ce sous-sol s'étend une grosse couche de très bonnes terres arables favorables à la culture des céréales et des betteraves.



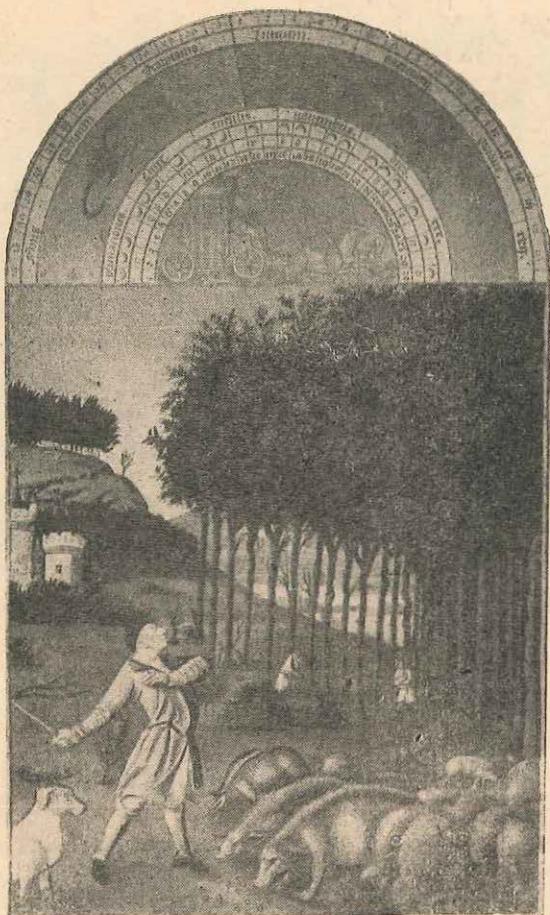
Au pays du blé

La Brie

C'est un vaste plateau aux champs de blé splendides, coupés par de larges bordures boisées qui servent de réserve au gibier.

Le paysage est calme, reposant, donnant une impression de richesse et de vie paisible.

La Brie, c'est, avant tout, le **Pays du Blé**, un des greniers de la France.



La récolte des glands au moyen âge

La Brie dans l'Antiquité

La région briarde était, à l'époque romaine, il y a 2.000 ans, une vaste forêt. On a trouvé des restes de civilisation préhistorique dans des localités qui coupent le plateau : Chelles, Courtoimer, Clos-Fontaine.

Au Moyen-Age, s'établissent en Brie de nombreux monastères et abbayes, autour desquels se groupent des « colons » qui commencent à exploiter, puis à défricher la forêt.

La Brie est un lieu de passage. « Brie » vient d'ailleurs du mot celte « brigue », qui signifie « pont », et qu'on retrouve dans : Bray, Bry, Berri-au-Bac.



*Culture des céréales
et fabrication du pain d'orge au moyen âge*

Le défrichement au moyen âge

Au Moyen-Age, la Brie était couverte de forêts. Les moines en entreprirent le défrichement.

C'était le « chapitre » de N.-D. de Paris, (c'est-à-dire le conseil qui administrait les biens de Notre-Dame), ou l'archevêché de Sens qui donnait des concessions.

Tous les frais étaient à la charge du concessionnaire qui devait terminer les travaux dans un délai fixé : un, deux ou trois ans.

Le plus souvent les concessionnaires gardaient le tout, pour en jouir à titre temporaire ou viager (pour leur vie seulement). (Charte de 1332 concernant Rozay en Brie).

Parfois, la possession était héréditaire, c'est-à-dire qu'elle se transmettait aux enfants.

Le chapitre de N.-D. de Paris accordait parfois l'autorisation de construire des villages, à condition qu'il ne soit jamais accordé à chaque maison plus d'un arpent de jardin.



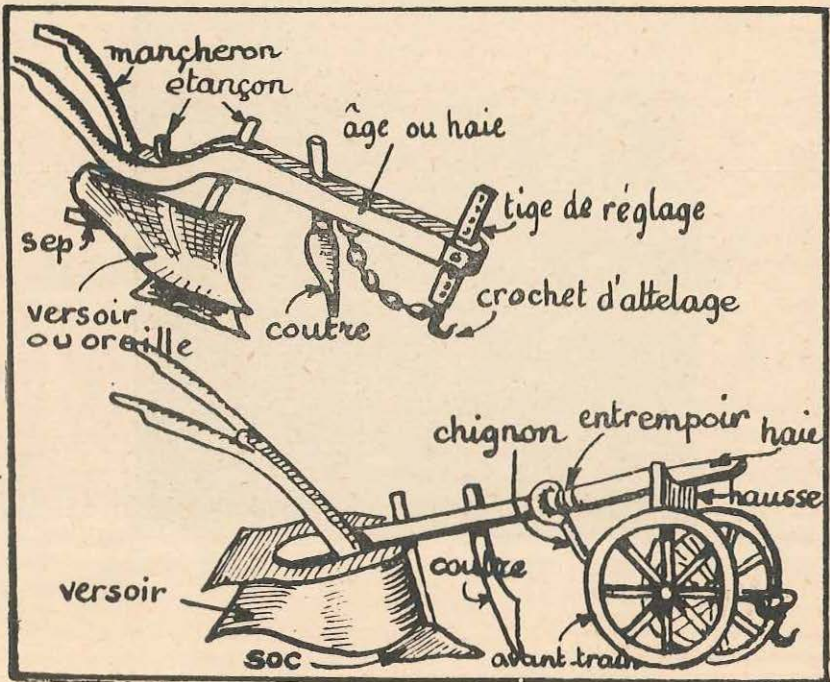
La culture au moyen âge

Au Moyen-Age, on distingue le **froment** du **blé**. Le froment, tel qu'il est désigné dans le « cartulaire de l'abbaye de Saint-Père », désigne le blé (du latin « frumentum »).

Le mot « bled », du latin « bladum », désigne un blé quelconque dont l'espèce et la qualité sont inconnues. Il peut même quelquefois désigner les céréales en général, et même des graines en général (à rapprocher de « corn » en anglais).

Les espèces de blé cultivées en Brie étaient :

- | | |
|----------------|--|
| le froment ... | latin : frumentum ; |
| l'épautre | » spelta ; |
| le méteil | » mixtura (mélange de blé et seigle) ; |
| le seigle | latin : sigalum ; |
| l'annonna | mélange de diverses céréales, tel qu'il est encore pratiqué dans certaines régions d'Allemagne (Hanovre) ; |
| l'avoine ... | » avena ; en patois briard : avouëne. |



Charrue ancienne et charrue du XIX^e siècle

La charrue de Brie

La charrue employée autrefois en Brie, était l'araire (fig. du haut). Tous les éléments qui la composent sont en bois, sauf le coute, le soc et les étançons.

Au XIX^e siècle, l'araire s'améliore : au versoir de bois se substitue un versoir en fer. L'emploi de l'avant-train se généralise. Ceci donne plus de fixité à la charrue et le laboureur la conduit avec moins de fatigue.



Troupeau de moutons sur un terrain en jachère

La jachère

Au Moyen-Age, le bétail n'était pas nombreux, et surtout l'on manquait d'engrais.

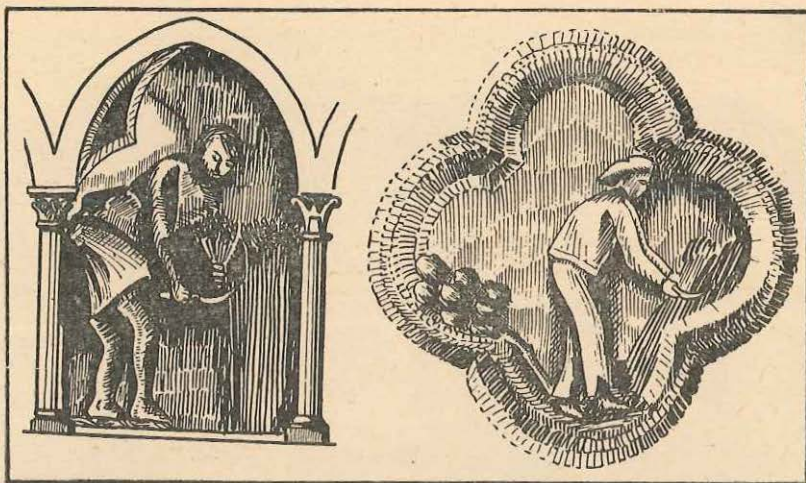
On défonçait une pièce de terre, on l'ensemencéait, on récoltait, puis on laissait la terre « se reposer » pendant un an ou deux.

C'est ce qu'on appelle laisser la terre « en jachère ».

En 1790, l'Anglais A. Young s'étonnait de voir encore pratiquer la jachère dans le riche pays de Brie :

« Quand on voit le sol le plus beau, le plus profond et le plus fertile du monde, tel que celui qui est dans le voisinage de Meaux, assujéti au cours abominable de rester une année en jachère, pour produire aux deux années suivantes du froment et du grain de printemps, et que le produit de ces récoltes de printemps est même au-dessous du mépris, en un mot que tous les efforts du laboureur ne tendent qu'à recueillir une moisson de froment en 3 ans, on doit être convaincu que l'agriculture d'un pareil pays n'est pas plus avancée que dans le X^e siècle ! »

(Voyages en France pendant les années 1787 à 1790, par Arthur Young.)



*Bas-relief de l'église
de Rampillon (S.-et-M.)*

*D'après un médaillon
de la cathédrale d'Amiens*

Il est curieux de rapprocher ces deux bas-reliefs du moyen âge. L'un est assez connu, mais il vient de la cathédrale d'Amiens ; il n'est donc pas briard. L'autre provient d'une petite église de village, Rampillon, près de Nangis, dont le portail offre toute une décoration très intéressante au point de vue historique, et dont les détails n'ont jamais été photographiés.

Moissons

Depuis les temps les plus reculés, la moisson fut faite à la faucille. Les documents du Moyen-Age nous montrent le moissonneur se servant de la faucille.

Au siècle dernier, les moissonneurs belges que l'on engageait dans les grandes exploitations, utilisaient la « sape », sorte de grande faucille ressemblant au « volant ».

J. K. Huysmans nous les montre à l'œuvre dans les environs de Longueville, près de Provins :

« Jacques demeure ébloui, suant des averses, ébahi de voir ces Belges parfaitement secs, coupant sur leurs crochets : ... Ils ne soufflaient mot, et comme ils fauchaient du blé couché par les pluies, ils peinaient, se crachaient dans les mains, et leurs sapes criaient sur le blé qui tombait avec un long déchirement d'étofes... »

(J.-K. Huysmans : « En rade », 1887.)



Un crapaud (également utilisé en Beauce)

La moisson en Brie au début du XIX^e siècle Le soyage

Au début du XIX^e siècle, le **soyage** dure de 16 à 20 jours. Les « soyeux » travaillent par équipe de 5 à 6. Le plus robuste marche en avant ; il trace la première coupe et facilite la tâche des suivants.

Les soyeux se mettent à l'ouvrage dès l'aube. Ils ne rentrent à la ferme qu'à la nuit close. On leur apporte au champ le « dîner » de midi, la soupe, du lard et des légumes, un litre de vin par personne, et de grandes bouteilles de grès (crapaud) remplies d'eau fraîche.

Au soir, les soyeux se ménagent le temps de mettre en gerbes et de lier les « manvées » fauchées le long du jour.



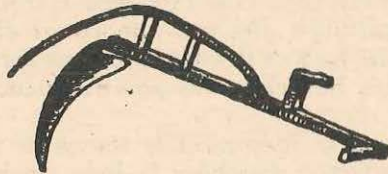
La moisson à l'aide de la faux

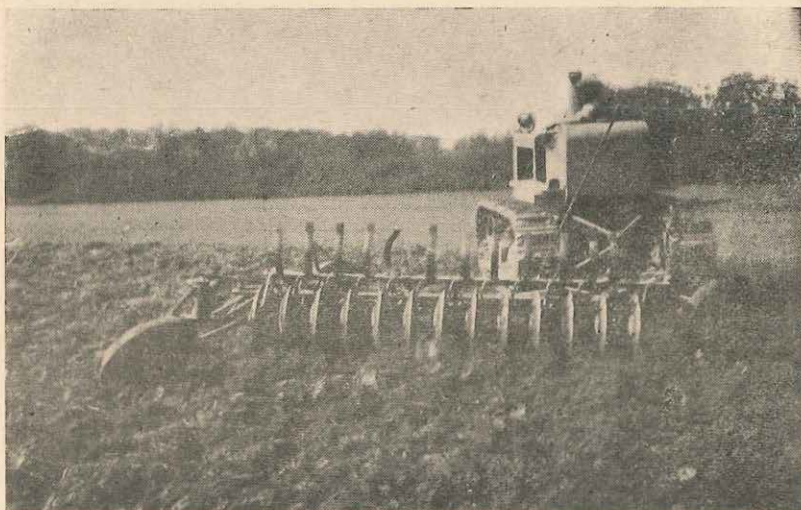
Le piquage (vers 1860)

Un premier perfectionnement intervient vers 1860 pour la **fauche** du blé.

Au lieu de couper les tiges avec la faucille, on le fauche. Mais pour que les tiges ne tombent pas à terre pêle-mêle, la faux est munie d'un dispositif dont vous voyez le dessin ci-dessous, qui retient les tiges et facilite le ramassage en gerbe.

Il suffisait de faire suivre le faucheur par une ramasseuse et par un lieur. Le rendement était supérieur à celui de la moisson à la faucille.





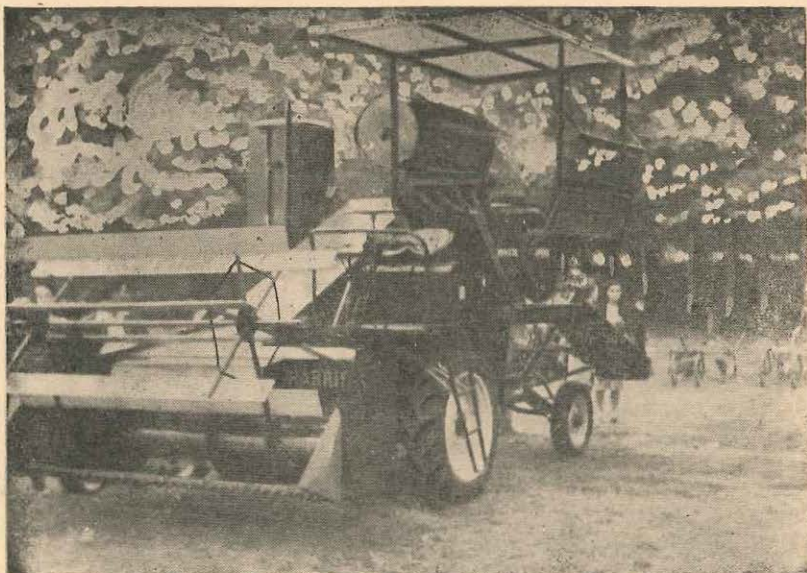
Labour avec tracteur et charrue polysoc

Le labour moderne

Le brabant est la charrue employée le plus couramment en Brie. Elle est tirée par deux chevaux.

De plus en plus, dans les grandes exploitations, on voit des machines plus modernes : brabants doubles, charrues polysocs, tirées par des tracteurs.

Les cultivateurs briards se groupent en coopérative pour acquérir du matériel moderne de grande culture.



Une moissonneuse-batteuse

Procédés modernes de moisson

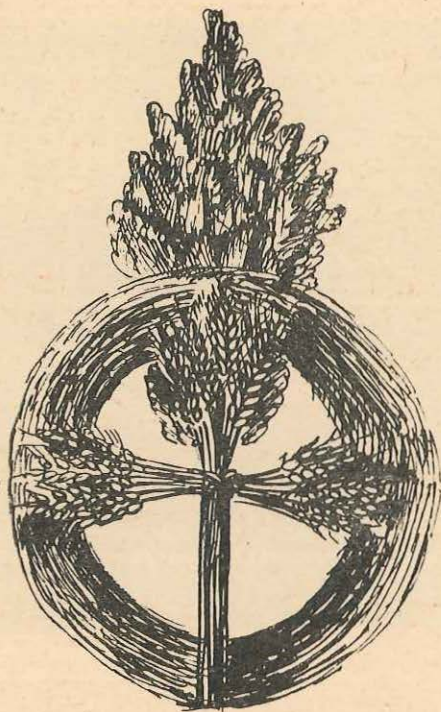
A la moisson faite à la main, — faucille, sape, faux, — succèdent des moyens mécaniques à grand rendement.

Citons : la Javeuse, encore employée pour couper le blé couché ; la moissonneuse-lieuse, dont l'usage remonte à 1890.

Les moissonneuses-batteuses ont fait leur apparition dès 1936 (ferme de Bois-Hebert, près de Mormant, à coupe latérale).

Actuellement, les modèles employés appartiennent souvent à des organisations coopératives.

Le gros reproche qui leur est fait est qu'on ne peut les employer par temps humide, car le grain doit être très sec pour pouvoir être mis en sac à la moisson.



Un « chien d'août »

Coutumes briardes : le chien d'Août

La dernière journée de la moisson est marquée par des réjouissances et par un grand repas pris en commun. On dit que c'est le « chien d'Août », ou la « passée d'Août ».

A cette occasion, on confectionne avec une branche de charme supportant une couronne et une croix d'épis un emblème qui surmonte la dernière « charriante » ou « gerbière » (terme désignant les grandes voitures à blé).

Cet emblème restera, durant toute l'année, accroché au-dessus du portail de la ferme.

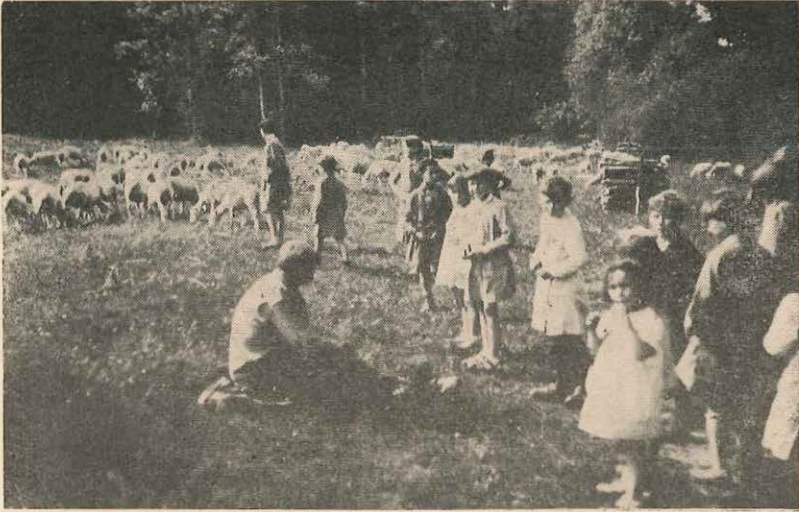


Les « glaneuses » (tableau de Millet)

Les « glaines »

Le célèbre tableau de Millet, « les glaneuses », ou « glaineuses » pour employer l'expression locale, représente une scène typiquement briarde, avec les meules, les gerbières, les maisons basses, et la grande plaine qui étend son large horizon.

Les femmes ont le costume des femmes de Brie il y a cent ans. Celle du fond a une coiffe de toile avec rabat sur la nuque pour protéger de l'ardeur du soleil.



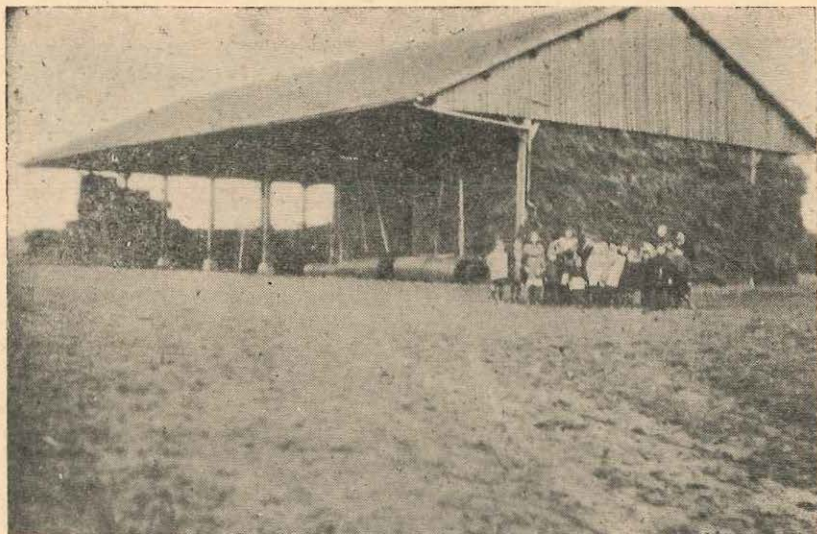
Dans les champs, après la moisson

Les « guis »

Les « guis », ce sont les chaumes sur lesquels, après la moisson, vont paître les grands troupeaux de moutons.

Autrefois, les habitants avaient le droit de glanage. En vertu de la coutume de « vaine pâture », ils pouvaient également mener librement leurs moutons sur les champs moissonnés. Les fermiers étaient même tenus de ne pas enclore leurs champs de haies vives pour permettre le libre passage des moutons.

Aujourd'hui, l'élevage du mouton est de plus en plus abandonné pour celui des bovins qui est plus rémunérateur.



Un hangar à Bernay-en-Brie

En attendant le battage

Le hangar moderne remplace de plus en plus les immenses meules de 200 à 250 quintaux qui s'alignaient au bord des champs en attendant le battage.

Le hangar présente de nombreux avantages :

- la moisson est à l'abri de la pluie ;
- l'entassage des gerbes est plus rapide, tandis que la confection des meules nécessitait une main-d'œuvre entraînée.

Les hangars sont éloignés des fermes pour éviter tout danger d'incendie.

Des arrêtés préfectoraux sévères ont été pris pour empêcher les incendies. Il est, par exemple, interdit de fumer auprès des hangars, granges ou meules, où sont entreposées les récoltes.

Le hangar représenté sur la photo est divisé en 7 travées de 5 m. × 10 m., ce qui donne un aperçu des dimensions énormes de cette construction.

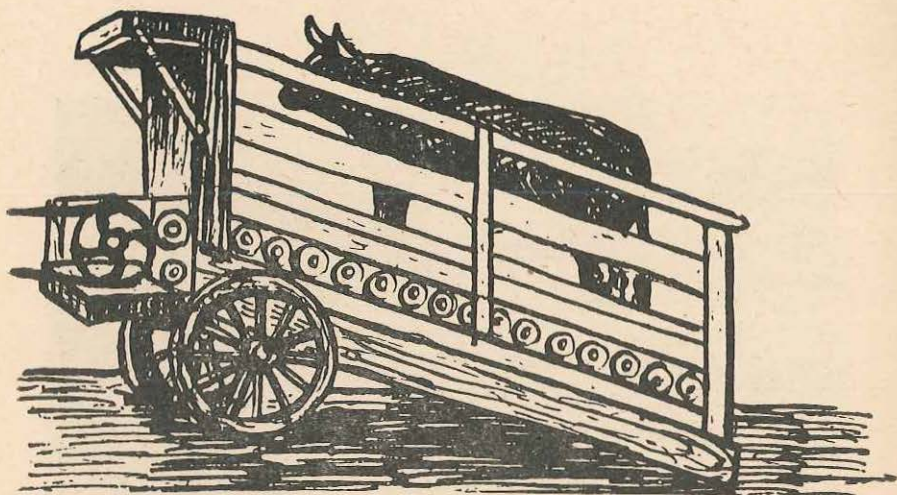


Battage au fléau

Le battage autrefois

Le battage au fléau se faisait autrefois sur une surface appelée « aire ». Pour avoir une aire dure comme du ciment, on la recouvrait d'une couche d'argile verte de Brie, arrosée tous les trois à quatre jours avec du sang de bœuf frais.

Il est à remarquer que le sang desséché est encore employé actuellement pour obtenir certains dallages spéciaux très solides.



La tripoteuse

La tripoteuse (fin du XIX^e siècle)

Un des plus anciens procédés mécaniques employés en Brie est la « tripoteuse ». Son nom vient de l'expression locale « tri-poter », qui signifie trépigner, piétiner sur place.

La machine était mue par un cheval enfermé dans une cage dont le fond était un plancher roulant. On connaît différents types de ces appareils : les uns ont un mécanisme indépendant de la batteuse ; dans d'autres, la batteuse est attenante à la tripoteuse.

L'emploi de ces machines est relativement récent, On les trouve dans notre région vers la fin du siècle dernier.

Ce système était très fatigant pour les animaux qui y étaient employés.

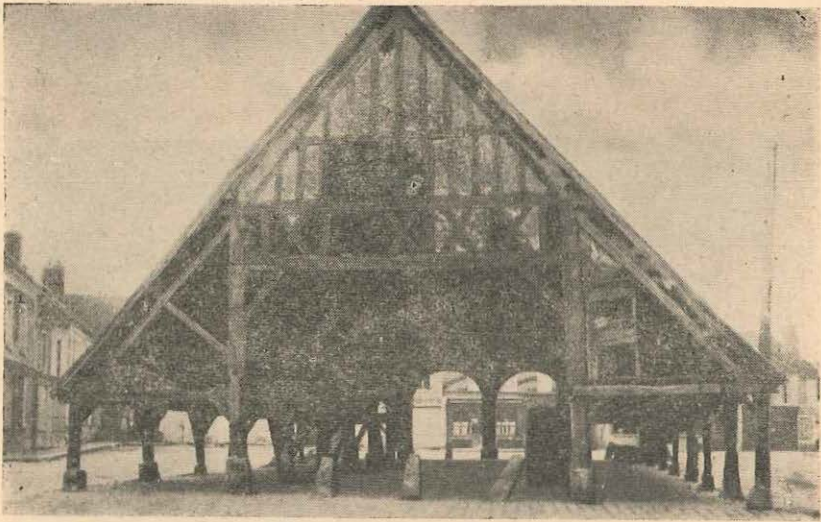


Batteuse moderne

La batteuse mécanique

Les procédés de battage se sont considérablement perfectionnés depuis cinquante ans. (Voir B.T. : Histoire des Battages).

Voici une des batteuses les plus modernes employées dans les régions de grande production du blé.



La halle d'Egreville

PHOTO E. MIGNON, A NANGIS (S.-ET-M.)

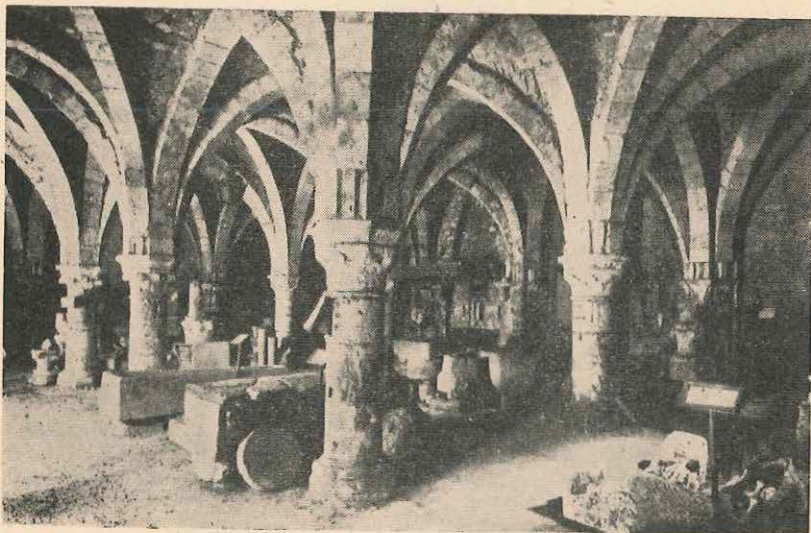
Les marchés au blé

Dans certaines villes de la Brie, depuis une époque fort lointaine, il a existé des marchés au blé : Melun, Coulommiers, la Ferté-Gaucher, Rozay, Tourneau, Meaux, Nangis, Brie-Conte-Robert, Provins, etc...

Les marchés au blé se tenaient, au Moyen-Age, sous d'immenses halles dont quelques-unes sont restées intactes. Ici, la halle d'Egreville, datant du XIII^e siècle. (Egreville est dans le Gâtinais, mais la construction est semblable à celle des halles de Brie).

L'ordre dans ces marchés devait être maintenu avec soin par la police, car la totalité du blé produit dans les campagnes environnantes devait être vendue dans ces marchés à jour et à heures fixes.

Il y eut des émeutes au marché au blé à Melun, le 12 novembre 1791, à Rozay le 6 mai 1775, le 30 mai 1789.



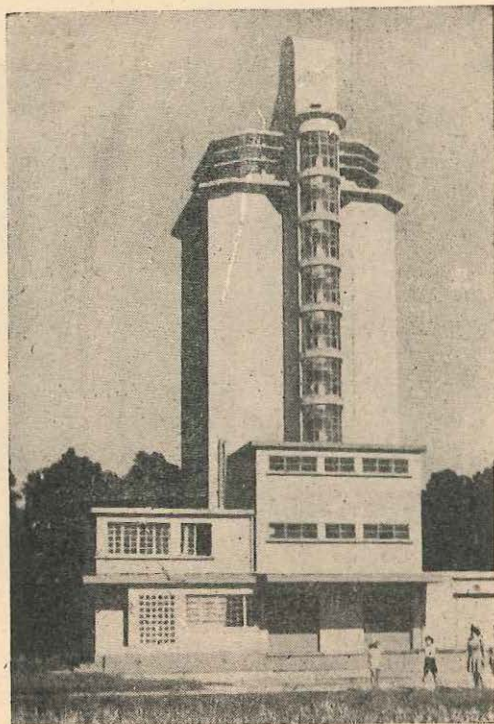
La grange aux dîmes

PHOTO E. MIGNON, A NANGIS (S.-ET-M.)

Conservation des graines : la Grange aux Dîmes

Voyez ci-dessus la grange aux dîmes de Provins, dans laquelle les moines du Moyen-Age engrangeaient le produit de la dîme, c'est-à-dire l'impôt du dixième qu'ils prélevaient sur les récoltes des cultivateurs.

La Grange aux Dîmes est devenue maintenant le musée communal de la ville de Provins.



Le silo de Courpalay

Conservation des graines : le silo moderne

Les granges aux dîmes sont devenues des musées.

Voici le silo moderne, dans lequel la récolte de blé est « ensilée » et surveillée pour attendre sans risque le départ pour la minoterie.

La photographie ci-dessus représente le silo de la coopérative de la Brie à Courpalay.



Un moulin à vent en Brie

PHOTO E. MIGNON, A NANGIS (S.-ET-M.)

Les moulins

Le blé était moulu autrefois dans les moulins à vent qui ont à peu près disparu, ou dans les moulins à eau installés sur les petites rivières du plateau briard.

Les minoteries sont aujourd'hui des usines modernes où tout le travail se fait mécaniquement.

Les poètes ont chanté la Brie

*« Ta gloire, maintenant, c'est quand l'été flamboie ;
Ta moisson, gai tapis qui moutonne et chatoie,
Semblant mettre à ton front une couronne d'or. »*

(E. CHARVET.)

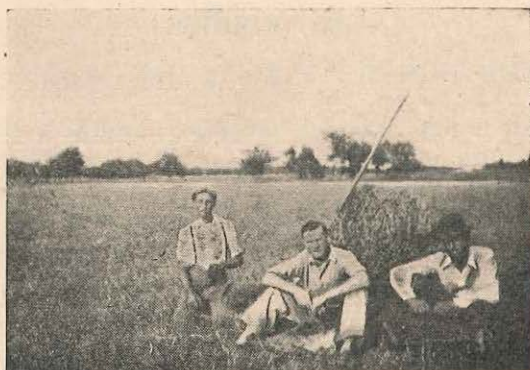
*« Large comme une mer, jaune comme une étoffe,
L'horizon va bien loin sous l'implacable azur,
Plus loin que l'horizon, le blé pousse sa houle ;
Mais l'homme est venu voir si le grain est bien mûr ;
Dans sa main vont tomber les blancs épis en foule. »*

(Léon CHARPENTIER : « Messidor en Brie ».)

*« C'est la meule ronde et bien faite,
Mère au pain immaculé,
La meule tout entière extraite
Du sol briard, pays du blé.
Vive donc la meule asservie
Et ses mouvements réguliers,
A son œuvre toute de vie
Vivent la meule et les meuliers. »*

(Médéric CHAROT, poète briard.)

Les meules de la Ferté-sous-Jouarre donnaient lieu à un important commerce d'exportation. Elles étaient renommées jusqu'aux Etats-Unis et au Canada.



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. Guétatcheu, 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 <u>charriots</u>).
 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 »
27, RUE JEAN-JAURÈS, 27
CANNES (ALPES-MARITIMES)