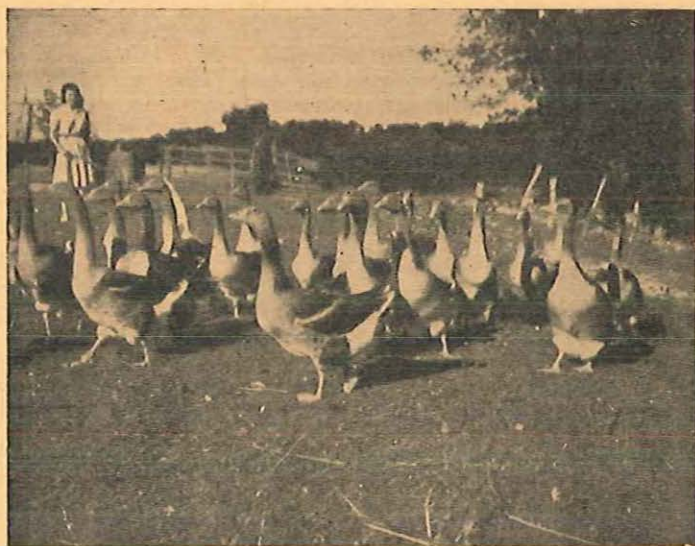


BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de J. SENMARTIN et ses élèves (Landes)
Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

EN CHALOSSE



L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

1^{er} Janvier 1950

97

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 préhistoire (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. 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.

J. SENMARTIN et ses élèves

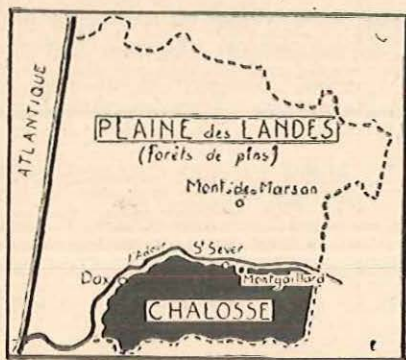
EN CHALOSSE



La Chalosse

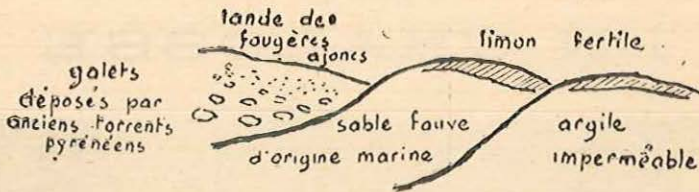
Quand on parle du département des Landes, on se représente la plaine landaise uniformément recouverte par les forêts de pins.

Au **Sud de l'Adour**, s'étend une région toute différente, pays de collines riants s'élevant jusqu'à 227 m. au Sud-Est du département et qui sont le dernier prolongement du relief des Pyrénées.



Le département des Landes

Cette région, couverte de riches cultures : maïs, blé, tabac, vignes, s'appelle la **Chalosse**.



Les terrains vus dans la tranchée
de la Grande Côte

Sol

Les terrains de Chalosse sont très variés.

Les limons fertiles qui en forment la surface permettent la culture du blé, du maïs, du tabac.

Les cailloutis glaciaires sont couverts de fougères et d'ajoncs : c'est le domaine de la lande.

Cette variété des terrains, sous un climat chaud et humide, explique la variété des cultures.

Le relief des collines multiplie les expositions : les vignes s'étendent sur les pentes ensoleillées ; bois de chênes et de châtaigniers couvrent les pentes humides.

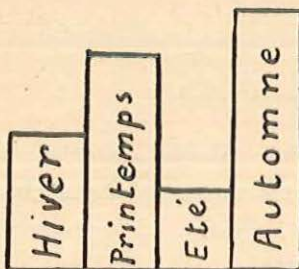
Les sources ne paraissent qu'à flanc de coteau.

Climat

Située dans le Midi de la France, la Chalosse jouit d'un climat assez chaud, tempéré cependant par le voisinage de l'Océan Atlantique (moyenne annuelle 13°). Elle ne connaît pas d'hiver rigoureux.

Les vents soufflent le plus souvent de l'Ouest (180 jours par an) et apportent de l'Atlantique une grande quantité d'eau de pluie.

La Chalosse est une région humide. Il y tombe en moyenne 900 à 1.000^{mm} d'eau par an. (France 800^{mm}).



Hauteur des pluies
tombées au cours de l'année

Nous verrons comment la maison se protège des vents et de l'humidité venus de l'Ouest.

Mais les pluies ne sont pas également réparties entre les saisons.

Elles sont fréquentes en automne et au printemps.

Les étés, généralement secs, voient les sources se tarir.



La ferme se dresse, isolée, au milieu des champs

Répartition des maisons

Sur ces terrains imperméables, regorgeant d'eau en automne et au printemps, la boue argileuse rend les chemins impraticables, surtout sur les pentes des collines.

A cause des **communications difficiles**, c'est ici une nécessité d'avoir la maison avec les bêtes et les outils près du lieu de travail, près des champs.

Les **fermes** sont **dispersées** sur tout le territoire de la commune, parfois à plus de 5 km. du bourg. Chacune porte un nom.

La commune de Montgaillard, que nous étudions, compte 547 habitants. Sur ces 547 habitants, 90 à peine vivent dans le **bourg**, où l'on trouve les écoles, deux épiceries, une auberge, deux dépôts de pain.

Les paysans s'y rendent rarement en semaine, mais seulement le dimanche et les jours de fête. Ils vont à la messe, font leurs achats, s'assemblent à l'auberge pour boire le vin blanc et jouer aux quilles.



La maison accroupie présente le dos au mauvais temps

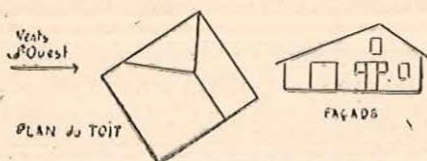
Orientation de la maison

La maison se protège des vents dominants venus de l'Océan Atlantique qui apportent pluie et humidité.

Elle est basse et close à l'Ouest.

Le toit a trois pentes inégales. La pente exposée à l'Ouest est la plus importante. Elle descend plus bas que les autres. La maison « a mis un capuchon » et présente le dos au mauvais temps.

La façade, largement ouverte, est tournée vers le Sud-Est, vers le soleil.





Le tas de « thues » va être étendu sur la cour

La cour

Sur la cour, devant la maison, nous étendons des « thues » : fougères, ajoncs épineux et genêts que nous avons fauchés dans la lande.

Quand il y a beaucoup de boue, nous étalons par-dessus des « jambes » de maïs (tiges).

Tout cela forme le « paillat » qui pourrit pendant l'hiver et que l'on mélange ensuite au fumier.

Devant l'étable se dresse le fumier.

Dans toute la commune, deux fermes seulement possèdent une fosse à purin.

Nos cours ne sont pas modernes, ce qui fait que nous n'y travaillons pas aisément.



La mare - L'eau

L'eau est un grand souci pour le cultivateur des collines. Les puits y sont profonds (20 m.) et très rares. Leur établissement est trop coûteux.

Pour faire boire les bêtes, près de toutes les maisons, on a creusé une mare sur un lit naturel d'argile. Cette mare recueille les eaux de pluie et déborde pendant les saisons pluvieuses.

Le bétail s'y abreuve, les troupeaux d'oies et de canards la fréquentent.

Mais en été, elle est parfois à sec.

On doit aller chercher l'eau potable à une source située à flanc de côteau, souvent à une distance de 300 à 500 m.

Le bourg possède un seul puits commun, profond de 25 m.



La façade de la ferme

Matériaux de construction

La ferme est construite avec les matériaux du pays, empruntés à la terre.

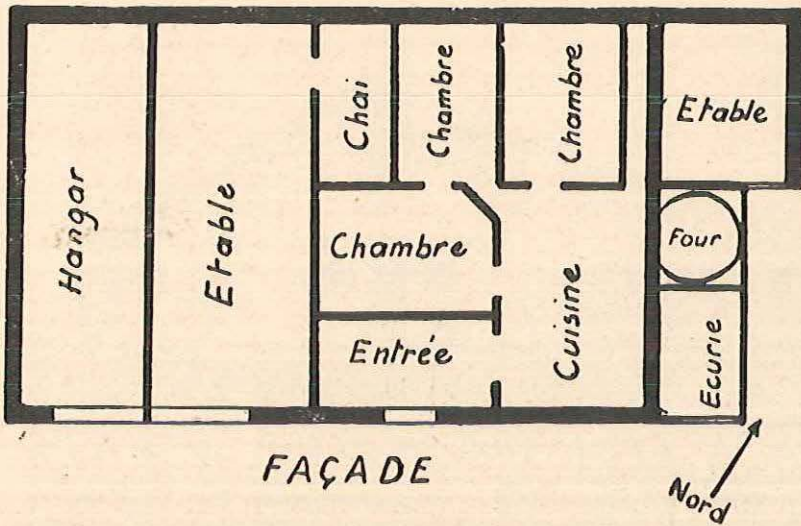
Les murs sont bâtis avec les cailloux roulés, usés, arrondis, qu'on va chercher dans le lit de l'Adour.

A l'intérieur de la maison et dans l'étable, on trouve encore quelques cloisons de torchis (mélange de paille et d'argile).

Autrefois, la terre battue formait le sol des pièces. Elle est depuis peu remplacée par le ciment ou les carreaux.

La toiture est faite de tuiles rondes ou « romaines » reposant sur des lattes de châtaignier et sur une solide charpente de chêne, bois de la région.

Cette toiture pèse beaucoup : nous calculons que 1 m² pèse 90 kg.



Plan d'une ferme « Le Prince »

La maison mesure 20 m. de longueur sur 10 m. de largeur.

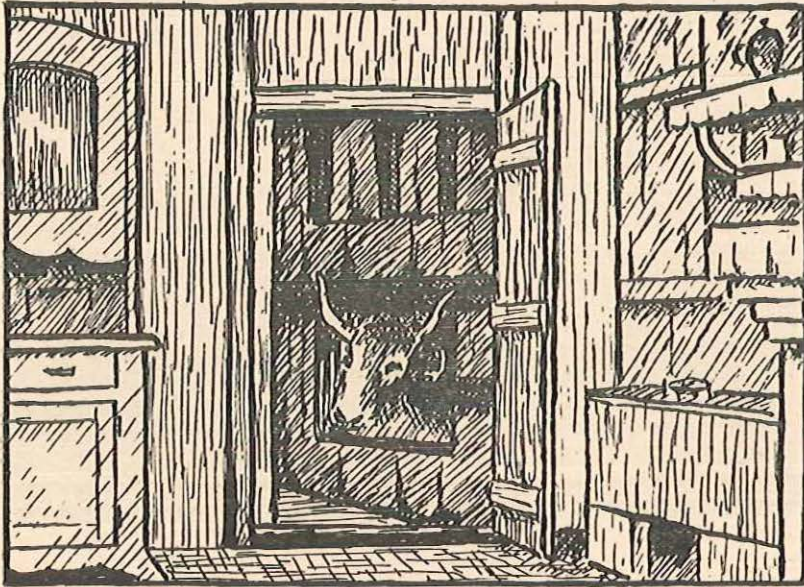
Sous le même toit, nous trouvons le logement des habitants, du bétail, des récoltes et du matériel.

1° L'HABITATION :

La pièce la plus importante est la **cuisine** : on y mange, on y fait la veillée, on y reçoit les visiteurs.

Trois chambres peu aérées et peu éclairées l'entourent.

Le four s'ouvre vers la cuisine : on ne sort pas pour cuire le pain.



Plan d'une ferme « Le Prince »

2° LE LOGEMENT DU BÉTAIL :

Les étables et l'écurie sont placées sous le même toit que les pièces d'habitation.

Près de la cuisine, est située une première étable où l'on trouve les 2 bœufs de travail et la vache bretonne qui fournit le lait. Ces animaux sont précieux pour le cultivateur. Il peut les surveiller facilement en ouvrant la porte du couloir ; l'ouverture dans la cloison de l'étable permet aussi de leur donner à manger.

La seconde étable abrite 5 vaches de travail et 2 bouvillons.

Dans l'écurie est logée une jument de trait.



Plan d'une ferme « Le Prince »

3° LE LOGEMENT DES RECOLTES :

Aussitôt après la moisson, les gerbes sont empilées sur l'aire. Ce tas, qui peut compter 600 gerbes, s'appelle la « gerbière ». Après le battage qui a lieu au plus tard en août, la paille est mise en meules coniques soutenues par un piquet central. Le blé est monté au grenier.

La maison de Chalosse n'a pas de cave. Dans notre région où nous n'avons pas à craindre les fortes gelées, c'est au grenier que nous logeons pommes de terre, haricots, blé, maïs, avoine.

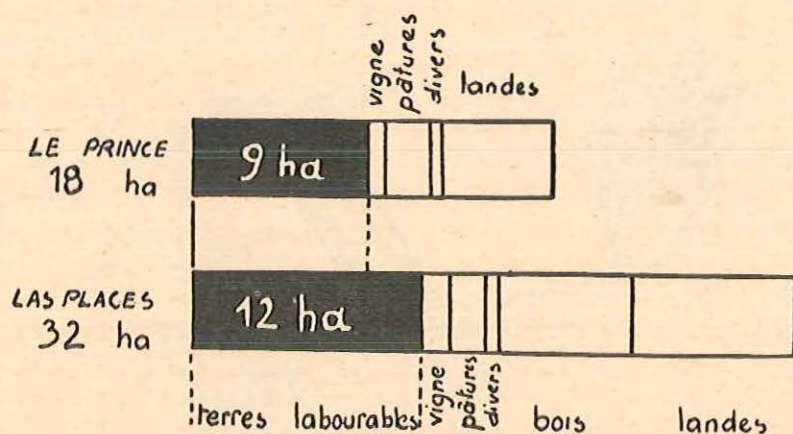
Le foin est entassé au-dessus des étables.

Au milieu de la maison, à l'endroit le plus frais, est le **chai** avec ses deux rangées de fûts de vin.

4° LE HANGAR renferme les charrettes, la charrue, le hachoir, la chaudière où cuit le repas des pores.

Tout se trouve réuni sous le même toit :

LA MAISON FORME BLOC.



Etendue des terres de la ferme

Il n'y a pas ici de grandes exploitations ; la plupart ont une étendue comprise entre 10 et 20 ha.

6 seulement dans la commune ont plus de 30 ha. C'est qu'elles ont beaucoup plus de bois et de landes que les autres.

En réalité, l'étendue des **terres labourables** est à peu près la même pour toutes : c'est la surface que peut **cultiver une famille** aidée dans ses travaux par le bétail : bœufs ou vaches.

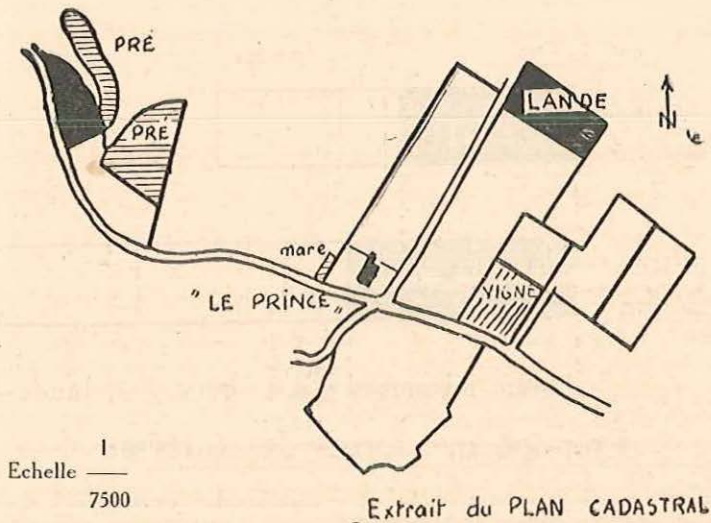
La **lande** est indispensable à l'agriculteur des collines où les

prairies sont rares : il y fauche les fougères, les ajoncs, les genêts qui servent de fourrage, de litière et de fumier.

On y a planté des pins, à l'exemple de la plaine landaise, mais ils sont plus petits, ne servent que de bois de chauffage. On ne les gemme pas.

(Voir B.T. n° 11 : *La Forêt landaise.*)





Les champs

Toutes les exploitations ont **les champs groupés** autour ou à proximité de la maison et formant un bloc.

Mais, à cause de la variété du relief, il n'est pas rare de voir 2 ou 3 parcelles isolées : sur le plan, c'est une prairie qui s'étend le long du ruisseau le plus proche.

La vigne se rencontre sur la pente bien exposée au Midi.

Enfin, la lande qui recouvre les cailloutis glaciaires des plateaux est souvent à plusieurs kilomètres de la maison.

Les champs **sont clos d'un talus** planté de haies ou d'arbres qui donnent à la Chalosse l'aspect d'un bocage.

Leur petitesse (imposée par le relief) est un obstacle à l'utilisation du tracteur.



La Chalosse, pays de polyculture

Produire un peu de tout

Autrefois, à cause des difficultés des communications et des échanges, chaque ferme devait produire tout ce qui était nécessaire à la famille, jusqu'au lin pour les vêtements et le linge.

Aujourd'hui encore, par prudence, le cultivateur doit faire un peu de tout, à cause des surprises du climat : une gelée tardive ruine la vendange ; un été trop sec détruit le maïs ; la grêle, fréquente dans nos régions, ravage les blés.

La Chalosse reste un pays de polyculture.





Le maïs est la céréale de la Chalosse

Les cultures

Le **maïs** est la céréale de la Chalosse : l'humidité du printemps et la chaleur de l'été lui conviennent parfaitement. Les Landes se placent au 2^{me} rang des départements, après les Basses-Pyrénées, pour sa production :

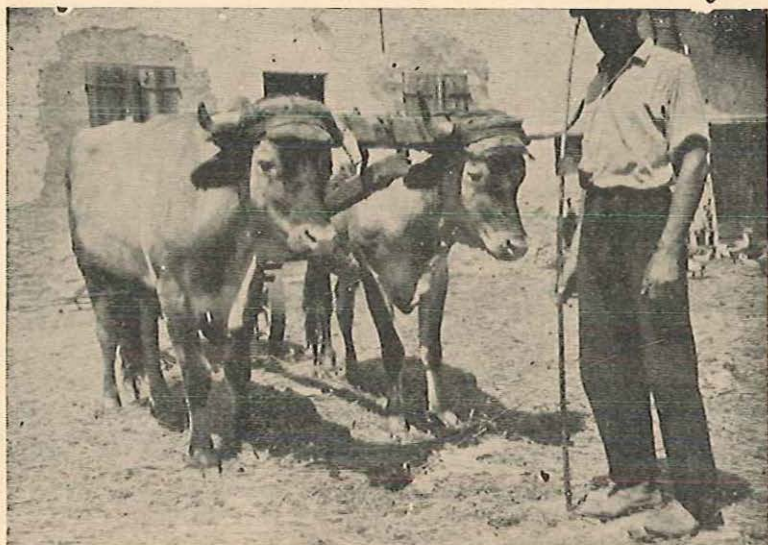
Basses - Pyrénées	1.600.000 quintaux	} en 1931
Landes	1.400.000 »	
Récolte totale en France..	6.200.000 »	

Le maïs entraît autrefois dans l'alimentation du paysan : pain de « méture » (pain de farine de maïs). Aujourd'hui, le grain engraisse les porcs et les innombrables troupeaux de poules, de canards et d'oies qui vivent autour de la ferme. Les feuilles servent de fourrage.

On sème le **haricot** avec le maïs : ce dernier lui sert de tuteur.

Le **blé** est moins soigné que dans le Nord de la France et les engrais encore peu employés.

	Rendements moyens	Prix (déc. 1949)
Maïs	22 q. à l'hectare	3.200 fr. le quintal
Blé	15 q. »	2.500 fr. »
Vin	45 hl. »	40 fr. le litre
Haricots		90 fr. le kg.
Pommes de terre		20 fr. »



Attelage de race bazadaise

Le bétail

Chez nous, les animaux de trait et de labour sont les bœufs ou les vaches de travail. On attelle les bœufs par paires. Sur leur tête, on pose le joug, pièce de bois reliée à la base des cornes par des courroies de cuir.

Au milieu du joug se trouve un gros anneau de fer dans lequel passe le timon du char retenu par une cheville.

Les animaux tirent ainsi avec la tête des fardeaux très lourds. On les conduit à l'aiguillon et par des rênes en corde, une seule par animal, enroulée à la base de l'oreille.

(Texte de l'Ecole de Narrosse.)

L'élevage régional a produit la race gasconne, à robe grise, puissante. Mais la race bazadaise (Bazas, Gironde) domine en Chalosse.

Le bœuf est essentiellement l'animal de culture, indispensable pour les labours dans les terres fortes. La vache effectue les travaux moins pénibles (hersage...) et les charrois (fumier, transport des récoltes...)

Chaque ferme possède un troupeau comptant de 3 à 18 têtes.



Le gavage des oies

Nous commençons à gaver les oies vers la mi-novembre.

Marraine fait bouillir du maïs. Elle sale et ajoute 2 cuillerées de graisse afin que le grain glisse facilement. (Certains remplacent la graisse par un peu de savon). Elle laisse tiédir.

Elle s'agenouille sur un peu de paille et serre bien entre ses jambes l'oie qui se débattrait.

Dans le gavoir, sorte d'entonnoir au tuyau long de 16 cm., elle place 2 poignées de maïs. Elle ouvre le bec de l'oie et enfonce le tuyau. Elle tourne la manivelle qui chasse le grain dans l'œsophage de la bête. A la fin, avec le pouce et l'index, elle fait descendre le grain le long du cou dans le jabot. Puis elle donne à boire à la bête.

Pendant un mois, on gave ainsi trois fois par jour ; l'oie a doublé son poids. Son foie est devenu énorme. Elle a mangé 30 kg de maïs. Quand la graisse risque de l'étouffer, on la tue.

Cette année, marraine gava 20 oies et 8 canards.

Poids d'une oie maigre.....	5 à 6 kg.
» » grasse.....	8 à 10 kg.
» d'un foie d'oie	700 gr. à 1.500 gr.
Prix de l'oie grasse	250 fr. à 450 fr. le kg.
» du foie d'oie	1.700 fr. à 2.400 fr. le kg.
Poids d'un canard gras	4 à 6 kg.
» d'un foie de canard....	500 gr. à 700 gr.
Prix du foie de canard.....	700 fr. à 1.100 fr le kg.

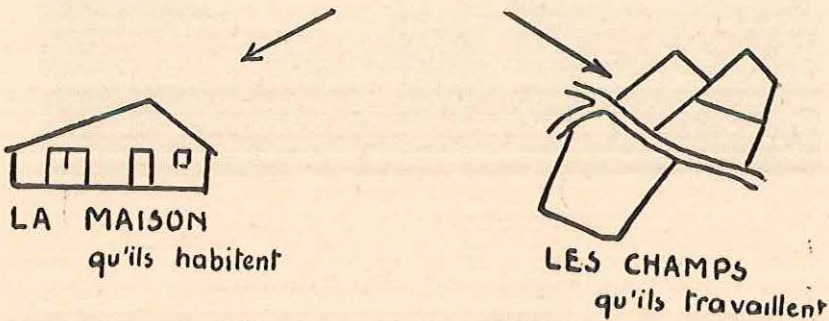
(Marché de St-Sever-sur-Adour, nov. 1949.)

Le métayage

L'origine du métayage remonte aux XIII^e et XIV^e siècles, alors que les seigneurs et les moines, propriétaires du sol, attiraient les paysans sur les terres incultes et leur laissaient une certaine indépendance, moyennant le versement d'une portion des récoltes.

(D'après A. RICHARD : *Nouvelle Histoire des Landes.*)

Beaucoup de cultivateurs en Chalosse
ne possèdent pas



Ils n'en sont que locataires

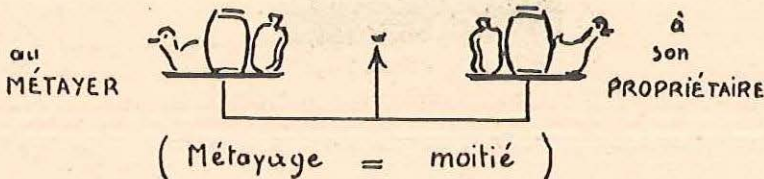
mais **ils ne paient pas** leur loyer en argent, comme les fermiers de Normandie.

Ils **paient** le loyer de la maison et des terres **en donnant à leur propriétaire**

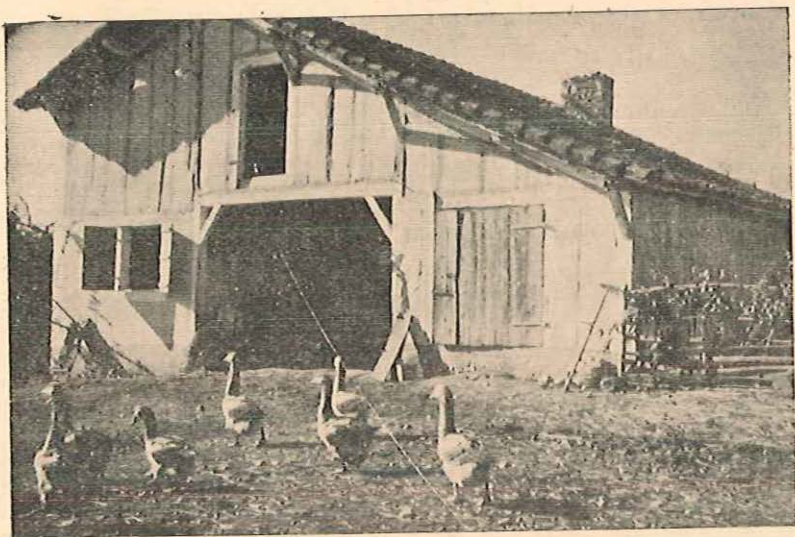
une partie des récoltes.

On les appelle des **métayers**, car ils donnaient le plus souvent à leur propriétaire

la **moitié** de ce qu'ils récoltaient.



Propriétaire et métayer sont liés par un **CONTRAT.**



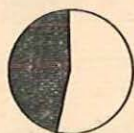
Vieille métairie : le « Husté »

Le métayage à Montgaillard

A Montgaillard, les **métayers** (locataires) sont **presque aussi nombreux** que les cultivateurs qui possèdent leur maison et leur terre.

NOMBRE :

52 métairies



sur 110 exploitations agricoles

Plus de la moitié des terres de la commune est cultivée par les métayers.

SURFACE

CULTIVÉE

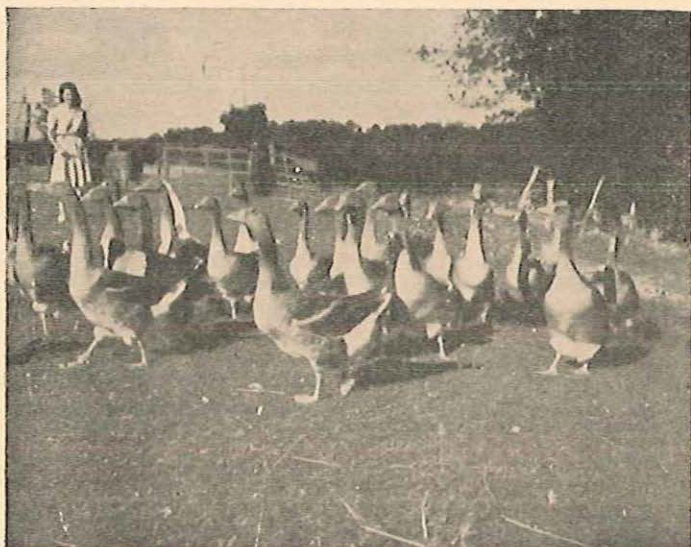
59 %

par les métayers

Les Landes sont le département où le métayage est le plus répandu.

Longtemps la métairie a dû produire avec le minimum de dépenses : c'est ce qui explique la lenteur des progrès de l'agriculture en Chalosse. Depuis des siècles, l'habitation du métayer est restée la même et les procédés de culture ont peu varié.

Aujourd'hui, cependant, quelques propriétaires améliorent le matériel confié au métayer : ils achètent des semoirs, des faucheuses ; ils construisent des fosses à purin. Ils achètent des semences sélectionnées, créent des vergers.



Un contrat de métayage (1904)

Entre les soussignés,
d'une part, M. G., propriétaire à Montgaillard,
et d'autre part, M. L., cultivateur,
il a été convenu sous mutuelle et réciproque acceptation, ce qui suit :

M. G. donne à ferme et à titre de bail partiaire à moitié fruits pour trois années consécutives, qui commenceront le onze novembre prochain (1904),

au dit sieur L., qui accepte de la cultiver avec les membres de sa famille,

Une métairie dite de Garrat, composée de maison pour le colon (1), cour, jardin, champs, vigne, pré, bois, landes, le tout connu du preneur qui l'a vu et visité et d'une superficie d'environ quatorze hectares.

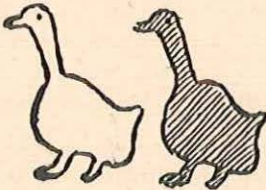
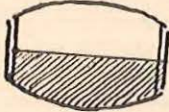
(1) Métayer

Le présent bail est fait aux clauses et conditions suivantes :

1° Le preneur (1) fera à ses frais tous les travaux de culture et d'exploitation : En conséquence, il sera tenu de bien labourer, fumer et ensemercer les terres en temps et saisons convenables, de provigner la vigne, le tout en bon père de famille et suivant l'usage du pays.

2° Le bétail lui sera fourni par le maître à moitié perte et moitié profit.

3° Le froment et le seigle seront partagés par moitié ;



le maïs, les haricots et le lin appartiendront pour deux cinquièmes au bailleur (2) et pour trois cinquièmes au preneur ;

les pommes de terre appartiendront pour un tiers au bailleur (2) et pour deux tiers au preneur.

Toutes les semences seront fournies par le preneur.

4° Le vin sera partagé par moitié.

5° Les oies seront partagées par moitié et la seconde plume appartiendra en entier au bailleur.

6° Tous les engrais chimiques seront payés par moitié.

7° Le sulfate, le soufre et la chaux seront fournis par le bailleur.

8° Le preneur se servira pour son chauffage de bûches ordinaires.

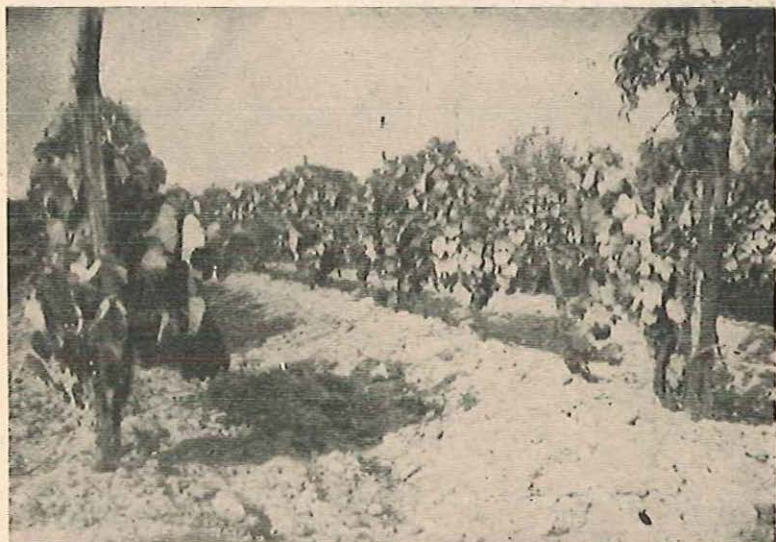
Il ne pourra jamais couper un arbre au pied sans la permission du bailleur.

Les redevances (1904)

9° Le métayer sera tenu de donner annuellement au bailleur un jambon carré, la langue et les quatre pieds du cochon, une paire de chapons, une paire de poulardes et une douzaine d'œufs, le tout au premier janvier de chaque année ; une douzaine d'œufs à Pâques et une paire de poulets pour la St Jean.

(1) Métayer.

(2) Propriétaire.



Les corvées

10° Le métayer fera six journées de bœufs pour le maître sans autre indemnité que la nourriture du métayer

A la suite de revendications des métayers — et même de troubles — ces redevances et ces corvées ont presque partout disparu en Chalosse.

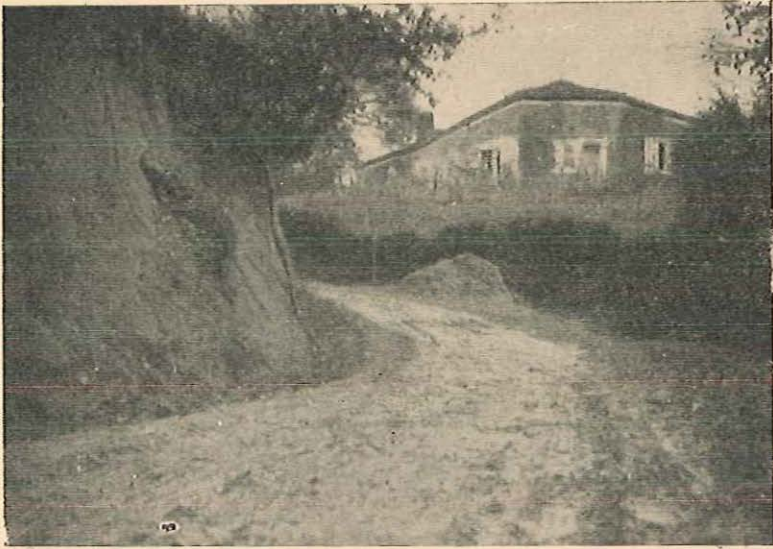
En 1946, une loi fut votée, donnant toutes facilités aux paysans pour transformer :

leur contrat de **métayage** (partage des récoltes),

en **fermage** (paiement en argent du loyer des terres).

Bien peu en ont profité, et la grande majorité reste attachée au métayage dont les conditions ont d'ailleurs été adoucies.

En effet, une autre loi prévoit 1/3 de l'ensemble des produits au propriétaire et 2/3 au métayer. Cependant, le partage reste très variable : chaque métairie a son code particulier, selon que le bétail et les machines appartiennent au propriétaire ou au métayer.



Par les sentes ocreuses...

Le temps des migrations

L'estibet (1) de la Saint-Martin (2), quand il se produit en Chalosse, laisse le souvenir d'une délicieuse période de beaux jours avant la mauvaise saison. Les coteaux prennent des teintes plus chaudes sous un soleil plus clair, plus doux, et les roux des feuilles, que l'autan ne tardera guère à balayer, forment une gamme admirable des tons les plus variés.

C'est le temps des migrations d'oiseaux. Les grands échassiers qui fuient les contrées froides du Nord pointent, dans le ciel pur, leurs noirs V migrants, vers les Pyrénées prochaines.

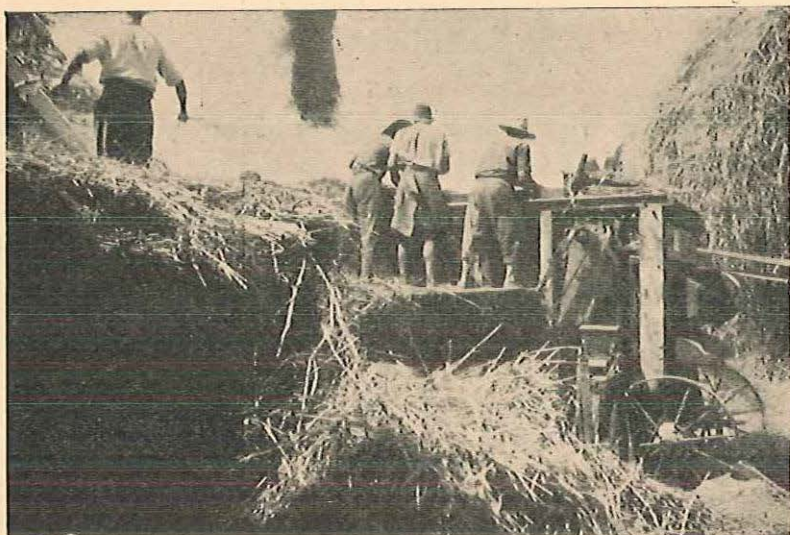
C'est le temps aussi des migrations humaines. Par les sentes ocreuses et les grands chemins, défilent, de l'aube au crépuscule, les bros des métayers que les nécessités de la vie ou les fatalités d'une destinée mauvaise forcent à changer de maître.

Avec de sourds cahots, les chars geignants, chargés de pauvres meubles, de hardes, d'outils disparates et suivis de cortèges d'animaux domestiques et d'enfants vont d'une commune à l'autre. Les vieux, vénérables gueux, presque fatalistes, traînent à l'arrière ; les jeunes, déjà révoltés par l'insécurité qui sans cesse les menace, vont en tête, conduisant les bêtes des attelages.

SERGE BARRANX (*La Daüme.*)

(1) Petit été.

(2) 11 novembre.



Les « aïdats » : les voisins, s'entraident pour les grands travaux

Entre voisins

Les voisins, ici, les premiers (1) du moins, sont considérés comme de la famille. Dès qu'ils ont reçu et accepté ce titre, ils doivent être prêts à accourir à tout appel. Quelque chose qu'il arrive, ils sont prévenus avant tout le monde, nuit et jour.

Je ne parle pas de ce que nous appelons « les aïdats » : de l'aide que se prêtent entre eux les voisins pour les grands travaux de la terre, labourer, semer, faucher, moissonner, vendanger et, l'hiver, dépouiller le maïs, le soir, entre la lampe qui fume et le saladier de vin bouillant ; ce sont là coutumes courantes.

Cependant, le premier voisin est tenu à davantage. Non seulement il aide son compère, mais il le remplace sur son bien s'il est malade. Il le travaille comme le sien, avec les bêtes de la terre, la charrue, les outils, et en cas de presse, il y joint ses propres attelages, et ses socs, et ses fers.

J. DE PESQUIDOUX (*Le Livre de Raison.*)

(1) Les plus proches.

Si l'aïeul revenait...

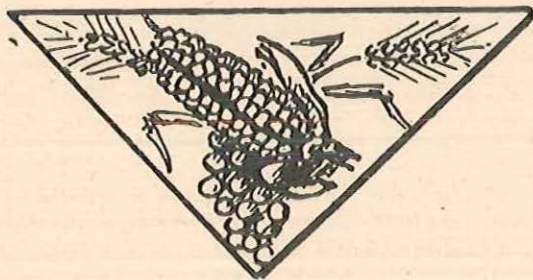
...il aurait la bonne fortune, refusée à bien d'autres, de ne rien trouver de changé dans le cadre où s'écoula sa vie.

Dans sa lointaine province et particulièrement dans son grand enclos, le progrès n'a pas encore apporté la laideur. Les horizons sont aussi immenses, les lignes ne sont pas brisées, l'harmonie des couleurs n'est pas heurtée, et les cultures sont les mêmes. Voici les blés qui mûrissent, les bois, moins denses, sans doute, mais qui résistent encore, la vigne étrangement bleutée, mais qui persévère ; voici les beaux bœufs, toujours pareils sous leur cimier de laine (1) et leurs filets serrés (2) ; voici encore le béret et l'antique charrue. Il entendrait, dans la même sonorité vibrante, la vieille langue gas-sonne.

FERNAND LAUDET (Dunot, éd.)

(1) Peau de mouton pour protéger leur tête de la pluie.

(2) Sur leurs naseaux pour écarter les mouches.



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'école.
 178. Une lettre à la poste.
 179. Répertoire de lectures (tome III).
 180. Moissons d'autrefois.
 181. Vignettes CEL (I).
 182. Les 24 heures du Mans.
 183. Le portage (3) (brouettes et piériots).
 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
