

## Les exploitations agricoles d'hier et d'aujourd'hui

**E**ctot-lès-Baons, situé au cœur du Pays de Caux, plateau calcaire recouvert d'une couche d'argile et de limon fertile, est un village à vocation agricole.

Le recensement de 1836 permet de compter 33 propriétaires cultivateurs sur une population de 567 habitants.

Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle les fermes d'Ectot-lès-Baons répondaient à la traditionnelle disposition des fermes cauchoises entourées de talus plantés d'une double rangée de hêtres et de chênes qui protégeaient habitation, bâtiments et pommiers de l'impétuosité des vents d'ouest. Maupassant décrivait ainsi nos clos-masures : « Les fermes normandes semées par la plaine semblent, de loin, de petits bois, enfermés dans leur ceinture de hêtres élancés. » (Le Père Milon). Il est évident qu'on construisait avec les matériaux disponibles sur place. Les chênes donnaient le bois pour les colombages, avec l'argile et la paille hachée on faisait le torchis, le chaume couvrait les toits. Quand le colombage devenait irréparable il était parfois remplacé par des murs en briques venant de la briqueterie de Flamanville ou d'Yvetot. L'emploi des briques a permis d'agrandir les fenêtres. Les mares constituaient la réserve d'eau pour bêtes et gens. Le chaume est remplacé par l'ardoise, ainsi on a pu récupérer l'eau des toits d'où la construction des citernes.

Les bâtiments étaient dispersés dans le clos-masure : l'étable souvent tout en longueur, l'écurie, construction soignée, reflet du respect porté au cheval. La « charretterie » dite « loge » abritait le matériel et dans le grenier on stockait le grain monté à

dos d'homme par sacs de 100 kg. Dans la grange, souvent flanquée d'un manège, on entassait les récoltes à battre. La « mécanique » située dans la grange était actionnée par 2 ou 4 chevaux qui entraînaient la lourde couronne du manège. Il fallait une personne, souvent un enfant ou un homme plus âgé pour « cacher » les chevaux, afin qu'ils avancent aussi régulièrement que possible. Au son du « tap-tap » caractéristique de la « mécanique » chacun s'activait, l'un engrenait, l'autre « puchait » le grain avec une pelle pour remplir les « pouches », un autre liait la paille récupérée. C'est dans la grange qu'on préparait le « glu » pour réparer les toits en chaume. Le cellier, le poulailler, le four à pain toujours isolé, complétaient l'ensemble des dépendances.

Aujourd'hui ces bâtiments n'ont plus la fonction qui avait justifié leur construction. Ils sont devenus logements ou alors démolis, remplacés par de grands hangars sans charme mais fonctionnels et adaptés aux actuelles conditions d'exploitation.

Beaucoup d'agriculteurs, d'herbagers faisaient valoir des « terres écalées », on comprend par cette expression des pièces de terre plus ou moins grandes, plus ou moins éloignées du corps de ferme. Le remembrement a remédié à cette situation peu propice à une agriculture performante.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle on dénombrait 17 fermes pratiquant la polyculture et l'élevage d'une superficie variant de 14 à 89 ha. Aujourd'hui il en reste 7. Quatorze familles vivaient sur une ferme herbagère de 1 à 14 ha. Le chef de famille de ces « petites places » allait travailler à l'extérieur soit en journées soit à temps complet suivant l'importance de la ferme. Avant et après sa journée il aidait sa femme aux soins du bétail. Toutes ces petites exploitations ont disparu.

Occupation des sols (chiffres donnés en hectares)  
Superficie de la commune 492 ha.

	1916	1963	2005
Terres	349,48	268,21	326,40
Herbages	54,56	134,48	92,05
Vergers	62,87	70,91	47,72
Bois	3,70	1,19	Taillis et futaies 6,39
Mares	0,68	0,38	0,40
Jardins	1,28	1,04	
		Terrains d'agrément 0,24	0,36
			Terrains à bâtir 3,18
Chemin de fer	2,71	2,03	2,03
Sols, domaine public Propriétés non imposables	16,72	13,52	13,47

En 1992, le remembrement nécessité par la construction de l'autoroute A29 a modifié l'aspect de notre campagne : abattage des talus et des haies afin d'avoir de grandes parcelles permettant l'utilisation d'un matériel important. Une ferme de 32 ha ainsi que des chemins ont été supprimés, pour constituer la réserve foncière nécessaire à ce remembrement.

Mme Denise Comont, connaît bien la campagne ectotaise et accepte de nous guider de hameau en hameau pour situer les exploitations d'hier et d'aujourd'hui. Pour que nous puissions nous repérer, elle nomme les occupants actuels, leur adresse précise et remonte le temps.

Partons du hameau de Valleville riche en exploitations d'une grande diversité.

Au 11 route de Grémonville, dissimulée par les traditionnels talus de hautes futaies se trouve la ferme de Mme Denise Bertin auparavant tenue par son père René Bertin, président de la Grenadière et par son grand-père Auguste Bertin. Dans cette exploitation familiale malmenée lors de la construction de l'autoroute, il existe encore un four à pain et un manège octogonal.

En face, au n°10, M. Claude Bouteiller, président de la caisse locale du Crédit Agricole d'Yvetot, exploite une grande

ferme moderne spécialisée dans la culture de la pomme de terre en alternance avec blé, betterave, colza, lin... Elle fut la propriété de Louis Quesnel sénateur et maire de Baons-le-Comte de 1899 à 1950. Cette ferme a été exploitée par M. Charles Bouteiller qui fut maire de 1965 à 1980. Son père Louis Bouteiller s'était établi là en 1906. Avant lui M. Baudoin y faisait un important élevage de moutons. L'ancienne bergerie est devenue l'habitation de M. Dutartre Nicolas. Dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, M. Louis Bouteiller, employait charretiers, vachers, valets de cour : quelques noms sont cités : MM. Roger Lebourgeois, Roland Lasalle, Joseph Vautier, Cavelier, André Varin, Paul Prévost, Jean et Marcel Courvalet... Pour loger deux familles d'ouvriers M. Louis Bouteiller a fait construire la maison du 10 rue du Tilleul sur la façade de laquelle on peut lire BL 1931. Cette maison construite par Louis Guérin maçon, est habitée par M. et Mme Limare.

Au 5 route de Grémonville, M. Moïse Carpentier exploite une ferme de polyculture et élevage de bovins avec production laitière et viande. Ses prédécesseurs étaient Maurice Carpentier son père, Jules Lecarpentier et M. Visse ses grand-père et arrière-grand-père.

La ferme de M. Xavier Pesqueux au n°4 de la route de Grémonville a été exploitée par MM. Caufourier, Tauvel, Beucamp, elle est aujourd'hui associée au GAEC Isidore (Hubert et Christelle Pesqueux) situé au 4 de la rue des Mares, orienté vers la production laitière et les cultures nécessaires à l'alimentation du bétail, maïs, betteraves, ... Là, ont travaillé deux générations de Lecointre, Isidore et ses parents.

La propriété voisine au n°14 occupée par M. Guyard Patrick était une ferme herbagère tenue par Mme Eliot, MM. Léon Durécu, Henri Samson, et Lechevallier.

D'après M. Tougard, cette propriété a appartenu à Jean Houel, Sieur de Valleville, conseiller du Roi et lieutenant en

l'élection de Caudebec. Il avait des attaches avec le domaine du Fay et témoigna en 1462 que les seigneurs d'Yvetot étaient « francs d'hommage et autres servitudes envers le Roi de France... avant la descente des Anglais. » De 1613 à 1617 Pierre Houel Sieur de Valleville fit construire le manoir dans sa propriété du Fay à Yvetot.

Au 20 rue des Mares, l'habitation de M. Arnaud Fressencourt était une ferme de polyculture dont les exploitants connus furent : MM. Didier Pois, Gaston Dumaret, Joseph Dumaret, et Rougeolle. Quelques bâtiments sont convertis en logements et plusieurs pavillons ont été construits dans la cour.

Au 36 rue de Valleville, M. et Mme Maurice Carpentier se sont retirés de leur ferme. La maison qu'ils habitent a été la première construction neuve après la guerre, vers 1947. L'ancienne habitation, utilisée comme bâtiment, a été louée jusqu'en 1946 à M. Terrier, sabotier.

La maison du 6 rue du Tilleul occupée par M. Delabarre a vu M. Jean Hauguel et ses parents s'occuper de quelques vaches après avoir exploité la ferme des Tilleuls. Il était d'usage pour les cultivateurs qui exploitaient une ferme assez importante de se « retirer » pour laisser la place à la génération suivante.

Laissons Valleville et partons vers le hameau du Bout de Vylnie.

Au 36 de la route de la Voie Romaine, M. et Mme André Lecoq ont cessé leur activité agricole en 2005. Ainsi disparaît cette exploitation. La grange et son manège ont été aménagés en salle polyvalente car dans les années 70 les prix agricoles peu élevés ont amené les cultivateurs à diversifier leur activité. Les exploitants précédents étaient MM. Claude Mius, Marcel Duval et Ernest Bonzant qui avait acquis en 1925 la ferme de « Maît' » Albert Yzet dont la maison, 23 route de Valleville a été aménagée en plusieurs logements...

Une autre ferme de 15 ha au 37 route de Valleville, appartenant à M. Isidore Lecoindre, était exploitée par Pierre Cocatrix dit « Ti Pierre ». La grange est devenue salle

communale en 1993 et l'habitation rénovée abrite deux logements. Les pommiers ont laissé place à un tennis et à un terrain de football.

Au 34 rue de la Croix des Baons, où habitent M. et Mme Maurice Comont, M. Renoult possédait 2 ou 3 vaches.

La ferme voisine au 31 rue de la Croix des Baons est la résidence de M. et Mme Gabriel qui l'ont mise en valeur tout en gardant l'authenticité et le charme de nos maisons cauchoises. La cave est du XVI<sup>e</sup> siècle. C'est la maison natale de Jean-Marie Godefroy, sculpteur sur bois...

Remontons le temps et évoquons le nom des exploitants de cette ferme :

MM. Joseph Lefebvre, Roger Godefroy, Charles Yzet.

La grange du XVI<sup>e</sup> siècle remaniée au XVIII<sup>e</sup> et son manège ont disparu. Seuls les deux piliers en grès de l'ancienne barrière subsistent. Ils proviennent des carrières du Trait, propriété de la famille Villeroy.

Au n°30 M. Philippe Comont, le maire actuel, exploite une ferme en polyculture et élevage de volailles. Ses parents M. et Mme Maurice Comont, ses grands-parents M. et Mme Emile Auvage et M. Barbulée ont exploité cette ferme et dirigé une entreprise de battage (voir Artisans et commerçants).

Au 29 rue de la Croix des Baons on remarque une ancienne chaumière, dont les colombages sont sauvegardés. Son propriétaire actuel M. Jean-Pierre Garin, nous confie qu'elle appartient à sa famille depuis 1789. Ses parents avaient 2 ou 3 vaches. M. Marcel Garin était cantonnier, garde champêtre et taupier.

La propriété voisine au 17 rue de la Croix des Baons occupée aujourd'hui par M. et Mme Gilles Wayère était au début du siècle une ferme de polyculture et élevage de 15 ha. M. Eugène Pézier, l'a acquise en 1923. Les graves séquelles de la campagne de Salonique (1916), l'obligèrent à convertir

l'exploitation en ferme herbagère. Elle fut tenue ensuite par MM. André Duramé, Michel Thierry et Deschamps.

L'habitation était une maison de maître, construite à l'origine en colombage. Il y a plus d'un siècle, son propriétaire M. Pouyer-Quertier, (voir le chapitre le concernant) fit appliquer sur le colombage une devanture en briques qui ne devait pas tarder à s'en décoller : c'est pourquoi, en 1942, il fallut la refaire en briques et silex. En 1970, M. Séjalon a acquis la grange pour en faire une habitation, revendue ensuite à M. Fritot commerçant en peinture et papiers peints. Ses successeurs sont M. Dorian, puis M. Leclerc. Deux autres dépendances sont devenues des habitations et deux pavillons neufs ont changé l'aspect du corps de ferme. Trois hectares d'herbage y attenants ont été cédés pour la construction des 33 logements du lotissement des Châtaigniers et deux maisons individuelles.

Continuons par la rue de l'Eglise. Au n°2 la résidence de M. Sébastien Brainville et Mlle Mélanie Loubière, était une ferme de 12 ha exploitée par M. Bernard Lenormand de 1938 à 1982 et auparavant par trois familles de Duramé : André, Léon, et leur père qui s'y installa en 1906.

La grange du XVI<sup>e</sup> siècle a été en partie détruite par un incendie le 15 mai 1997. M. Lecoufle, maire dut suspendre la réunion du conseil municipal qu'il présidait pour se rendre sur les lieux du sinistre. La mare achetée en 2000 par la commune reçoit les eaux pluviales de la route. Les pierres blanches de l'écurie du XVI<sup>e</sup> siècle attenante à l'habitation nous interpellent. Les archives de l'abbaye de St Wandrille dont dépendait la paroisse d'Ectot-lès-Baons nous permettent de bâtir une hypothèse. De nombreuses liasses datant de 1774 consacrées à un procès entre « Louis Sextime de Jarente de la Bruyère Evesque d'Orléans, Abbé commendataire de l'abbaye royale de St Wandrille et Adrien Joseph Louis Petit Seigneur ci-devant curé de la paroisse d'Ectot-lès-Baons, révèlent que ce dernier s'est entendu condamner :

- 1- *à retirer trois bornes qui ont été plantées au mois de juin 1771 pour régler et fixer la-dite paroisse d'Ectot.*
- 2- *à faire murailles une porte qui lui donne sortie par-devant la cour du manoir seigneurial du dit lieu d'Ectot. »*

On peut penser que le terrain du presbytère se trouvait à l'emplacement actuel (habitation de M. et Mme Lecoufle), que le manoir seigneurial était son voisin d'où la présence de matériaux nobles comme l'attestent les pierres du mur de l'écurie. Rappelons que le clocher en pierre de l'église est de la même époque. L'habitation construite en colombage et remaniée au XX<sup>e</sup> siècle, possède toujours une remarquable cheminée du XVI<sup>e</sup> siècle. A noter également dans la cour, un four à pain.

A quelques pas, au n°15 de la rue de l'Eglise, M. Dominique Carpentier exploite la ferme des Tilleuls qui mérite toujours son nom puisque de jeunes tilleuls y ont été plantés. Auparavant MM. Claude Carpentier arrivé en 1957, Jean Hauguel, Pierre Hauguel, Victor Duval avaient exploité cette ferme orientée aujourd'hui vers la production laitière, la viande bovine et la polyculture : maïs, blé, betteraves, colza, pois, lin ... C'est dans cette ferme qu'a fonctionné le dernier manège connu dans le village. Le « tap-tap » de la mécanique s'est tu vers 1955 et le bâtiment n'existe plus.

Signalons au passage que M. Claude Carpentier s'est distingué par ses exploits sportifs. En 1947 à l'âge de 18 ans, il était recordman de Normandie au lancer de marteau. Au cours des deux années suivantes, il s'est classé 2<sup>e</sup> au championnat de France civil et militaire de la même discipline. Germain Patry et Claude Duramé élèves du cours complémentaire d'Yvetot se souviennent des prestations de M. Carpentier aux fêtes de la jeunesse des écoles publiques.

La barrière du parking du cimetière était l'entrée de la ferme de Madame Bellanger. Sa maison abandonnée a été démolie par les Allemands vers 1940. Il reste la citerne et le bâtiment où elle élevait 4 ou 5 vaches et un cheval.



Au 14 rue de la Croix des Baons, Mme Poutas se souvient du goût du lait et de la crème fournis par les deux vaches de ses tantes Marguerite et Marie. Leur père Urbain Moulin, meunier, boulanger, cabaretier a exploité également cette ferme.

L'imposante maison au n°13 de la rue de l'Ecole acquise par M. Haddouche, est le témoignage d'une belle ferme de 53 ha

de terres groupées. Une carte postale du début du siècle nous la montre avec la mention : « Château de Pracontade. Ferme Cabot ». Un descendant M. Michel Cabot a été à l'origine de la société Nova de Maromme. M. Armand Cabot a été maire de 1876 à 1896 et de 1901 à 1903. MM. Henri Cabot, René Lefebvre, Bernard Lefebvre ont successivement exploité cette ferme qui fut morcelée en 1973.

La stabulation du 14 rue du Moulin, construite par M. André Duramé, témoigne qu'une petite ferme existait à cet endroit. M. Léon Duramé père après s'être retiré en 1928 l'a acquise et agrandie en conservant quelques hectares près du lieu-dit du Moulin. La maison en briques, habitée par M. et Mme Brunet, a été recouverte d'un enduit façon colombage en 1959.

Au n°40 de la rue du Moulin habitent M. et Mme Soudet. C'était la maison du meunier occupée auparavant par M. Roland Pain. Dans les années 50-70, M. et Mme Lamand y avaient 3 vaches. Précédemment, MM. André Varin et Raymond Bémont grand mutilé de 1914-1918 y furent également des herbagers.

La maison de Mme Odile Fauconnet née Bertin, au 35 rue de l'Ecole était l'habitation d'une petite ferme appartenant à la famille Bertin depuis plusieurs générations.

Rue de l'Ecole, nous passons près de la « cour à Victorine » exploitée par Philippe Comont. Ici il ne reste rien de la maison endommagée par la seule bombe tombée sur le village

en 1944. Dans cette cour Mme Andrieu possédait 4 ou 5 vaches et un cheval jusqu'en 1925.

Nous voici rue de la Cavée, au n°8. M. et Mme Fort s'installèrent sur cette ferme d'une douzaine d'hectares en 1955. Les familles Pavé et Nigaud y vécurent également.

Au 17 rue du Bout de la Ville, Mme Jacqueline Hédouin a fait valoir la ferme que ses parents M. et Mme Trubert et ses grands-parents, M. et Mme Pestrinaux lui ont transmise. M. Trubert a exercé les fonctions de maire pendant quelques mois en 1945.

Une famille d'Anglais, Mr Hopgood, a acquis la ferme herbagère du 23 rue du Bout de la Ville où les familles Delamare, Lecoutre, Brunet, Théroude, Picard avaient 2 ou 3 vaches.

En face du n°23, le corps de ferme, Route Nationale, est habité depuis 2002 par de M. Langrenet. Cette ferme fut exploitée par MM. Philippe Paris, Charles Lebourg et Jules Lebourg.

Nous voici au 14 de la route de la Voie Romaine où résident M. et Mme Mitrochine dont la maison de maître en briques, de l'époque de Pouyer-Quertier, a été habitée par MM. Duclos, Adrien Quesnel, Etienne Lintot et Armand Cabot.

Au n°12, la maison voisine de M. Plaquin était une sécherie.

Au 19 de la route de la Voie Romaine, la maison de M. et Mme Dany Brebion faisait partie d'une petite place où les familles Coudray et Ridel avaient 3 ou 4 vaches.

Terminons notre circuit par la route de Valleville : au n°7, M. Vincent Lecoufle exploite la ferme de la Haie au Lièvre orientée vers la culture du lin en alternance avec le blé, betterave, colza, maïs avec élevage de vaches « allaitantes ». Cette ferme appartenait à M. Pouyer-Quertier. Au décès de ce dernier en 1891, Gustave Leblic le régisseur, en fit l'acquisition.

Là, ont vécu trois générations de Leblic qui furent maires de 1871 à 1945 en alternance avec Armand Cabot. Puis,

M. René Lecoufle a exploité cette ferme de 1956 à 1985 tout en se consacrant pendant dix-neuf ans à la fonction de maire.

A propos de la ferme de la Haie au Lièvre, Francis Leblic évoque sa famille : « Gustave et Marie Leblic, mes arrière-grands-parents ont eu cinq enfants. L'aîné, Gustave créa la briqueterie d'Yvetot puis géra une banque au Maroc. Le deuxième, René ne vécut que huit jours. Il est le seul Leblic enterré dans le cimetière de la commune. Les exploits du troisième, Emile, passionné d'aviation ont été racontés dans le chapitre : Episodes et événements ectotais. Anne-Marie, quatrième enfant, épousa Gustave Landais, fondateur de la distillerie et du silo à blé d'Yvetot. Le benjamin, Henri, mon grand-père resta sur la ferme et fut maire de 1903 à 1936. C'était un homme d'avant-garde. Vers 1920, il dota la maison familiale d'eau courante et du confort moderne. Il fut le premier Ectotais à acquérir une automobile, une Panhard-Levassor. Il fit même construire un court de tennis ! Son goût de l'entreprise le conduisit à créer une usine de teillage du lin dotée d'une belle cheminée, évoquée dans le chapitre « Artisans et commerçants ». Il ouvrit à Yvetot rue Ferdinand Lechevallier, la « crèmerie-épicerie de la Haie au Lièvre ». En 1936, mon père le remplaça sur la ferme et à la mairie. Innovateur, lui aussi, il équipa ses chariots de roues à pneus, fit venir des saisonniers de Suisse pour les travaux agricoles et proposa sans succès d'amener l'eau courante au village. Fervent amateur de bridge, il créa le club d'Yvetot. En 1962, mes parents et un de mes frères participèrent à la croisière inaugurale du France aux Canaries. »

## La vie à la ferme

Le XX<sup>e</sup> siècle a apporté d'énormes bouleversements tant à la ville qu'à la campagne où les pratiques agricoles avaient peu évolué depuis bien des années. La délibération du conseil municipal d'Ectot-lès-Baons du 25 octobre 1879 confirme cet état de fait :

*« En vertu de la lettre de M. le Préfet qui a pour but d'établir dans chaque commune un champ d'expérience où les résultats des engrais chimiques seraient mis sous les yeux de tous les cultivateurs. Le conseil délibérant ne voit aucune utilité à ce qu'il soit créé un champ d'expérience.*

*En conséquence ne vote aucun crédit à cet effet. »*

En 1920, à Ectot-lès-Baons on comptait 185 vaches laitières, 52 chevaux ou juments à poulains et 6 poneys.

Sur une ferme de 14 ha, il était possible d'avoir 10 à 12 vaches.

Du lait il faut extraire la crème. Les terrines évasées utilisées pour l'écémage manuel sont un très lointain souvenir. L'efficacité de l'écémeuse centrifuge a conquis tous les fermiers au début du siècle. Le bol de la machine devait tourner selon 60 tours de manivelle à la minute. Plus tard, le moteur électrique remplacera le « tournage » à la main. Après l'écémage on abreuvait les veaux avec les « mattes » ou petit lait.

Une ou deux fois par semaine la crème était versée dans la baratte afin de faire le beurre. La fermière apportait beaucoup de rigueur et de soin à sa fabrication. Les mottes et surtout les livres soigneusement moulées et emballées étaient vendues à la

ferme ou sur les bancs du marché d'Yvetot. M. Comont achetait beurre et oeufs en gros afin d'approvisionner les détaillants.

En septembre, quand c'était l'abondance, le beurre était salé et gardé dans des pots en grès pour l'hiver.

Vers 1955, la vente du beurre sur les marchés est devenue plus difficile. L'industrie laitière prenait son essor et avait grand besoin de matière première. Les coopératives laitières telle la SLM (Société Laitière Maggi) qui organisaient la collecte du lait dans les « brocs » de 20 litres ont développé leur activité. C'est alors que beaucoup d'écrémeuses et de barattes ont été remisées. Aujourd'hui avec la traite mécanique, le tank et le camion-citerne réfrigérés, le lait connaît un parcours bien différent.

En été les vaches étaient soit en liberté dans les herbages aux clôtures bien entretenues soit au « terre ou tière » dans les champs de trèfle.

Quand la mare était trop éloignée, il fallait transporter l'eau. On attelait un cheval ou un poney, plus tard un tracteur, au « camion à l'eau » rempli avec le « pot pucheux ».

Fin novembre les vaches étaient nourries à l'étable d'abord de feuilles et collets de betteraves puis de betteraves entières ou coupées en tranches, mélangées à de la paillette ou à du son parfois agrémentées de mélasse. Les râteliers étaient garnis de foin ou de paille et pendant que les bêtes s'abreuvaient à la mare, le fermier ou le vacher changeait la litière. Au cœur de l'hiver, le fumier bien décomposé était transporté puis « réparti » dans les champs et les herbages.

Quand arrivait juin, pas une minute de répit, il fallait constituer la réserve de foin: fauchage à la faux plus tard à la faucheuse tirée par un ou deux chevaux et ensuite à la barre de coupe fixée sur le tracteur. Qui d'entre nous est resté indifférent à la bonne odeur du foin étalé en andains? Alors il fallait scruter le ciel pour que la fenaison se déroule dans les meilleures conditions possibles.

Dans les fermes importantes le vacher s'occupait des vaches et des veaux. Episodiquement la fièvre aphteuse, la tuberculose, les bêtes gonflées et d'autres fléaux apportaient leur lot de soucis aux éleveurs.

Actuellement, on peut compter 130 laitières, 100 vaches allaitantes, 200 génisses d'élevage et des bœufs.

En plus du vacher et des valets de cour, les trois plus grandes fermes du village employaient un charretier quelquefois deux. « C'était la personne la plus importante après le maître ». Il couchait à l'écurie dans un lit en hauteur et dès 5 h du matin, il devait étriller, brosser, nourrir, « ses » chevaux. Après la journée dans les champs, il dételaient et rangeait les harnais, les colliers humides de sueur sous une sorte d'appentis à l'extérieur de l'écurie. Quatre chevaux formaient une « attelure » ou une « atteuse », c'est-à-dire un attelage.

En 1935, à la ferme et entreprise de battage de M. Auvage on a vu arriver le premier tracteur : un Lanz Bulldog.

En 1953, plusieurs agriculteurs en avaient fait l'acquisition. On se souvient des « pouf-pouf » genre Société Française, Percheron, Lanz, Field Marshall et autres : Pony, Farmall, Ferguson, d'une puissance de 12 à 35 CV.

Peu à peu les écuries sont devenues désertes, en conséquence la culture de l'avoine, base de la nourriture des chevaux a fortement diminué. Le blé, parfois stocké dans le grenier de l'habitation était la céréale la plus précieuse car le pain tenait une place importante dans l'alimentation humaine.

Vers 1950 la moisson nécessitait encore beaucoup de bras bien que la faucheuse-lieuse ait apporté un sérieux progrès. Il fallait encore faire les « tranchées » à la faux, « mâter les villottes » et rentrer dans la grange les gerbes qui seront battues en hiver.

Alors les glaneurs pouvaient ramasser les épis oubliés. Autrefois, le glanage faisait l'objet d'une réglementation précise. Ainsi à Ectot-lès-Baons en 1875 :

*« Sont admises à glaner uniquement les personnes inscrites sur la liste (47 au total). Les personnes de la commune autres que celles désignées ci-dessus qui seront trouvées glanant dans les champs seront poursuivies conformément à la loi ».*

Pour fêter la fin de la moisson, la maîtresse de maison préparait un bon repas « le caudé ou la parseille » qui réunissait maîtres, ouvriers et saisonniers. Les aoûteurs recevaient leur salaire : entre 8 000 F et 10 000 F en 1947 soit environ 500 €. La moissonneuse-batteuse a remplacé cette main d'œuvre.

Le colza connaît une nouvelle vogue depuis ces dernières décennies grâce aux tendances alimentaires et énergétiques. Il était déjà bien implanté dans la région au XIX<sup>e</sup> siècle ainsi que le prouvent les délibérations du conseil municipal.

Le 8 mai 1865 :

*« Lettre du Sous-Préfet par laquelle le conseil municipal de Doudeville demande l'établissement d'une foire pour la vente de la laine de mouton et de la graine de colza, le dernier samedi de juillet... »*

Demande identique pour Yvetot et Cany.

La terre profonde et riche du Pays de Caux ainsi que les conditions climatiques conviennent parfaitement à la culture du lin, plante à croissance rapide, semé début avril, arraché en juillet. « Le lin tient la terre 100 jours » dit-on.

Pour l'arrachage les machines ont remplacé les journaliers et leur famille qui se louaient pour quelques boisseaux attribués par les cultivateurs. Pour du lin fort, le boisseau mesurait 34X34 m mais si le lin était moins dru, le boisseau passait à 37X38 m. Poignée par poignée, à genoux, il fallait tirer énergiquement car la fibre est résistante. M. Georges Jourdain excellait dans ce labeur. Mme Comont se remémore les étapes de la récolte du lin : « Le soir on le chaînait, une semaine

après on le bottelait avec des « liants » de seigle. Avec ces bottes on montait des « cosaques ou chapelles ». Puis sur un lit de fagots on faisait une meule longue de 20 à 25 m que l'on couvrait avec du « glu ». Le lin était expédié par camions vers la Belgique ». Des Belges sont venus travailler à la linerie créée par M. Henri Leblic (voir chapitre : Artisans et commerçants).

La betterave fourragère pour l'alimentation du bétail et la betterave sucrière nécessitaient aussi beaucoup de main d'œuvre. En mai, des familles s'activaient dans les champs pour sarcler et « démarier » les jeunes plantes. C'était un travail pénible. Vers 1965 une pénurie d'ouvriers a amené l'Union Syndicale à faire venir des saisonniers espagnols et portugais. Nourris et logés, ils travaillaient pour plusieurs fermes pendant un mois, puis revenaient en octobre pour l'arrachage. Le semis direct et les machines ont remplacé cette main-d'œuvre.

La culture de la pomme de terre à grande échelle est contemporaine de l'essor de l'agro-alimentaire (chips, purée déshydratée...) Auparavant, elle était cultivée dans les jardins et en plaine pour la consommation locale.

Les pommes étaient récoltées à partir de fin septembre. Le cidre de la barrique, parfois un peu aigrelet était consommé quotidiennement par tous, les bouteilles de cidre bouché étant réservées aux occasions festives. Une partie de la production de cidre était destinée à la « bouillotte » pour la fabrication de la « goutte » (voir chapitre : Artisans et commerçants).

Les menus d'automne et d'hiver étaient agrémentés par les pommes à couteau : crues, au four, en compote, en gelée ou en tartes. Les douillons étaient confectionnés avec les poires à cuire, confites puis enrobées de pâte.

La basse-cour fournissait œufs, poulets, canards, lapins et le jardin donnait les légumes. Ainsi on vivait avec les produits de la ferme, ce qui exigeait de longues journées de travail, sans oublier l'entretien des haies, des talus, des toits en chaume et des clôtures.



On peut lire, dans un bail de 1939, quelques devoirs du locataire :

*« Les preneurs seront tenus au remplacement des pommiers et auront à leur profit ceux qui tomberont de vétusté ou par l'impétuosité des vents, ils devront planter et armer ces pommiers à leurs frais en fournissant une ente de bonne qualité.*

*Ils devront faire pâturer la cour, éparpiller les taupinières et seront tenus de la tonte des haies et de l'entretien des clôtures, ils devront faire épartir les bouses de vaches... »*

Dans un livre de comptes de 1901-1902, prêté par M. Claude Carpentier on relève qu'un journalier a reçu 8,60 F pour 2 jours et demi pour « épartissage » des bouses. Ce même livre nous permet de comprendre l'importance des pommiers : on y apprend que la rasière de pommes à brasser (4 seaux) valait 3,50 F.

Voici quelques prix pratiqués en 1901-1902.

Un veau	de 90 à 150 F	1 sac de blé (100 kg)	45 F
Une vache	de 300 à 385 F	4 fers pour jument	2,4 F
Un bœuf de 2 ans	385 F	Une voiture neuve bâchée	470 F
Un porc	de 75 à 110 F	payée à M. Deneuve de Motteville	
Un cheval de 3 ans	475 F	Un tas de fumier	4,5 F le m <sup>3</sup>
100 bottes de paille	25 F	Un habillement complet et	
100 bottes de foin	30 F	réparation d'un paletot	
1 rasière de betteraves	0,5 F	sortant de la teinture	96 F
Pension pour 4 bœufs	0,5 F par jour	Une paire de bottines en veau	20 F
100 livres de son achetées			
à M. Moulin d'Ectot	7 F	La « pouche » d'avoine	12 F

Cet inventaire nous entraîne à des conversions ! 1 F de 1901 vaut 3,40 € de 2005.

Quelques prix en 1953. Extrait du mémoire « Une ferme herbagère au Pays de Caux » présenté par Claude Duramé élève de l'E.N. de Rouen.

1 tonne de betteraves	2 500 F
1 bœuf	61 000 F
1 vache	40 000 F
1 tonne de feuilles et collets de betteraves	275 F
1 tonne de son	22 000 F
1kg de beurre	500 F en juillet

	720 F en janvier	
	moyenne de l'année 615 F	
1 tonne de mélasse	18 000 F	
1 tonne de paille	5 000 F	
1 œuf	12 F	
Salaire mensuel d'un ouvrier agricole nourri le midi		9 600 F*

*\*1F de 1953 vaut 2 centimes d'euro de 2005.*

Au cours des 20 années qui ont suivi la seconde guerre mondiale, l'inflation, un travail acharné et une gestion rigoureuse ont permis aux agriculteurs de connaître une amélioration de leur niveau de vie.

## Une journée de battage

Les souvenirs de Denise Comont nous permettent de développer un chapitre consacré à ce travail. C'est en 1920 que M. Emile Auvage reprit l'entreprise de battage Barbulée qui disposait d'une trépigieuse encore appelée piétineuse. Ce système assez rudimentaire actionnait la machine à battre par la seule force du poids d'un cheval qui remontait sans cesse un plan incliné. Rapidement, M. Auvage se modernisa, employa dans un premier temps une pompe à feu, machine à vapeur appelée locomobile puis dota l'entreprise de tracteurs « Lanz » et termina avec la moissonneuse-batteuse. Durant les cinquante-deux années d'exercice, il y eut jusqu'à 3 batteuses et 3 presses, n'employant pas moins de 7 personnes. On se souvient de MM. Raymond Delestre, Georges et Henri Couture, Roger Soupiot, Eugène Resse, Maurice Desfrêne, André Lebourgeois, Claude Lecointre, Robert Bénard ainsi que MM. Vautier, Noury et Colard... L'entreprise se déplaçait de ferme en ferme selon les besoins et dans les années 50, on battait une centaine de quintaux de blé à la journée.

Le travail de battage était rude et nécessitait beaucoup de monde. Il réclamait une entraide des cultivateurs et les « louées » journaliers qui se louaient à la « corvée » complétaient la main d'œuvre nécessaire.

Transport et réparations du matériel : c'était le travail des mécaniciens, sous la responsabilité de l'entreprise qui les prenait à sa charge.

Le tableau, page suivante, donne une idée bien précise de l'évolution des techniques à travers les âges. Il indique le temps

nécessaire pour battre un hectare de récolte soit 250 gerbes environ :

Fléau	3 jours
Manège ou trépigieuse	2 heures ½
Moissonneuse-batteuse tractée	1 heure
Moissonneuse-batteuse automotrice	½ heure

La journée de battage commençait généralement vers 7 heures et les ouvriers de l'entreprise devaient se lever très tôt compte-tenu de la distance à parcourir pour se rendre sur les lieux de travail. Ainsi Valleville, à peine distant de 2 km, demandait 20 minutes de trajet. Il fallait ensuite caler la batteuse, opération délicate pour le bon déroulement de la journée. Lorsque tout était « paré », le « Lanz » dont la boule avait été énergiquement chauffée, élançait courroies et poulies de la batteuse ainsi que la presse dans un ronflement impressionnant. Chacun prenait alors sa place et les premières gerbes arrivaient sur la machine où se trouvait une femme de la ferme qui en coupait la ficelle. L'« engreneur », homme de l'entreprise, étalait la gerbe ainsi déliée avant de la faire glisser vers le battoir qui l'« avalait » d'une seule traite.

En contre-bas de la machine, un homme surveillait l'arrivée du grain dans deux sacs qui se remplissaient l'un après l'autre jusqu'à peser 100 kg. Les « pouches » ainsi remplies étaient alignées dans un chariot en vue de leur livraison ou montées à dos d'homme dans quelque grenier dont l'escalier devenait de plus en plus « raide » à mesure que la journée s'avavançait. Deux hommes, parfois trois, s'affairaient à la paille que la presse ressortait en bottes. Selon la place, la paille reprenait le chemin de la grange ou se retrouvait stockée en meule ou « mulon ».

Vers 9 heures, une pause permettait au personnel de prendre le petit-déjeuner : attignoles, pâté, camembert et bien sûr, cidre. A midi, la pause était généralement d'une heure et

demie. Le « dîner » était offert par le cultivateur et préparé par la maîtresse de maison. Tous se retrouvaient à table. Dans l'après-midi la « collation », réplique du petit-déjeuner du matin, était servie sur les lieux de travail et le soir le « souper » attendait tout le monde à la maison de la ferme. De temps à autre, quand chaleur et poussière desséchaient les « gosiers » il n'était pas rare de voir un jeune préposé aux « touries » de cidre, faire une distribution.

Scènes pas si lointaines et pourtant scènes du temps passé depuis que la moissonneuse-batteuse a tout changé !

Les prestations ainsi que les règles de travail étaient établies par un arrêté préfectoral. Celui du 29 août 1951 nous apprend que le tarif horaire s'applique « du signal de départ jusqu'à celui de l'arrêt » et qu'il est décompté en heures et quarts d'heure. Journées bien souvent longues car il fallait toujours aller jusqu'à la dernière gerbe du « tas ». Le déplacement du matériel était assuré par l'entrepreneur ; ce dernier percevant à titre de remboursement une somme forfaitaire en fonction de la distance à parcourir.