

ELEVAGE DES BREBIS à St SATURNIN dans les années 40

Dans les années 40, à Saint-Saturnin-de-Lenne, l'élevage est pratiqué par une majorité des familles et d'habitants. En particulier l'élevage ovin prédomine en raison de la capacité des ovins à s'adapter au climat et à la situation géographique. Il permet la production de viande, laine, lait et détient aussi des fonctions écologiques intéressantes : la production de fumier de bonne qualité et le nettoyage des sols par le pâturage. C'est dans cette période que la race lacaune prend de plus en plus d'importance et devient majoritaire car son lait est recherché pour la fabrication de l'emblématique fromage de Roquefort.

En moyenne, un troupeau compte de 40 à 60 têtes, il en existe d'une petite vingtaine seulement. Le plus important est celui de la ferme Touzery avec 150 animaux. Les éleveurs sont nombreux, aussi nombreux que les fermes :

---A Saint-Saturnin : Cayzac, Costes, Dallo, Lisou Cantagrel, Fages, Gilhodes, Granier, Basile Lacas, Lafon, Molinié, Naujac, Nicolas Puel, Teyssède, Valentin, Vayssié.

--- A Combelongue : Molinier ; à Rives : Luche ; aux Crozes : Dallo ; à Montagnac : Argentier, Bach et Chabbert.

--- Au Bousquet : André et Forestier ; à Orbis : Frayssinet ; à La Guiraldie : Chayrigues et Lacroix ; à Grun : Chassaly (3 fermes) ; au Vialaret : Romiguier.

---Au Mas de Séguy : Chabbert ; au Mercadiol : Lacan et Marragou ; au Colombier : Foucras et Ginisty ; à La Roque : Austuy, Blanc, Bousquet, Dallo, Manenq, Mezzy, Valentin.



L'alimentation est basée sur le pâturage. Le troupeau sort tous les jours sauf lorsqu'il pleut. Les brebis se contentent de ce qu'elles trouvent sur les jachères, les chaumes, les causses, les sous-bois et les bordures des chemins. Elles parcourent de grands espaces et participent à l'entretien de nos paysages et des chemins. Le troupeau est nourri à partir des ressources de la ferme ; on n'achète rien à l'extérieur, il faut se débrouiller avec l'herbe des parcours et avec ce que l'on a pu produire (foin et quelques céréales données aux brebis ayant 2 agneaux).

Le gardiennage, tâche délicate, est confiée à un "ancien" de la famille : grand-père, grand-mère, oncle... Dans les fermes les plus importantes, un berger a la charge du troupeau : M. Rigal et plus tard M. Paul Bach chez Touzery, Basile Lacas à Grun (pour les 3 troupeaux réunis), Joseph Lacas au Vialaret, Jean Granier aux environs...

Ce gardiennage nécessite aussi beaucoup d'attention et permet de déceler d'éventuels problèmes à régler avant qu'il ne soit trop tard.

--- Une brebis boite ? C'est sûrement le piétin, maladie contagieuse à enrayer vite ! Le berger vérifie l'état des sabots, le décollement des onglons... c'est bien ça ! Alors, il taille la corne décollée avec son couteau bien aiguisé et verse du vitriol pour désinfecter. Pour prévenir le piétin il procèdera au parage des onglons et, surtout, régulièrement, fera passer l'ensemble du troupeau dans un pédiluve contenant un mélange de produits désinfectants (sulfate de zinc et sulfate de cuivre). On peut voir des pédiluves dans d'anciennes bergeries.

--- Une brebis a la panse gonflée ? C'est sûrement une météorisation ! Elle a dû manger des aliments très énergétiques (riches en azote : trèfle, luzerne, légumineuses...). Sa panse est gonflée par du gaz, sa respiration devient difficile... il faut agir vite ! Le berger l'oblige à manger un carré de lard "rance" frotté à la suie de la cheminée. Dans les cas extrêmes, pour réduire la pression du gaz sur la panse, il pratique une incision sur le côté gauche du ventre, à la hauteur des côtes, avec le trocart de son couteau laguiole bien aiguisé.

--- Des brebis se frottent aux murs, aux râteliers ? Leurs toisons sont pleines de parasites (poux, tiques, acariens de la gale...). Pour les éliminer, les brebis sont plongées dans un bain antiparasitaire jusqu'à ce que le produit atteigne bien la peau. Pour cela, sur le Pré de La Clastre, à l'emplacement du terrain de boules actuel, se trouvaient 2 bassins dans lesquels les éleveurs venaient baigner leurs brebis. Ils étaient remplis avec l'eau du «griffou »(fontaine de la place) que l'on transportait avec des sceaux. On y versait un produit antiparasitaire de couleur verte, le tugal qui protégeait les animaux des tiques et de la gale. Ces bassins ont été comblés vers les années 60, avant la construction de la salle des fêtes.

--- Les beaux jours arrivent ? Les brebis sont tondues pour leur bien-être (plus propres, plus légères) et aussi pour une meilleure hygiène du troupeau (éviter l'apparition des parasites externes). Ainsi, un jour où on ne peut pas faner, on décide de tondre. La tonte se fait avec des ciseaux et, plus tard, avec des tondeuses à main. Il y a des tondeurs dans certaines fermes ; il y a aussi des tondeurs professionnels ou des tondeurs experts tels Lisou Cantagrel (grand-mère de Pierrette Manenq et Nicole Molinié) qui vont de ferme en ferme... Ils ne mettent même pas cinq minutes pour tondre une brebis (avec les ciseaux !). La toison coupée se tient d'une seule pièce que l'on enroule sur elle-même pour former un « aus de fedo » qui pèse environ 3 kg.

Lavage de la laine

Avant le lavage, la laine était mise à tremper pendant 24 et même 48 heures dans des « semal » (bassines ou comportes en bois) ; elle devait être bien imbibée.

On la lavait au ruisseau de Brèves ou dans l'une des fontaines du village : lavoir du Pré de La Clastre (où se trouve la salle des fêtes), « naouc » de la fontaine Costes (devant la maison Pouget, à gauche en allant au Barry), lavoir de La Roque Valzergues. Les laveuses transportaient la laine avec une brouette ou un « carretou »... ce qu'elles trouvaient ! Au ruisseau de Brèves, elles immergeaient la laine à l'aide de « desques » (corbeilles en osier). A genoux sur une vieille couverture, elles amenaient la laine sur une planche à laver, devant elles et la tapaient avec une « batadouïre » ; elles tapaient et retapaient... pour la rendre propre bien sûr mais aussi pour enlever le suint (graisse). Le suint est un détergent naturel qui agit comme une lessive si bien que la laine est en quelque sorte autonettoyante. Il restait à la rincer abondamment. Alors, le lavage était terminé.

Pour la faire sécher, cette toison était étalée sur des haies, des murs ou des caillebotis, en plein air.

Antoinette LACAS était une laveuse de laine réputée.

Dans toutes les fermes on lavait de la laine mais juste ce qu'il fallait pour faire matelas et couvertures pour toute la maisonnée. Le surplus était vendu à des ramasseurs : Valentin, Tourette par exemple.

Un « aus de fedo » pesant 3Kg donne 1,5 kg de laine lavée.

A Saint Saturnin on ne filait pas la laine. Pour tous les tricotages, on achetait la laine en « escots » (écheveaux).

Fabrication d'un matelas



D'abord la laine était cardée, ce qui consiste à la démêler, à l'assouplir, à l'aérer et à la lisser. Le cardage se faisait à l'aide de deux brosses appelées « cardes ». Une des brosses était fixée sur une planche ; la cardeuse s'asseyait, à cheval, sur cette planche et avec la 2^{ème} brosse faisait des va et vient sur la laine. Plus tard on a suspendu la 2^{ème} brosse tel un balancier ajustable que la cardeuse actionnait. Ensuite, la laine est pesée afin d'avoir la quantité voulue en fonction de la dimension du matelas. En exemple, il fallait 20 kg de laine cardée pour un matelas en 120 (dimension la plus fréquente à notre époque), soit la laine de 12 brebis environ. La toile à matelas (appelée aussi coutil ou drap) s'achetait facilement chez les drapiers du coin (Baldit, Léon Vincent). Deux toiles de mêmes dimensions sont découpées ; on y marque les emplacements des capitons (boucles de ficelle qui traverseront la garniture du matelas). Il y en aura tous les 20 ou 30 cm selon la

densité souhaitée pour le matelas.





Cadre sur lequel sera fait le matelas



Toile, capitons, bords et angles

Une première toile est tendue sur le métier qui n'est autre qu'un cadre en bois de la dimension voulue. Puis la laine est répartie très régulièrement, sur la surface. C'est le bourrage. On le recouvre avec la seconde toile. On coud les bords avec de grosses aiguilles. Le capitonnage vient ensuite et va stabiliser la garniture. Aux endroits précédemment marqués, avec une très grande aiguille, on relie l'ensemble du matelas (les 2 faces et le bourrage), à l'aide de cordelettes retenues par des capitons (des pompons tout simplement !); ces derniers sont resserrés à la main par un système de nœud coulant. Pour finir on coud les 4 coins et on réalise le bourrelet.

Ce travail de connaisseurs, précis, minutieux, était fait par des personnes semi-professionnelles qui se déplaçaient de ferme en ferme.

Les menuisiers (Costes, Lacroix, Cantagrel) fabriquaient les sommiers. Ils étaient faits de cadres de bois avec lattes sur lesquelles étaient fixés des ressorts à l'aide d'une grosse corde marron, en chanvre. L'ensemble était recouvert d'une toile et, pour la protéger, on mettait



du crin sur les ressorts (crin de cheval, queue de vache...). Ces différents travaux nécessitaient de la main-d'œuvre; mais il n'y avait jamais de problème, on s'entraidait d'une ferme à l'autre. Il n'y avait pas de dettes non plus car on procédait obligatoirement à des « trocs », on rendait la journée... et ce, à tous les niveaux car il n'y avait pas d'argent qui circulait !

Les agneaux

L'agnelage n'avait lieu qu'après Noël. La collecte du lait commençait fin janvier et donc la vente des agneaux également. Ils pesaient entre 12 et 15 kg et étaient vendus au « Frérou » (Cazes), boucher à Saint Saturnin. L'abattoir était situé à l'emplacement de l'actuel bistrot « le Saint Sat »; il se trouvait en sous-sol, sous la boucherie et le café Cazes était au 1^{er} étage. Les agneaux (sans les têtes) étaient acheminés vers Paris, d'abord par camion jusqu'en gare de Campagnac ou de Rodez, puis par train. Ces agneaux de lait, classés « volaille » étaient très appréciés et donc très vite vendus aux halles centrales de la capitale. Des caisses étaient préparées à l'intention de clients grossistes.

M. Pujol prenait la présure (provenant de l'estomac des agneaux) pour fabriquer le fromage. Durant 3 mois, janvier, février et mars, chez « le Frérou », se déroulaient des petits déjeuners très appréciés. Tête d'agneau, féchoulette, ris d'agneau et, bien sûr, le tout arrosé de « gnole ». Quel appétit ! Toutes les places étaient prises d'avance ... par les habitués !

Collecte du lait de brebis à paraître dans une prochaine publication.

