



COCUMONT MEMOIRE ET PATRIMOINE

TEMOIGNAGE
MR ANDRE LEGLISE
juin 2014



cocumontmemoireetpatrimoine@gmail.com

www.cocumontpatrimoine.jimdo.com

Témoignage de Mr LEGLISE le 20/06/2014

Nous avons rencontré Monsieur André LEGLISE en juin 2014 pour l'Association
Cocumont Mémoire et Patrimoine.

Monsieur LEGLISE nous a parlé

Du travail de la vigne

Du travail des foins et du battage du blé

De l'école et des commerces sur Cocumont

De la vie quotidienne à cette époque



Merci à André pour ce moment très convivial et plein d'humour.

Nous retiendrons sa phrase souvent reprise "l'entraide était la force de tous"

Benjamin Gallo

Alain et Pierrette GREGOIRE

Jocelyne GENTY

Le travail de la vigne

Mr LEGLISE est né en 1927 et a toujours vécu à COCUMONT. Ses grands parents et ses Parents travaillaient la vigne et les champs. Il a travaillé la vigne toute sa vie. Son petit fils avait repris l'activité mais il n'a pas continué, alors on a tout arraché "*Planter, produire ça allait, c'était vendre le plus difficile*".

Ses parents avaient acheté 15 hectares en 1920, Mr LEGLISE a fini avec 36 hectares

Nous faisons du vin rouge courant ici, avant de le porter à la cave. Le vin a eu l'appellation AOC à partir de 1990. C'est Mr CLAVERIE qui a fait en sorte qu'il y ait une cave à Cocumont, il était maire et Conseiller Général. A l'époque tous les Conseillers Généraux faisaient construire une cave. Les maires qui lui ont succédé étaient Mr BOYANCE puis Mr LORENZON.

Mr LEGLISE s'intéresse également aux vins cultivés à l'étranger comme ceux de Castelvin qui a fait 4000 ha en Ethiopie. Nous avons parlé également de la vigne à Alger et des traversées en bateau jusqu'à Marseille. Parfois sur le bateau le « Kérouan » qui faisait la voyage pour l'Algérie, il y avait un peu de houle, et le bateau faisait "cric, croc, oh là là !!!!!" Les copains qui étaient partis sans tempête s'en sont bien sortis, mais les autres !!!!

Tout le travail de la vigne se faisait à la main. On avait les bœufs quand même pour nous aider et on sulfatait avec les poudreuses à dos puis après on sulfatait avec le cheval, pour nous aider nous avons mis des pneus à la sulfateuse Castaing.



Nous préparions nous même notre sulfatage avec le sulfate de cuivre. Les sacs de cristaux de cuivre pesaient près de 100kg. Il fallait 1 ou 2 kg à l'hectolitre, et nous faisons dissoudre les cristaux la veille dans une cuve de 1000 litres en ciment.

Nous faisons "mourir" (*bouillir*) les blocs de chaux vive dans des récipients en fonte, on remuait et on mélangeait avec de l'eau, puis on laissait refroidir et ensuite on versait doucement le lait de chaux dans le sulfate. Le dosage se faisait à l'œil, le sulfate était vert et avec le lait de chaux il devenait bleu. On testait sur une feuille de vigne en versant une goutte, on retournait la feuille pour vérifier notre dosage. Si ça ne tenait pas, on rajoutait du lait de chaux.

Le lait de chaux servait également à peindre les maisons pour lutter contre le froid car il absorbait l'humidité et à cette époque on ne chauffait pas les intérieurs des maisons. On n'avait que la cheminée et on mettait le "moine" pour chauffer les lits.

Pour les vendanges (8 à 10 jours) on avait du personnel qui venait des Landes. Ils étaient nourris et logés.

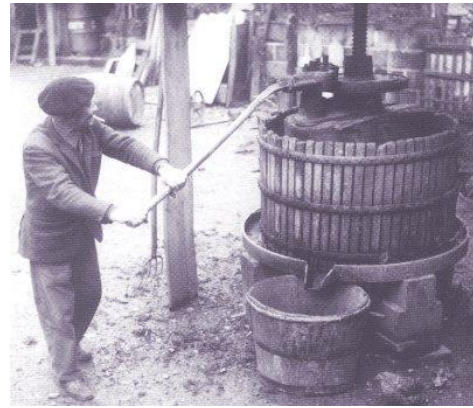
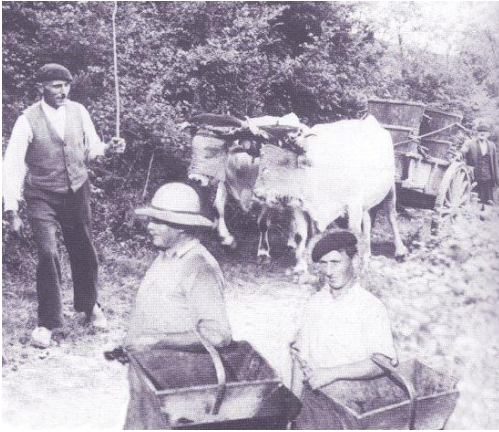
Autrefois, on vidait nos paniers de raisin vendangés dans des comportes au bout du rang de vigne. Il fallait ensuite porter ces comportes avec la barre sur l'épaule, jusqu'à la charrette pour ensuite les vider dans les douils ou « cuvât ». Le premier jour nous avions un « œuf » au cou nous a dit Monsieur LEGLISE. Ca allait mieux les jours suivants, c'était un travail pénible mais on était costaud.



On vidait ensuite les douils dans les cuves avec la fourche à grappes et (à partir de 1949 les cuves ont été fabriquées en en ciment).

Les cuves n'étaient pas recouvertes. Il fallait, matin et soir, enfoncer "la rafle" pour ne pas qu'elle se pique. En short on descendait dans les cuves avec un pieu, on faisait un trou au milieu et on ramenait la rafle pour la faire baigner. Il ne fallait pas que la rafle soit au dessus du jus.

On écumait à la main, on n'avait pas de pompe.



Le fouloir, actionné par une manivelle, écrasait la vendange sans écraser les pépins. Les pépins sont oléagineux et risquaient de faire tourner le vin. Le mot « fouloir » vient de fouler, presser ou écraser avec les pieds. Au départ le foulage de la vendange se pratiquait avec les pieds. La vendange, après avoir fermenté dans la cuve, est soutirée de son jus, puis est transférée dans le pressoir pour en extraire le dernier jus.

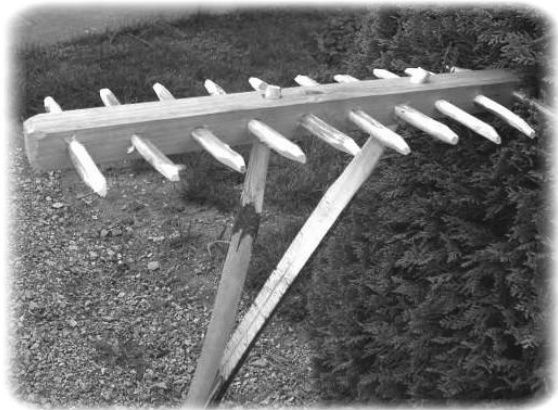


Pour faire l'eau de vie (*la gnole*) on faisait à l'époque appel à 1 bouilleur de crus et en l'occurrence (*Toumazeau de St Sauveur*) ou à un distillateur, puis il y a eu un atelier public (*regroupement de plusieurs bouilleurs de crus*).

Le travail des foins et du blé

LE FOIN

Jusqu'à la première guerre on fauchait à la faux puis après on le faisait avec le cheval et la faucheuse, puis on remuait le foin avec la faneuse.



Le soir on rassemblait le foin, le lendemain on le ré étalait pour le faire sécher 48 heures.

Puis, on le rassemblait à nouveau et on le mettait en vrac dans les charrettes et on le déchargeait à la fourche dans le grenier. Nous prenions de belles fourchées mais parfois arrivé en haut il ne restait presque plus rien !!!

On était debout le matin de bonne heure, au lever du jour jusqu'à 12 heures, un peu de sieste puis on repartait à 16 heures jusqu'au soir.

LE BLE

Pour le blé on coupait les racines, puis on ventilait le grain on disait « dépiquer » (battre) le blé, maintenant on moissonne.

Nous fauchions le blé avec la faucheuse des prés, et nous avions un siège que l'on adaptait sur la roue. Au fur et à mesure que le bétail avançait, on rabattait le blé sur un tablier, et, quand il y en avait assez, on le laissait tomber et d'autres personnes le reculaient. Alors on faisait les brassées qu'on mettait dans les sillons, on prenait alors 4, 5 brassées et on mettait les liens faits avec du seigle. Il fallait mettre 5 liens au moins, que l'on serrait en tournant avec un bâton à deux personnes. Après on faisait la gerbière, comme cela quand il pleuvait ce n'était pas mouillé, (*juste la première*).



L'entrepreneur de battage déposait la veille sa batteuse. Le lendemain, on arrivait et avec la locomobile tirée par le bétail, on se mettait près de la gerbière. Les uns portaient les gerbes sur la batteuse, un autre les déliait, un autre étalait, puis le gars de la batteuse enfilait le blé dans la batteuse. Il fallait un spécialiste car attention de ne pas se faire arracher un bras !!!!!.



On avait (*le paillé*) la paille en vrac, que l'on mettait dans les sacs les grains. Ensuite on les portait dans les greniers, et moi qui faisais 45 kg !!! je me retrouvais parfois avec 90 kg sur le dos !!!!!. Il fallait être costaud, et là, qu'est-ce que l'on mangeait comme poussière...Nous étions noirs de poussière et l'eau était rare, on avait 1 bassine d'eau pour 15 personnes, on n'avait pas de douche. S'il y avait une mare on était bien content, inutile de vous dire que le torchon en prenait un coup.....,

Les foins c'était dur, car quand on travaillait avec la batteuse, on faisait 5 maisons dans une journée et ça durait 3/4 semaines. Maintenant, la moissonneuse batteuse fait tout. Avant on avait eu aussi la presse qui nous a bien soulagé. **L'entraide était la force de tous**. Le matin on mangeait du poulet et il n'était pas rare de remanger le soir encore du poulet dans l'autre maison.

On se gardait un peu de blé pour nous, ma mère allait le soir après 21 heures faire moudre les grains de blé chez Clémens au moulin de Lassalle vers le canal. Mais parfois il y avait des problèmes d'eau, le Sérac n'était pas toujours assez puissant, il fallait alors laisser le bief se remplir pour que cela marche.

Après le travail des champs le dimanche on allait au bal car il fallait bien s'occuper des filles.... On dansait aussi sous la halle à Cocumont pour les mariages et le 14 juillet. Les routes n'étaient pas goudronnées. Le bal commençait à 8 heures, On se couchait à l'heure que l'on voulait mais bien souvent la nuit était courte, on restait jusqu'au petit matin et on rentrait souvent juste au moment de reprendre le travail. Inutile de vous dire que la fin de la matinée était dure, ça pesait !!!.....

L'école et les commerces à Cocumont

Mr LEGLISE a passé son certificat d'étude en 39 et a fait en 40 un an supplémentaire.

A l'école il y avait un bâtiment pour les filles, un pour les garçons avec un mur qui séparait (*bâtiment actuel*), les instituteurs étaient logés dans le bâtiment central. On était 25 par classe, il y avait le cours préparatoire et le cours élémentaire ensemble, 1 cours moyen 1 et 1 cours moyen 2.

On avait classe de 8 heures à 11 heures puis de 13 heures à 16 heures. Après l'école, le lundi on avait rien, le mardi on avait la fanfare, le mercredi le catéchisme, le jeudi congé, et le vendredi la musique et samedi catéchisme.

Je faisais 3 km 5 à vélo, je mangeais au restaurant de l'hôtel car c'était le même prix qu'à la cantine. Au moment de la guerre, la gérante est décédée, alors nous avons repris nos repas la cantine, et nous amenions nos légumes car c'était la disette.





Il n'y avait pas de transport à l'époque, que le vélo. Pendant la guerre avec les vieux pneus on faisait des saucissons qu'on enroulait autour de la jante. A cette époque-là il y avait beaucoup de commerces à Cocumont.

- ✓ 3 épiceries (*celle de La Ruche, celle de Jean Tarascon, et celle Mme Péré à l'endroit où son mari était charron*),
- ✓ 2 ou 3 bouchers (*le boucher faisait tout lui-même car il n'y avait pas d'abattoir*) Crespi Gilbert et Buzos André,
- ✓ 3 coiffeurs (*Darqué, Claverie Léonard et Alfred Veilhon*),
- ✓ 4 sabotiers, le travail était réalisé à la main (*Buzos Jean, Bordes Père et fils Gérard et Walter, Alfred Veilhon*), Réglat Léger était sabotier à Goutz,
- ✓ 2 boulangers (*Guitare Léon et Bernède Etienne*) mais chacun faisait son pain dans un four chez soi. En plus du pain dans notre four ma mère faisait cuire les prunes,
- ✓ 2 mécaniciens (*Fourcade repris par Caubet et Bergey Bertrand à l'entrée du bourg*),
- ✓ 1 mécanicien vélo Lombrot dit "Cambe de boy",
- ✓ 1 maréchal ferrant (*Sailhan Bernard à Goutz*).
- ✓ En campagne, chaque hameau avait son forgeron pour forger le fer et ferrer le bétail, (*Roumazeilles Léon à la Gravette, au village Bory Elie, Capdeville Aymerie et Martin, Lestrade Raymond à Loustalot*),
- ✓ 1 vétérinaire (*Dubrana*),
- ✓ 1 charpentier couvreur Tregaut Louis (*il fabriquait également les cercueils*),
- ✓ 1 percepteur, la Poste, le facteur était Laprie Antoine,
- ✓ 1 charron (*Péré dont la femme était épicière*) pour les pièces des charrettes, les tombereaux pour cercler les roues en bois,
- ✓ 2 marchands de textiles (*Camps J L près du tabac actuel et Balou François près du CA actuel qui était aussi tailleur*),
- ✓ 1 quincaillerie (*Defons qui était chef de la musique*),

- ✓ 1 bureau de tabac (*Monicard Georges*) il faisait également les acquis (*laisser passer pour transporter le vin pour la journée*). Parfois pour gagner plus, on partait de bonne heure, on allait dans les Landes, on revenait puis on retournait avec le même acquis. On vendait également, de temps en temps, le vin au marché noir pour plus d'argent (*il fallait bien vivre*). L'inspecteur contrôleur passait et nous disait "vous avez consommé trop de vin" mais avec lui on pouvait s'arranger. Au lieu de l'amende de 100 francs, on donnait un poulet et ça passait !!! C'était un brave type.
- ✓ 1 puisatier (*un puisatier a été englouti à Lamothe Landerron*). Il était dans le puits qu'il avait creusé, lorsque le train est passé, le puits s'est effondré sur lui,
- ✓ 1 tonnelier (*Chabot Antoine dit "Chabotte"*),
- ✓ La distillerie Lafitte,
- ✓ 2 restaurants (*un restaurant Réglat et un cercle*).

Le Docteur Cazalas faisait sa tournée en auto (*301 ou 302 peugeot*) et pendant la guerre il la faisait en vélo.

Il y avait une pharmacie (*Laulan*) en face de l'église et on allait à la clinique Coste, Bailly ou Thiollet après la guerre, mais pas à l'hôpital.

Il y avait aussi :

- ✓ 1 curé,
- ✓ 1 couvent en face de l'église,
- ✓ 1 école catholique,
- ✓ 1 gendarmerie,
- ✓ 1 personne qui faisait les jougs pour les vaches.

Il y avait une personne qui faisait le lait (*Chaumont*) et qui le distribuait dans les ménages.

Tout le monde travaillait, on ne faisait pas fortune mais nous n'étions pas à la charge des autres, même quand on ne pouvait pas payer, on faisait des échanges (blé et autres).

La vie au quotidien

On partait avec Réglat à vélo, les appeaux sur la barre, à la chasse à la Palombe ou au gibier. On chassait la palombe au Bastard. Nous faisons nous même nos cartouches.

Avec les vieilles douilles on séparait l'amorce de la poudre, puis on séparait l'enclume de la cuvette. Nous mettions en premier la poudre, on faisait des confettis de bourre avec la repasse de boulanger, puis en dernier, on y ajoutait du plomb et on refermait avec des pinces. Il fallait refermer doucement sinon "*Plasch*". Mon oncle faisait la poudre avec du charbon de sanguine et de l'acide picrique. La poudre n'attaquait pas le métal alors que le Chlorate de soude attaquait le canon. Le plomb se faisait avec du plomb bien sûr. Il fallait se rendre à Samazan, où il y avait un gars qui faisait fondre son plomb et le lançait, du haut jusqu'au fond du puits, cela faisait des petites boules assez régulières, il y en avait qui avait des petites queues mais elles faisaient l'affaire.

Il y avait des maquisards qui venaient se ravitailler chez nous et parfois les allemands, mais on n'avait pas trop peur.

Nous pêchions dans l'Avance des anguilles, on mettait les lignes le matin, on partait et on revenait après et pendant ce temps-là personne ne nous prenait quoi que ce soit.

A l'époque on avait du mal à conserver la viande, il y avait du gâchis car nous n'avions pas de frigo ni de congélateur, on la mettait dans le puits. Ca nous faisait un palliatif de 3 ou 4 jours. Il y avait, comme maintenant, des périodes de grands froids et de sécheresse, on ne parlait pas de réchauffement climatique mais on avait aussi des problèmes. Les températures de maintenant nous les avons déjà eues en cinquante ans.

- ✓ en 1956 il y avait de la glace dans les étables et pendant 3 semaines le canal et Garonne étaient gelés,
- ✓ en 1986 (-28) les chevreuils s'étaient même regroupés dans les champs,
- ✓ entre 1940 et 1950 on a eu beaucoup de sécheresse, arrêt de la pluie vers le 15 mars et reprise vers le 15/20 septembre.

On entretenait les forêts pour ne rien perdre, avec le bois mort on faisait des fagots. Les routes n'étaient pas goudronnées à ce moment là, la route de la Tujarine avait des trous comme des barriques d'eau, il fallait faire très attention.

La bugade et les différents moulins

La lessive se faisait dans leur mare 2 fois par an et durait 1 semaine. On avait une mare mais pas de canards.....

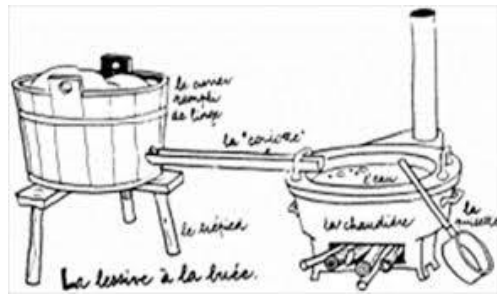
On prenait le "cuvat" d'un mètre cinquante de diamètre, on le remplissait et on passait l'eau sur les cendres calibrées afin de récupérer le "lessif". Il y avait au moins 20 draps de lit. Il fallait faire bouillir le linge et l'arroser dans une chaudière posée sur un petit poêle exprès. Dans ce poêle il y avait un morceau de bois au milieu qui servait de cheminée et c'est là qu'on mettait la sciure.

Il fallait ensuite aller le rincer. Il y avait un lavoir aménagé entre les 2 routes de Cocumont au pont après le canal, à l'embranchement du Baqueyron. Le Baqueyron prend sa source au lavoir de Cocumont. Il y avait aussi un autre sur le Sérac au trou du roc chez Carrasset.

Ils avaient des piquets et des cordes spéciales (1cm de diamètre) qui ne servaient que pour le linge et ne le salissait pas.

C'était beaucoup de travail mais malgré cela nous étions toujours propres quand même.

C'est beaucoup plus rapide maintenant !!!!!



Les moulins de l'époque

Il existait entre Cambuch en face de chez Bandet et avant l'autoroute le Moulin du Roc chez Carrasset, le Moulin de Marquesine, le Moulin de St Marc à la limite de Montpouillan. Je l'ai vu bâti, (c'était une étable), le moulin de Pauquet à Gaujac sur l'Avance. Vers l'Eglise de Briollet, il y avait un chemin qui allait au "pichot de Rey" où l'eau de la source était bonne à boire. Il y avait aussi une fontaine au Bastard.

Conclusion

On travaillait dur, on vivait mal mais on n'a pas souffert et surtout il y avait beaucoup d'entraide.

* photos récupérées sur le site autrefois autres-cops