

# texte de Michel Buisson, agriculteur à Morette

21 décembre 2019

## Comment vivait-t-on à Morette dans le milieu du XXe siècle ?

Commençons par la vie à la maison...

Les familles d'agriculteurs, pour se nourrir, limitaient les dépenses car le jardin nous donnait les légumes et le verger les fruits (pommes, poires, cerises...)

chaque ferme possédait son élevage de lapins, des poules et quelques chèvres afin de confectionner des fromages. Le pain était pétri à la ferme et cuit dans le four banal, souvent conservé trois semaines.

L'hiver venu nous faisons appel au boucher local afin de tuer le cochon élevé tout au long de l'été. La viande était transformée en saucissons ou conservée en salaison, sans oublier le boudin.

Dans les années 60 le confort n'était pas encore entré dans tous les ménages. Je me souviens lorsque j'étais enfant avoir vu les voisines de notre hameau se regrouper afin de faire la lessive dans un grand récipient appelé cuvier.

L'une d'entre elles était lavandière. Elle proposait ses services dans certaines maisons pour faire la lessive.

Heureusement, les premières machines à laver sont rapidement venues au secours des ménagères ainsi que les frigidaires, les télévisions etc.... Pour nous les enfants, l'arrivée de la télé a été quelque chose de magique : les dessins animés, Zorro, la piste aux étoiles

A cette époque on comptait à Morette un nombre important d'agriculteurs, environ 24 fermes, quelques employés d'usine... un menuisier, un fromager, une épicerie, un café restaurant.

Chaque ferme possédait cinq ou six vaches et quelques chèvres.

Certaines exploitations produisaient jusqu'à 50 hl de vin principalement du rouge. Nous vendangions surtout le samedi et le dimanche, ce qui faisait le bonheur des enfants et des amis qui donnaient volontiers un coup de main.

Le raisin était mis à caver ou pressé avant de remplir de grands tonneaux. Le vin était ensuite vendu par barriques de 50 litres aux habitants des villages voisins : La Forteresse, Saint-Paul d'Izeaux, Tullins. Le vin blanc produit en moindre quantité n'avait rien à envier à certains vins de Savoie. Autrefois, les Morettins disaient que « Si Morette vidait ses caves, les rues de Tullins seraient inondées.

nous utilisions aussi quelques céréales, blé, avoine, orge afin de nourrir les animaux. Le blé serve de messe était aussi amené au moulin du village de Cras. La farine nous servait à pétrir le pain.

## La moisson :

chaque après-midi les voisins et voisines se regroupaient afin de couper le blé et le mettre en gerbe.

Les chevaux ou les mulets conduits par les plus jeunes d'entre nous, tiraient une faucheuse qui coupait le blé et confectionner les gerbes sans les lier. Le rôle de chacun était d'attacher les gerbes et de les dresser les unes contre les autres en tas de dix. Ce travail terminé, une bonne collation quelquefois bien arrosée, terminait la journée la moisson terminée, les gerbes étaient rentrées sous les hangars et déjà il fallait penser à battre le grain.

À Morette, nous possédions une batteuse en commun qui se déplaçait de ferme en ferme. L'entraide était indispensable. Les plus jeunes faisaient passer les gerbes sur la batteuse, une personne coupait les liens. Le blé s'engouffrait dans la machine. D'un côté le grain coulé dans des sacs, de l'autre la paille tombait. Les hommes charriaient la paille à l'aide de fourches jusqu'à la grange.

Souvent, il faisait très chaud et on buvait un peu plus que de coutume ! La journée se terminait par un bon repas, on ne peut plus joyeux...

## La récolte de noix

Dès le début du mois d'octobre, la récolte commence déjà au petit matin.

Les hommes partent avec les gaules car il faut grimper sur chaque arbre pour faire tomber les noix.

Ensuite elles sont ramassées manuellement dans de grands paniers, puis lavées et triées.

L'hiver venu, voisins et amis se regroupent pour monder les noix. La conversation va bon train, les ragots de la semaine, les histoires marrantes, tout y est ! Le tout est clôturé par un bon casse-croûte.

Le samedi matin, beaucoup de Morettins se rendait au marché de Tullins.

C'était un véritable lieu de rencontre. Les femmes faisaient leurs courses et retrouver des copines. Les hommes se retrouvaient souvent au bistrot, attablés autour d'un blanc limé...

Rapidement la modernité est arrivée : tracteur, moissonneuse lieuse, moissonneuse-batteuse, faucheuse, machine à traire...

Les gens de ma génération ont eu la chance de connaître deux façons de vivre et de travailler.