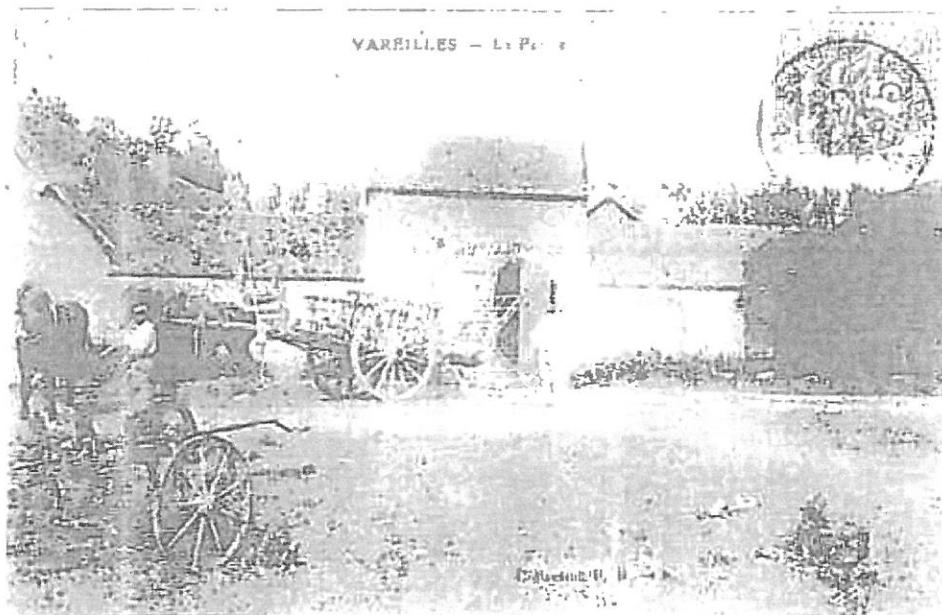


LA FERME DES PRES



Anciennement FERME DES SEIGNEURS DE VAREILLES

Conception, illustration, commentaires, réalisation
Bernard BOIZET
5 rue de la Croix Bressé 89320 VAREILLES



L'église Saint Maurice (façade ouest)
D'après une aquarelle de Bernard Boizet

PREMIERE PARTIE

**VAREILLES et la vie à la FERME des
PRES**

de 1925 aux années 60

par André COLADON

**réalisation
mise en page-commentaires-illustrations
de Bernard BOIZET**



Vareilles : Le village vu de la Source Saint-Léger.
D'après une aquarelle de Bernard BOIZET.

La cloche ne sonnera plus...sans doute jamais plus. Lors de mon enfance, la vie débordait dans ma petite école communale.

Je viens d'apprendre que l'école ne rouvrira plus à la rentrée 1973, en raison du manque d'élèves et pour cause, il n'en reste que trois !

Il y a soixante ans, nous étions vingt-cinq ou trente écoliers. Ce nombre restait sensiblement le même, même après la dernière guerre.

Après la disparition de cette école et du son de sa cloche qui réglait la vie du village, c'est la mort définitive de celui-ci que je voudrais faire comprendre.

Avant la guerre et même pendant, la vie à Vareilles était active et heureuse. Ce bonheur simple et sain a maintenant disparu. Si l'on parle si souvent de la vie trépidante d'aujourd'hui et de l'environnement à protéger, combien notre génération doit se sentir coupable, nous qui avons voulu aller à la ville, « faire de l'argent » et vivre avec un soi-disant confort !

Il faut dire, malgré tout, qu'avec la mécanisation, la perte d'emplois se faisait cruellement sentir et l'ouvrier agricole ainsi que le tout petit exploitant durent se reconvertis en ouvriers d'usine.

Nous y avons perdu le sens de la vraie vie, simple, saine, honnête, amicale et chaleureuse.

J'espère que nos jeunes redécouvriront les vraies qualités de cette vie et qui sait ? **Un jour, peut-être, la cloche sonnera à nouveau...**



En voyage scolaire à l'issue de la dernière année scolaire

LE VILLAGE

Aux environs de Sens, dans la vallée de la Vanne, mon petit village, à l'époque de mon enfance, avait à peine deux cents habitants.

Il comprenait, malgré tout, en dehors des gens attachés à la terre : propriétaires, fermiers et ouvriers, une institutrice, un maréchal-ferrant, un menuisier, un sabotier et quelques retraités.

Deux moulins à farine et un café épicerie animaient le bourg.

Le village est situé dans un vallon où passe un petit ruisseau à l'eau claire et où couraient de nombreuses truites, sans compter les grenouilles, têtards, épinoches et aussi des orvets.

La source du Ru de Vareilles est située dans un hameau : le Bout d'en Haut comprenant six ou sept maisons, à huit cents mètres du village. C'est une résurgence et le débit est très important et régulier.



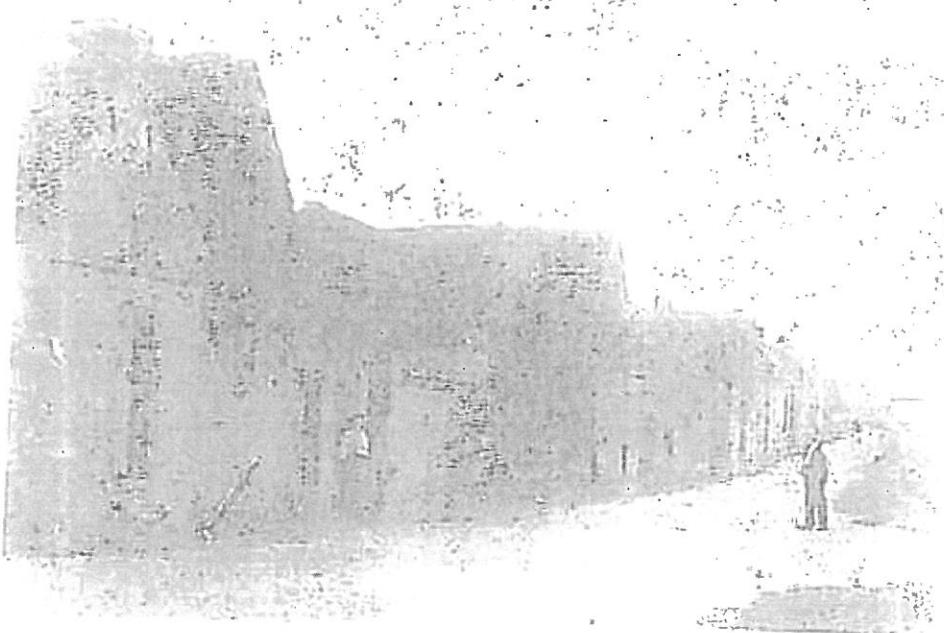
Vareilles: A gauche, la route de Chigy, bordée à l'époque de merisiers.

La vallée où est situé mon village est assez encaissée et sur le sommet des deux collines se trouvent des forêts qui fournissent du bois de chauffage pour les habitants ainsi que des champignons, des fraises, des noyers et aussi quelques vignes très peu entretenues qui donnaient un vin bien ordinaire...

En dehors du village proprement dit ou Bout d'en Bas, la commune comprend deux hameaux ;

L'un à huit cents mètres du bourg, le Bout d'en Haut

Et l'autre à deux milles cinq cents mètres, toujours au sud, en remontant la vallée et qui a justement comme nom : les Vallées. Il se composait d'une dizaine d'habitations uniquement occupées par des cultivateurs. Les enfants de ces maisons éloignées venaient à pied à l'école et l'on se rend compte que l'hiver, par le froid, la neige et dans la nuit, ce que pouvait être le parcours à faire tous les jours, aller et retour par des enfants dont les plus jeunes avaient six ans.



*La chapelle Notre Dame des Vallées de Vareilles (au premier plan à gauche) a cessé d'être affectée au culte en 1925, car à cette époque « la toiture est effondrée et les murs lézardés sont un danger pour la circulation publique »
Délégation du Conseil Municipal de Vareilles.*

L'EGLISE

Au centre du village, bien entendu, est située l'église et son clocher pointu, couronné d'un coq en guise de girouette.

Elle est sur une petite place herbue et plantée d'une rangée de tilleuls qui en fait le tour. Au milieu de cette place trônait un platane énorme dit : « Arbre de la Liberté », mais qui ne datait pas de la Révolution !

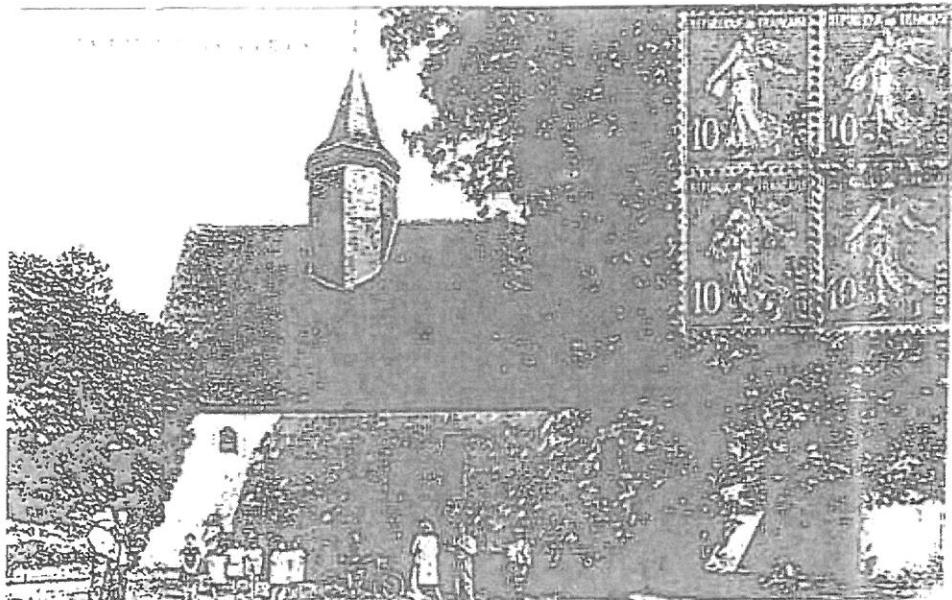
L'église n'était fréquentée que par la moitié de la population le dimanche. L'autre moitié était résolument athée et laïque.

Elle est toute simple avec un clocher d'ardoises à l'intérieur duquel se trouvent les deux cloches.

Je me demande qui ne regardait pas, le matin, en se levant, le coq pour voir comment il était orienté et en déduire d'où venait le vent et si l'on pouvait attendre le beau temps ou la pluie.

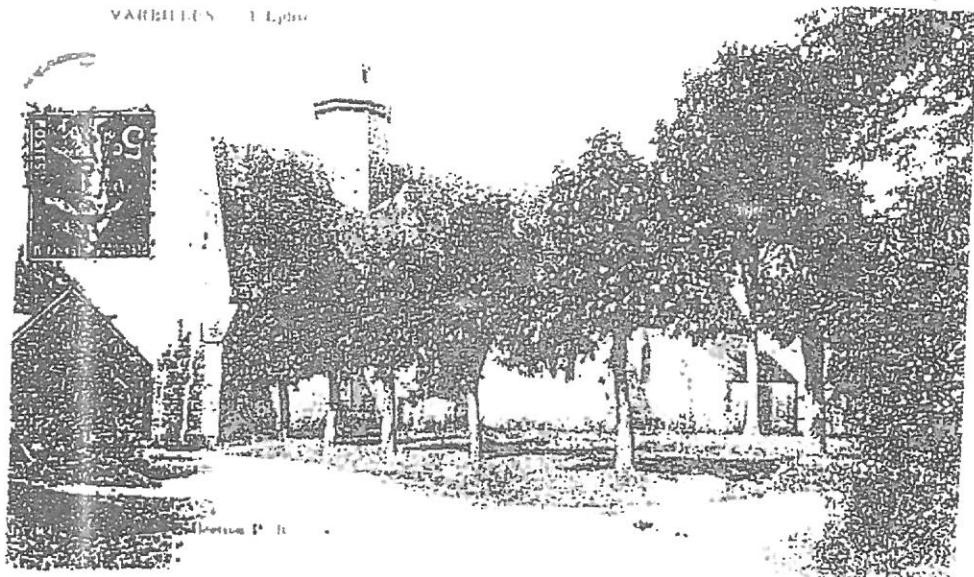
La cloche de l'église ne sonnait que le dimanche pour signaler la messe, mais aussi au moment des mariages qui étaient annoncés et fêtés par un joyeux carillon. Mais elle signalait également les décès et sonnait le glas la veille et le jour d'un enterrement.

Comme cela se faisait dans les autres villages, nous savions immédiatement qu'un décès avait eu lieu dans le voisinage, lorsque nous entendions son tintement sinistre.

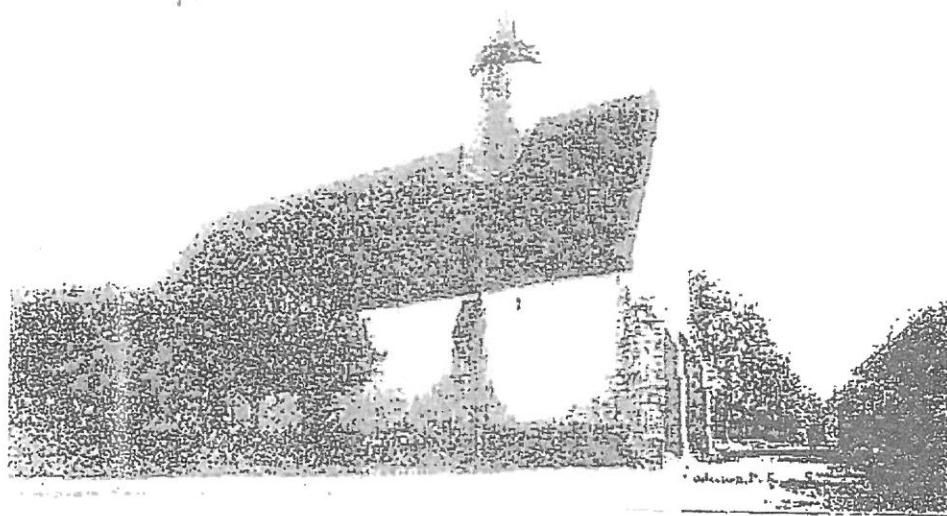


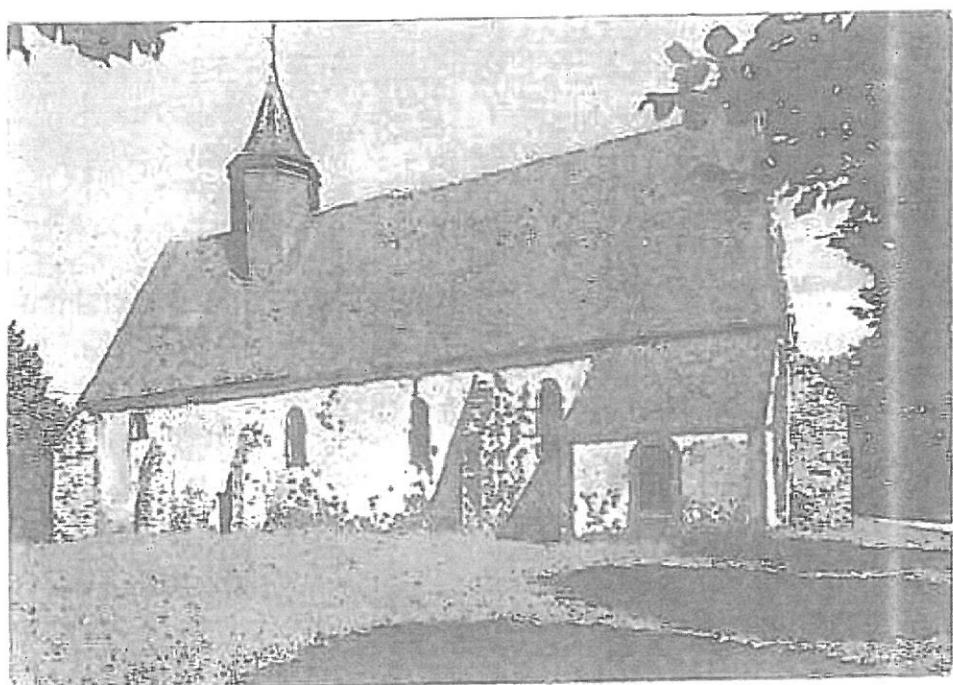
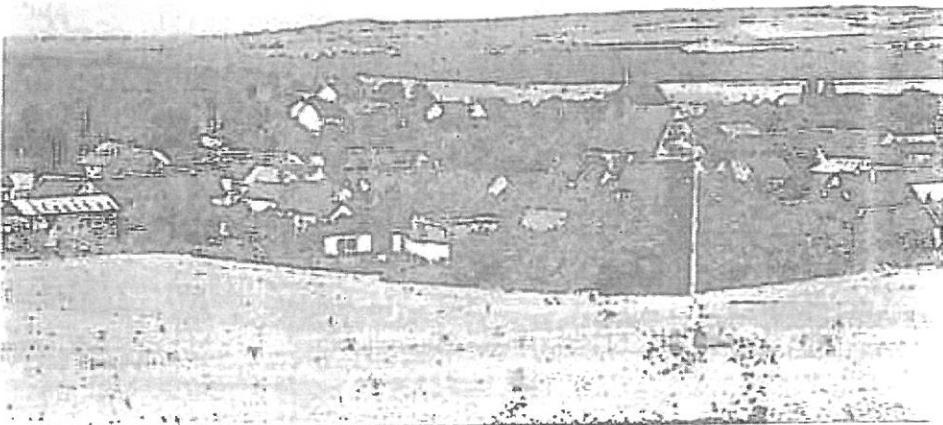
L'église et son « énorme platane »

MARIEUS - 1 photo



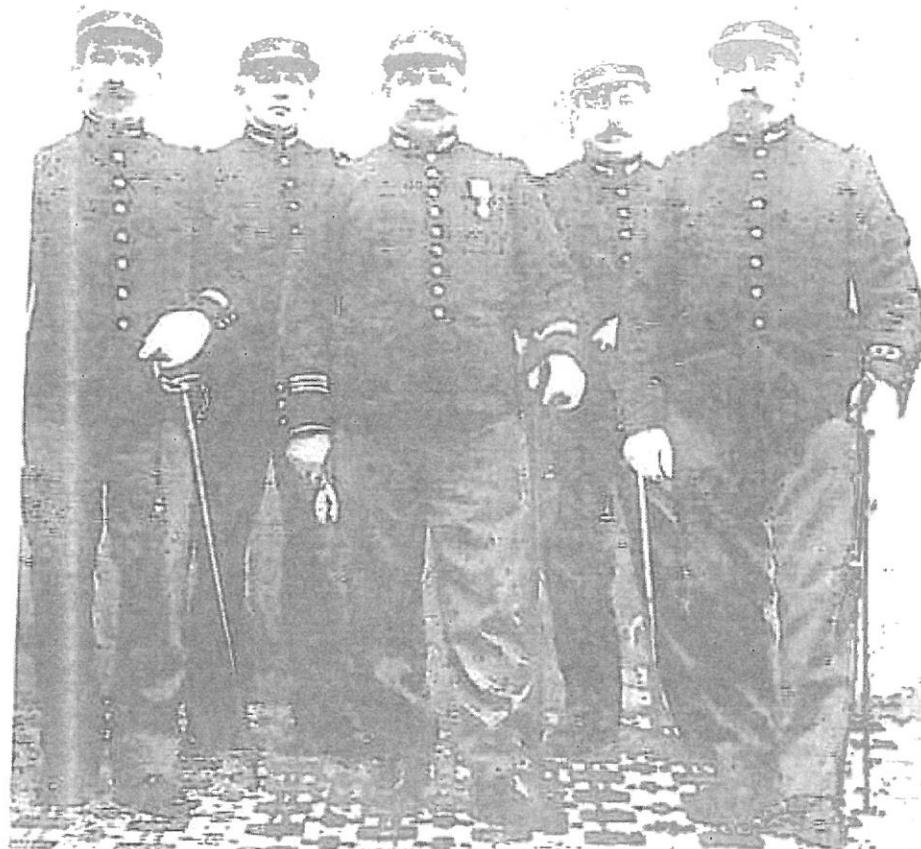
Copy - 2nd class post card - 10c - 4





LA PLACE DE L'EGLISE

Elle était utilisée deux fois par an pour les fêtes.
La Saint Maurice, la plus importante, fin septembre, avec bal champêtre sous une rotonde ;
Le 14 juillet : Ce jour là, les enfants de l'école, après avoir déposé une gerbe au monument aux morts et chanté une ou deux chansons, souvent un peu patriotiques, se rendaient sur la place. Ils étaient accompagnés par la Compagnie des Pompiers en tenue un peu ridicule : une douzaine de volontaires commandés par un chef, à l'époque, le cantonnier du village.
La Commune possédait une pompe à incendie, tractée par un cheval. Celle-ci n'était que refoulante, c'est-à-dire que l'on devait la remplir d'eau à la main, en faisant la chaîne, avec des seaux. Cela marchait : Je l'ai vu fonctionner une fois, en 1944, à Pont-sur-Vanne, à l'occasion de l'incendie d'un hangar plein de paille. Sur la place, la population se réunissait pour des jeux : Tir à la carabine pour les hommes, course en sac pour les jeunes et balle au tonneau pour les dames.
Suivait une distribution de prix et de récompenses pour les écoliers.



Sapeurs pompiers de Vareilles

L'ECOLE

A proximité de cette place, est construite l'école. C'est une des rares maisons à étage du village. A part le café épicerie, je n'en connais que deux autres : des maisons de maîtres...

Cette école est composée, au rez-de-chaussée d'une salle de classe et de la cuisine de l'institutrice. Au premier étage, la salle de la mairie et le logement de la maîtresse ; sur le côté sud de la maison, un jardin pour cette dernière, sur le devant, une cour plantée d'arbres où l'on entre par une porte en fer suivie de quatre marches. Dans la cour, un préau et un bûcher. En été pousse sur des fils de fer du houblon qui forme tonnelle et donne un bon ombrage.



La maison d'école

La salle de classe, je la revois comme si je l'avais quittée hier ! face à la porte, une estrade avec le bureau, derrière un petit placard, de chaque côté, des tableaux noirs dont un pivotait.

Deux rangées de tables : les plus grands en avant, les plus petits derrière ; une rangée réservée aux filles, l'autre aux garçons ; au milieu de l'allée, un énorme poêle en fonte noire fonctionnant au bois ; Les grands élèves, en hiver, à tour de rôle, arrivaient un quart d'heure en avance pour allumer ce dernier.

A droite, en entrant, deux petites fenêtres tournées vers l'est ; à gauche, trois grandes donnant sur la cour, la rue en face, le café ; à droite, une grande bibliothèque noire, avec bien des livres mystérieux. Je me demande aujourd'hui à qui cela peut servir, puisqu'il n'y a plus ni élève ni instituteur !

Les murs peints en vert clair, avec un soubassement plus foncé étaient décorés en haut par un pochoir représentant des feuilles de vigne et des raisins.

Dans la classe, il y avait naturellement plusieurs sections ; de ceux qui apprenaient leur alphabet à ceux qui passaient leur C.E.P.

Pendant les récréations, tous les élèves jouaient ensemble, aux barres (c'était le jeu favori), à la marelle, à chat perché, au furet, aux billes, mais pas au ballon !



Une classe de Vareilles en 1910 (instituteur : M. Boursault)

LES METIERS

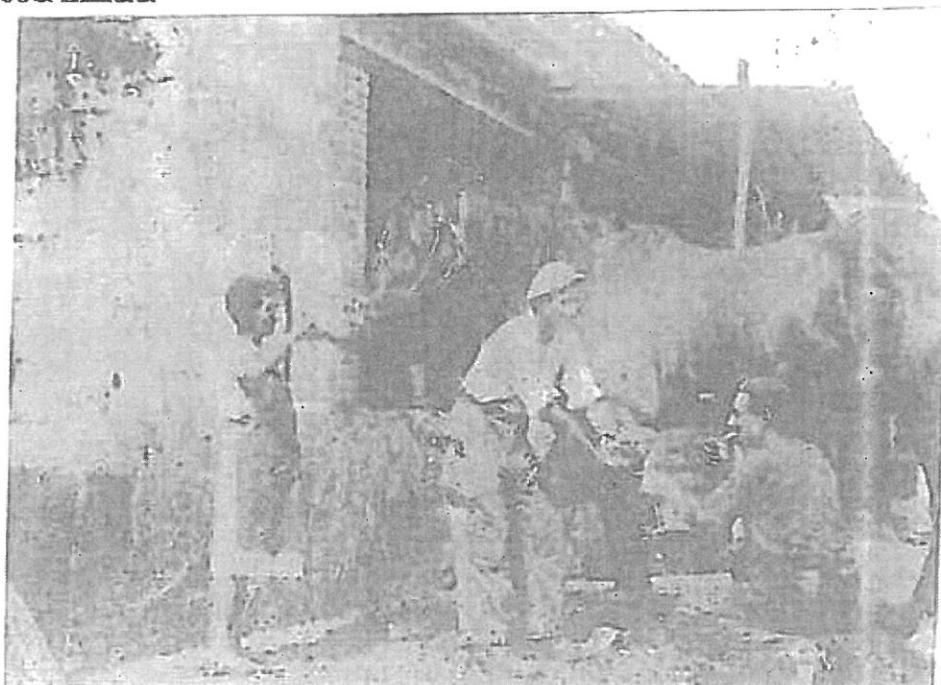
Dans le village, comme dans les villages voisins, il y avait :

Un maréchal-ferrant : En effet, tous les travaux se faisaient à l'aide des chevaux. La maréchalerie courante consistait à fabriquer les socs, les haches et les fers à chevaux, à réparer les charrues, les chariots et les tombereaux, à rebattre les pointes, les coutres des charrues.

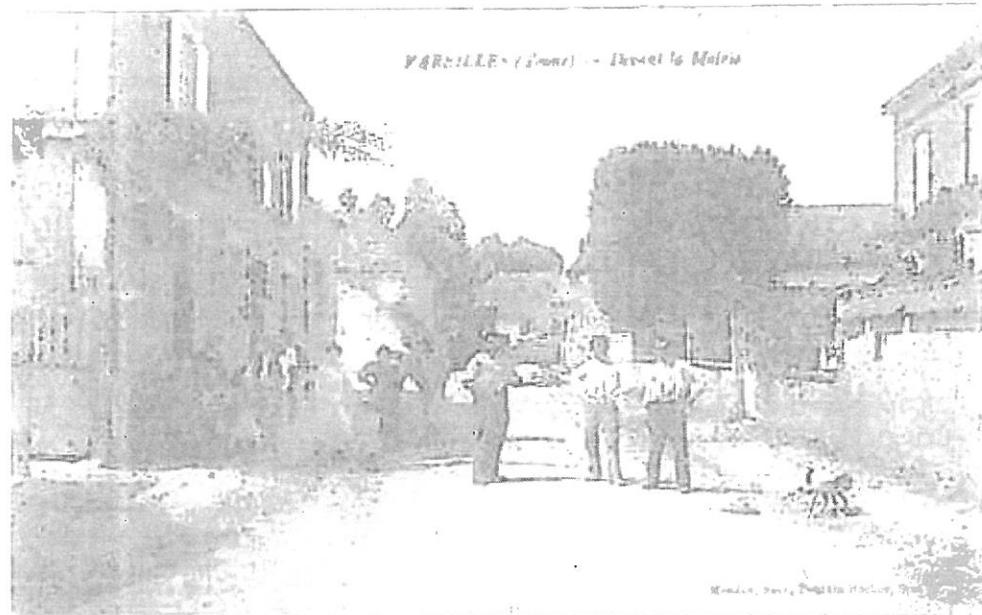
Nous entendions, dès le matin, résonner le marteau sur l'enclume : deux ou trois gros coups suivis de trois ou quatre plus petits. L'opération pour ferrer était très importante et ne se renouvelait pas souvent. Lorsque nous passions près de la forge, nous sentions l'odeur de la corne brûlée car il faut adapter le fer au pied du cheval. Il faut d'abord retirer le vieux fer usé, puis couper la corne qui a poussé pendant deux mois et préparer l'emplacement du nouveau fer, chauffer celui-ci pour l'ajuster en fonction de la forme du sabot, le poser rouge incandescent sur celui-ci ; c'est alors que la corne brûle et répand son odeur particulière. Une fois bien ajusté, il faut fixer le fer par de gros clous à tête carrée, recourber la pointe qui sort du sabot et couper au ras du sabot. Un petit coup de lime, un coup de brosse avec de l'huile et voilà un pied de ferré sur quatre.

Un vieux sabotier : Il fallait voir la dextérité avec laquelle il taraudait pour faire un sabot à partir d'une bûche.

Un menuisier : Pour faire fonctionner son tour ou sa scie, il avait installé une sorte de roue en bois dans laquelle trottaient un chien qui, en la faisant tourner entraînait les appareils nécessaires au travail de son maître.

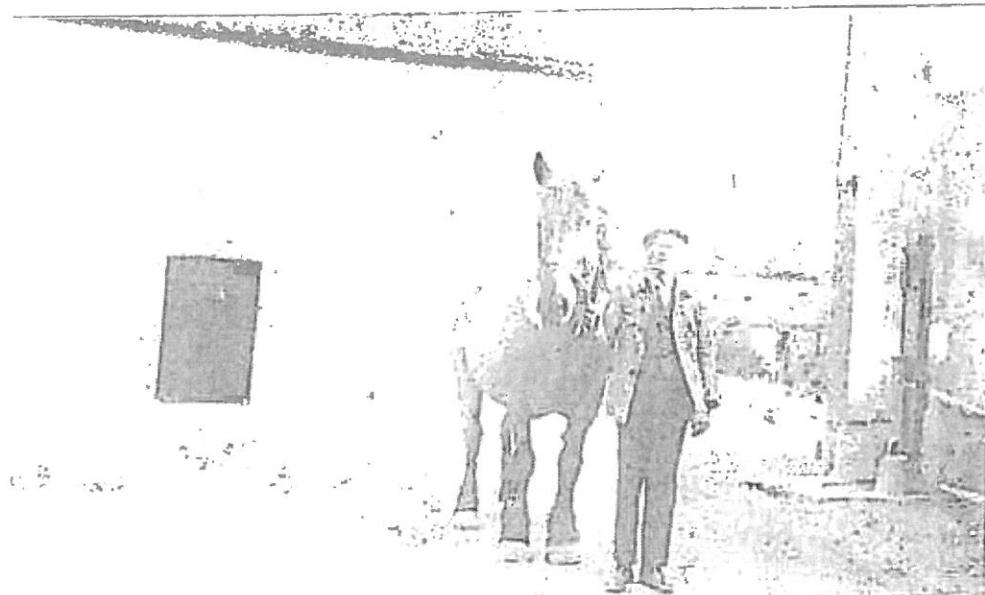


A la maréchalerie de Vareilles





Vareilles : photos d'époque

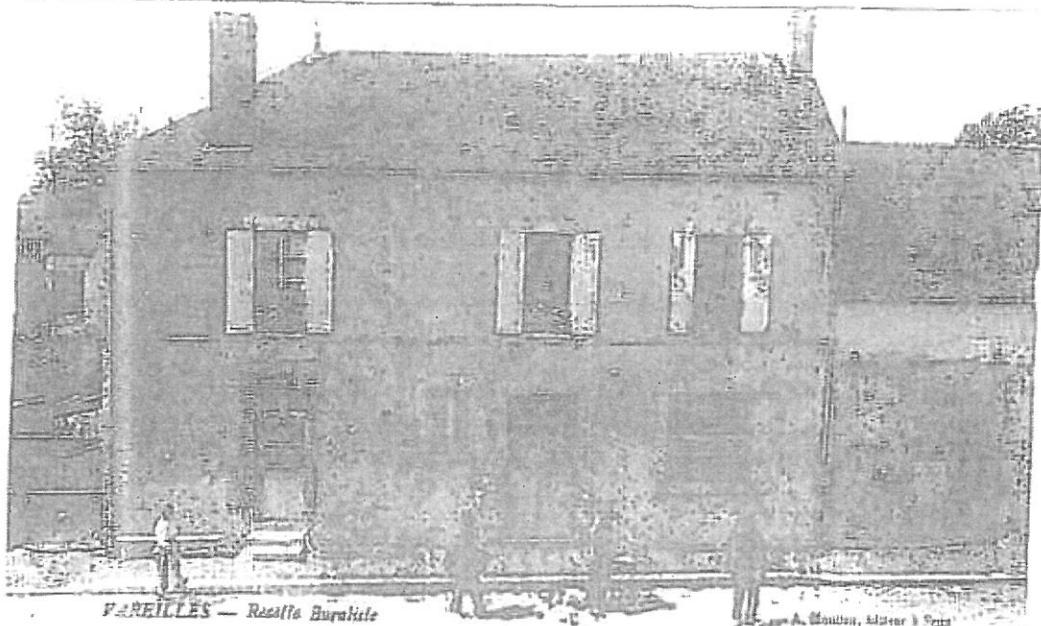


LE CAFE-EPICERIE-TABAC

Juste face à l'école se trouvait le seul commerce du pays :
Le café épicerie tabac: Une petite pièce servait d'épicerie et de salle
à manger.

Au premier étage, une grande salle avec un billard au centre et des tables autour. Cette salle n'ouvrait que pour les quelques joueurs de billard et, j'y ai, avec mes jeunes camarades, pendant l'Occupation, passé bien des dimanches après-midi, alors que j'avais quinze à dix-huit ans. Cette salle servait également l'hiver, de salle de cinéma. C'était un cinéma ambulant qui passait dans les villages des environs. L'appareil de projection se trouvait directement dans la salle, en faisant naturellement beaucoup de bruit ; de plus, après chaque fin de bobine, on allumait la lumière, on changeait de bobine et ça repartait... C'était vraiment du bricolage familial !

Au rez-de-chaussée, se situait une grande salle qui ouvrait pour les grandes occasions : celle de la fête patronale du village, la Saint Maurice, le quatorze juillet, le onze novembre et à l'occasion d'un mariage. (J'ai dû, personnellement assister à cinq ou six en vingt ans !) et également après un enterrement. C'était pour les habitants du village et des environs une occasion de se rencontrer.



Le café-épicerie était tenu par une dame dont le mari cultivait les terres d'une ferme de moyenne importance. J'ai rarement vu un ivrogne habituel dans le village, bien que certains buvaient sec, mais plutôt chez eux. Une seule personne, paraît-il, un noble belge en rupture de famille et devenu manœuvre, faisait quelquefois la fête et dépensait en deux ou trois jours le gain de deux ou trois mois de travail ; mais tout le monde en profitait pour venir boire à sa santé. Il arrivait même parfois qu'il offre des bonbons, mais en grosse quantité, aux enfants des écoles. C'était vraiment le fait d'être un peu dérangé et après avoir dépensé tout son argent, il reprenait son travail.



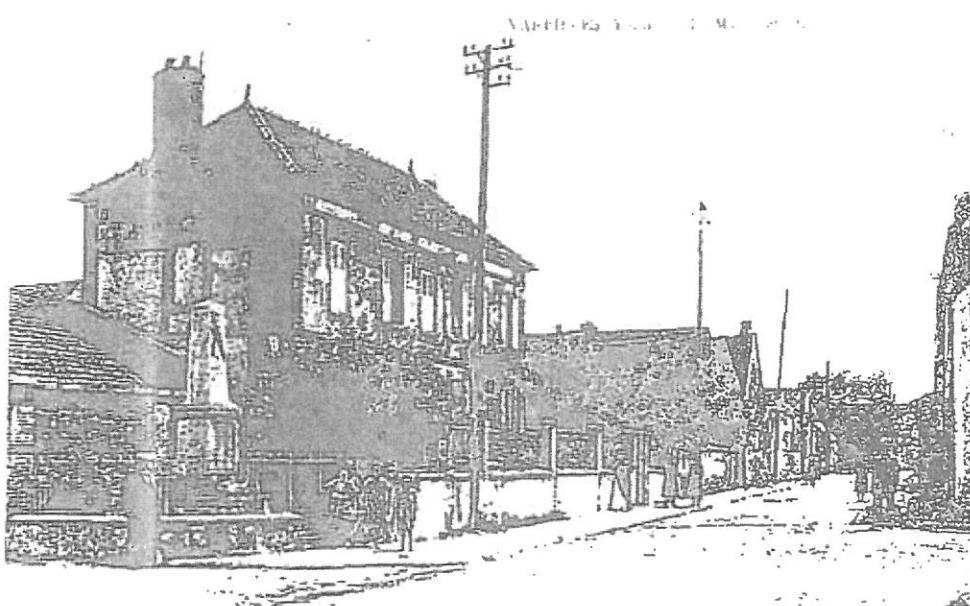
Intérieur du café de Vareilles (Louis Firmin Lafontaine, une célébrité de Vareilles qui a publié un « manuel de course à pied » et « l'art de magnétiser » à l'heure de l'apéritif, en compagnie de sa femme).

LE MONUMENT AUX MORTS

Dans un coin de la cour de l'école et faisant l'angle de la rue, se trouve le monument aux morts de la guerre 14-18 où se déroulaient deux fois par an (11 novembre et 14 juillet) des cérémonies émouvantes dans leur simplicité et leur sincérité.

Il faut dire que les participants étaient des anciens camarades, fils ou frères de tués.

Sur ce monument figure, entre autre, le nom du frère de mon père, mon oncle Marcel, tué à la fin de la guerre à vingt-six ans.



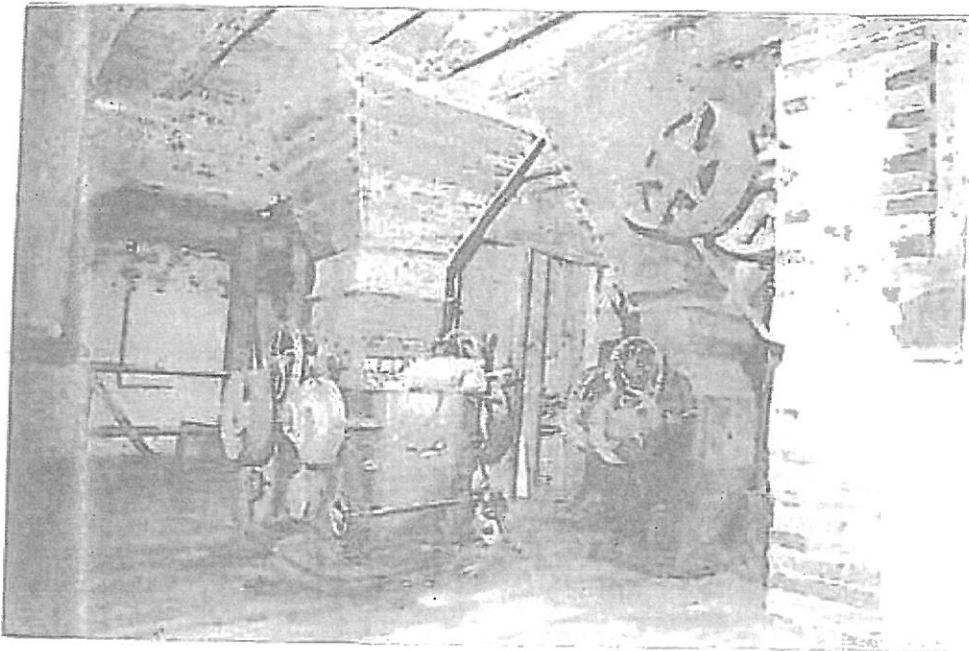
Le monument aux morts a été inauguré le 23 juillet 1922.

Monsieur le Maire, Eugène Préau a rappelé à l'assemblée que, par délibération du Conseil Municipal en date du 18 novembre 1918, il a été décidé, après avoir envoyé aux soldats des armées alliées et à leurs chefs, l'expression de sa gratitude et adressé aux morts le pieux hommage de sa respectueuse admiration que les noms des enfants de la Commune tués à l'ennemi seraient inscrits sur une page d'honneur de Registre des Délibérations de la Commune de Vareilles, avec la mention :

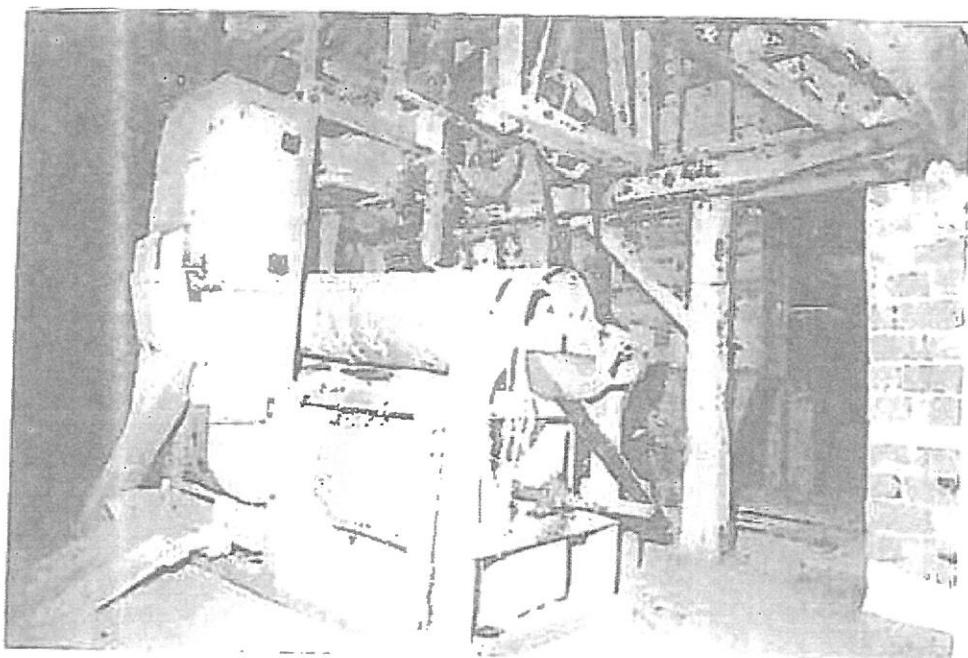
« MORTS POUR LA FRANCE »



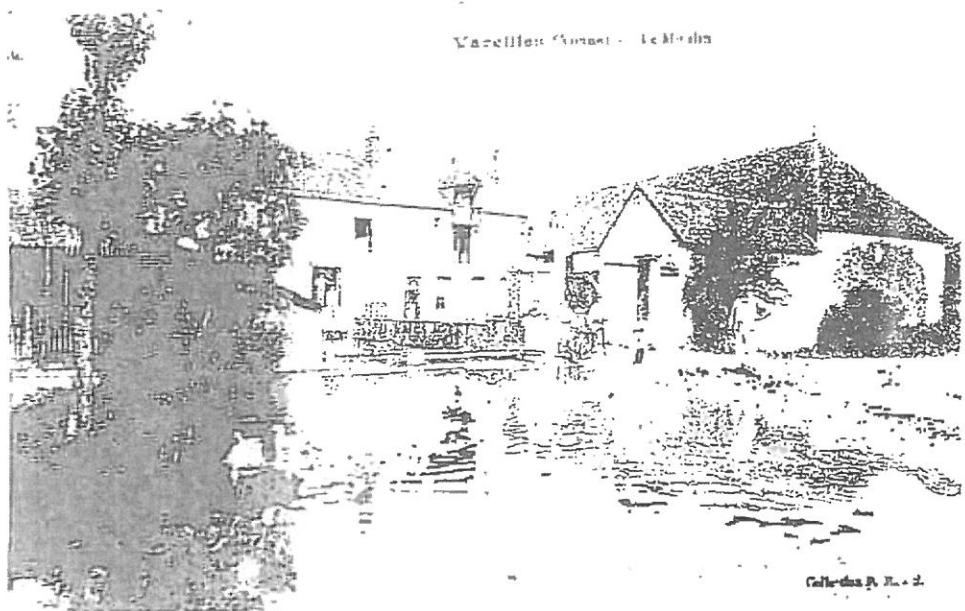
Le monument aux morts de Vareilles le jour de son inauguration



*le moulin d'en Haut ou moulin Saint Rémy
Vue partielle de l'agencement intérieur*

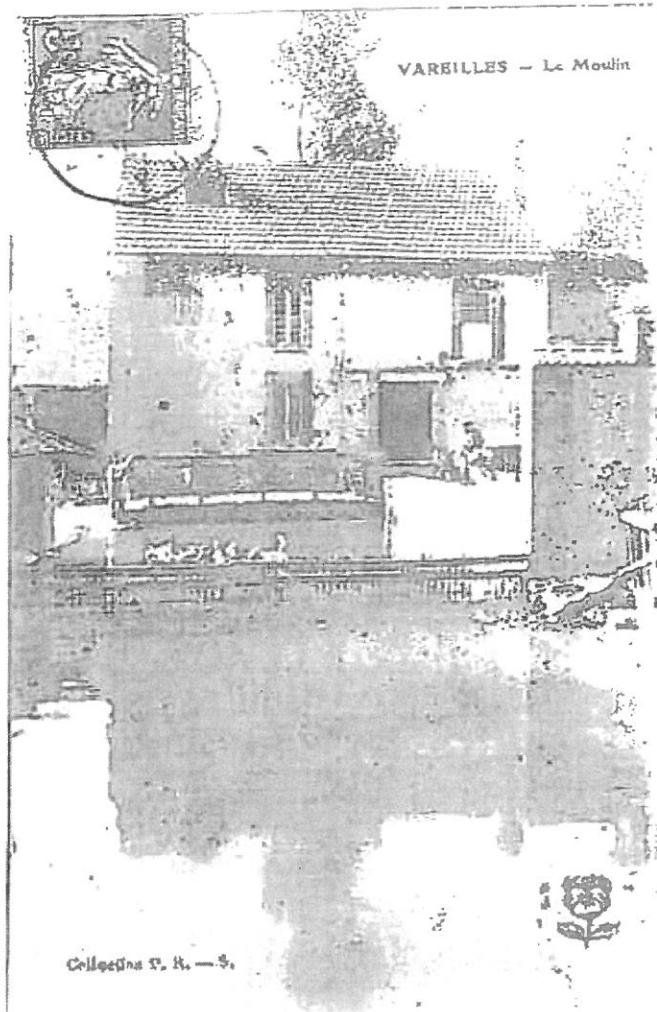


VAREILLES - Le Moulin



Collection P. R. - 2.

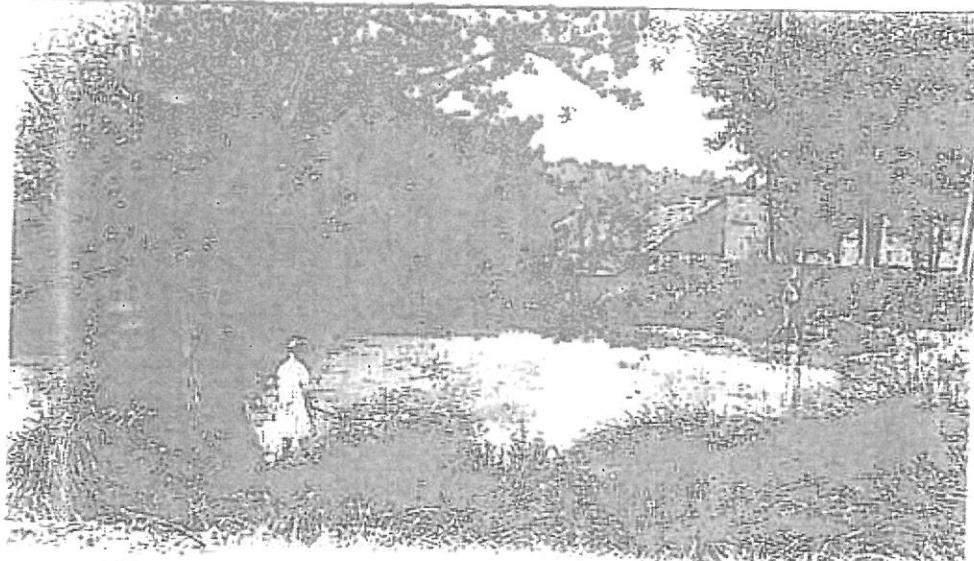
VAREILLES - Le Moulin



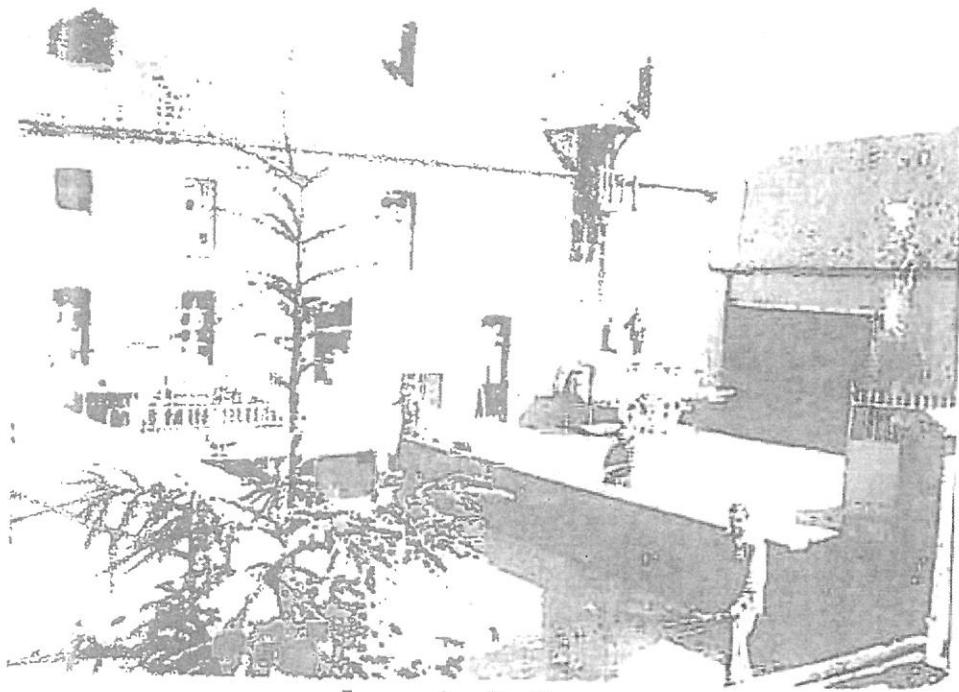
Collection P. R. - 3.

LE RU DE VAREILLES ET LES MOULINS

Le ru prend sa source au Bout d'en Haut. Le ruisseau traverse tout le village dans sa longueur. Il servait à la fois d'abreuvoir pour les bestiaux, de laver pour les ménagères et...de salle de bain, l'été, pour les habitants. Rares étaient en effet les maisons qui possédaient l'eau courante.



VAREILLES (Yonne). - Les sources

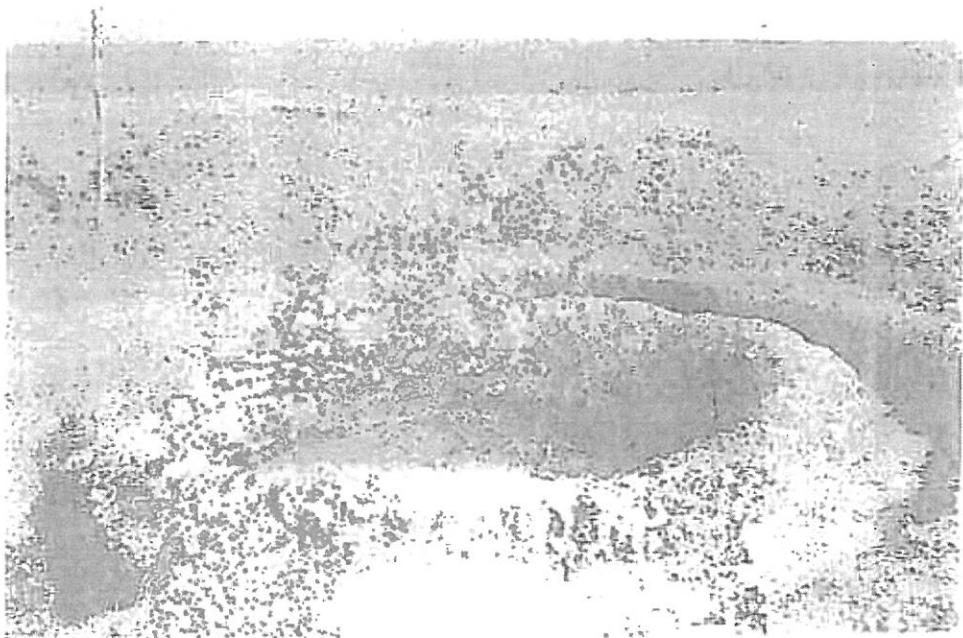


Le moulin d'en Bas

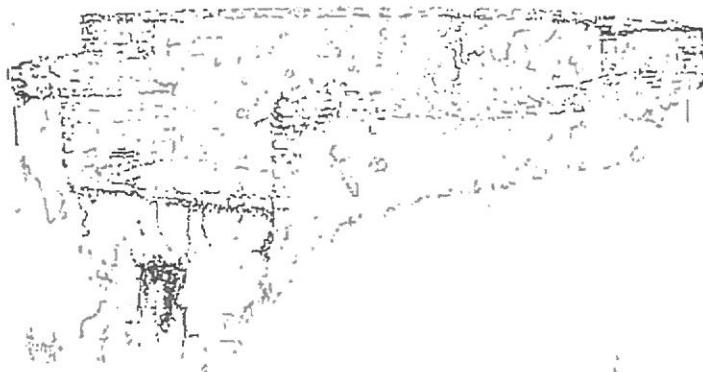
LA SOURCE SAINT LEGER

A une extrémité du village, une autre source appelée Source Saint Léger donnait une eau pure en petite quantité mais très régulièrement.

On disait que cette eau avait été analysée en laboratoire et à l'époque, plusieurs personnes, parfois étrangères à la Commune venaient régulièrement s'approvisionner à cette source.



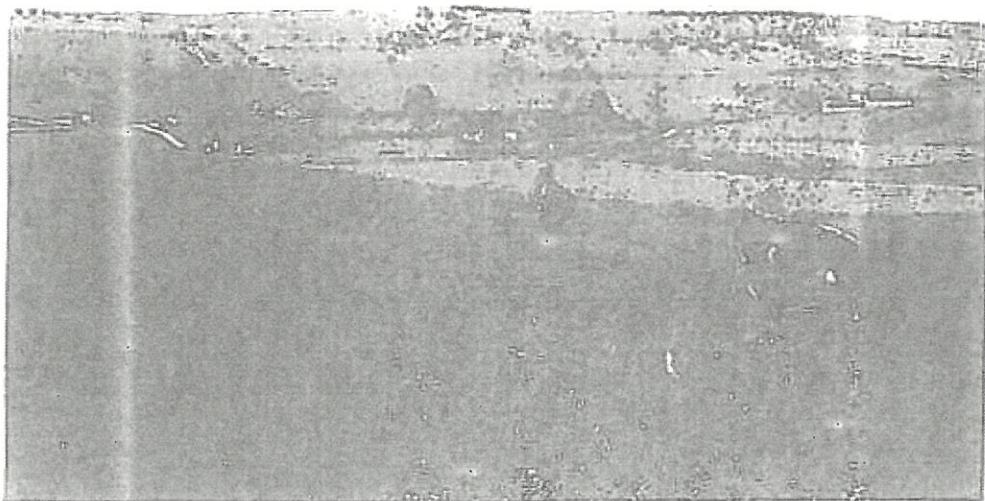
La Source Saint Léger avant sa réfection.

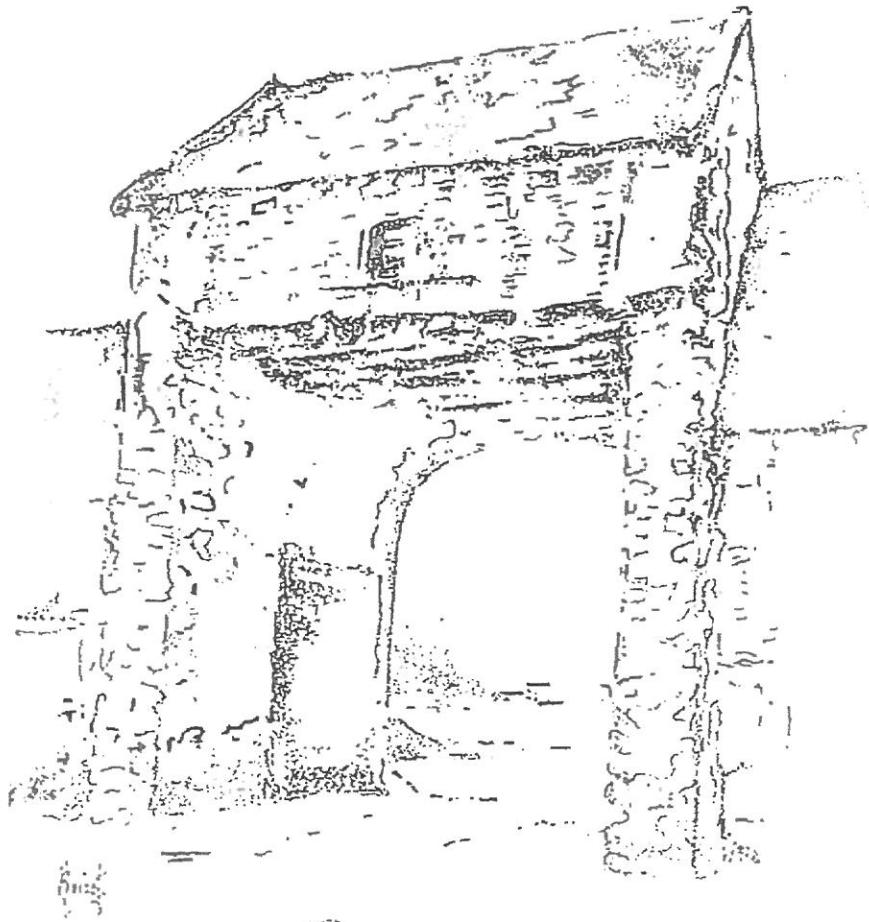


*La Source Saint Léger après sa réfection.
D'après une aquarelle de Bernard Boizet*



Vareilles : photos du village





La Ferme des Prés : le pigeonnier (vu de la cour intérieure)
D'après une aquarelle de Bernard Boizet

LA FERME DES PRES

La ferme est située à huit cents mètres du village et isolée. Aussi formait-elle à elle seule une petite communauté, avec ses douze, quinze, quelquefois vingt personnes permanentes.

Cela représentait dix pour cent de la population de la Commune. Elle se trouve au bord du ru et touche directement aux prairies (trente à trente-cinq hectares, au nord) ; Les terres à culture l'encerclent par les autres côtés.



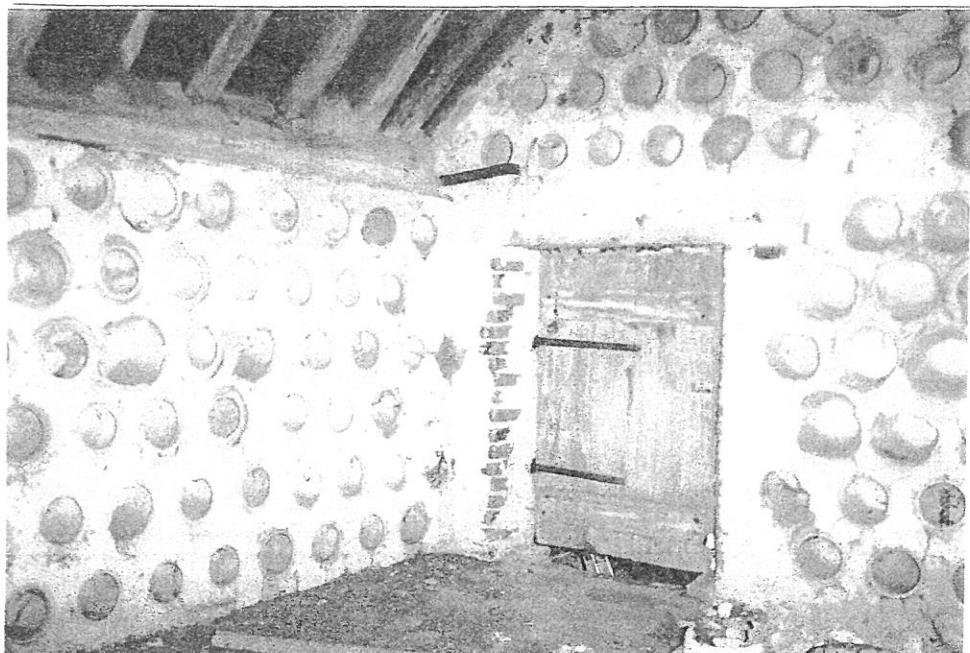
*La Ferme des Prés : peinture à l'huile de l'époque
On remarque qu'il n'existe pas de rue venant du village comme actuellement*

LE PIGEONNIER

Nous entrions dans une cour fermée par un portail surmonté d'un pigeonnier qui était sans doute le seul de cette importance dans les environs.

Il y a, en effet, à l'intérieur, des poteries au nombre de trois cents qui servaient de nids pour les pigeons.

Ceux-ci n'étaient jamais moins de cinquante et tournoyaient sans cesse au dessus de la ferme pour se poser sur les toits et s'en allaient picorer dans les champs des environs.



intérieur du pigeonnier de la ferme

LES COLOMBIERS-OBLIGATIONS

Le colombier à pied était un bâtiment en forme de tour ronde ou carrée, percé de boulins ou trous servant de loges aux pigeons.

Le seigneur, haut justicier possédant censive pouvait avoir colombier de pied et à boulins jusqu'au rez-de-chaussée.

Tout propriétaire de 50 arpents de terres pouvait avoir colombier, mais non de pied, sur la paroisse où étaient situées ses terres.

Les propriétaires des colombiers sont tenus de renfermer les pigeons pendant les semences et un mois avant les récoltes.

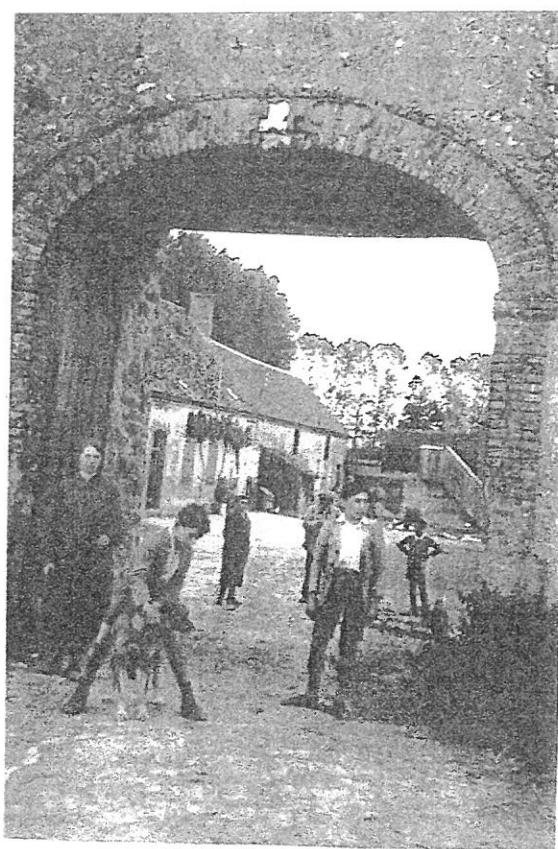
LA PARTIE HABITATION

Les ouvertures principales de la partie habitation étaient au sud. La pièce principale était la cuisine, que l'on appelait « la maison ». C'était une grande pièce carrelée en brique ; au plafond, des poutres apparentes et une porte d'entrée pleine et une fenêtre. On y trouvait une cuisine énorme : un foyer, trois bouches à cuire, deux fours, un bain-marie, deux bouches à charbon et un tiroir à bûches ; le tout assorti d'une barre en laiton jaune, des décors en cuivre rouge (autour des fours et des tiroirs), un foyer en acier, le tout frotté, astiqué tous les jours.

C'était l'orgueil de ma mère d'avoir une cuisinière impeccable.

On trouvait également, dans cette cuisine, une grande table à manger pour les ouvriers : dix à quinze, et une plus petite, entre la porte et la fenêtre, pour nous quatre, avec un poste de radio sur une étagère au-dessus de celui-ci.

Devant la fenêtre, la machine à coudre de ma mère que j'ai gardée pour moi.



*Entrée principale de la Ferme des Prés
Au premier plan : Madame Coladon et ses deux fils
L'auteur du récit étant celui qui retient son chien.*

Face à la porte, un grand placard où l'on rangeait le pain : pain de campagne de quatre livres, quelquefois fendu, quelquefois en couronne, les pâtes, le fromage, le plat de harengs fumés, le sel, le chocolat, le sucre cristallisé et tout en bas, à droite, les fruits séchés : pommes, poires, abricots, pruneaux, figues dans lesquels nous faisions, mon frère et moi quelques ponctions. La cuisinière était située à un mètre environ de l'ancienne cheminée, qui était close par un paravent de bois amovible.

Entre la cuisinière et la cheminée, il y avait des chaises, places de choix pendant l'hiver, bien connues des chiens et des chats.



*La famille Coladon
Souvenir d'un déjeuner 1935*

De cette grande pièce, on accédait à une petite pièce : la petite cuisine, avec une petite fenêtre au nord sur les prairies. On pouvait voir sur trois kilomètres la Vallée de la Vanne et les collines des Clémiois, à l'horizon. Dans cette pièce, face à la fenêtre, un évier en grès, énorme (Chez mon grand-père, sur la pierre à évier, se trouvait un seau plein d'eau tirée au puits et une casserole fixée à un clou : elle servait à boire pour tous). Une pompe à balancier, seul apport d'eau potable pour la maison, des placards pour ranger la vaisselle, une étagère où l'on trouvait les deux cruches à cidre, dont une en bois, pour les ouvriers.

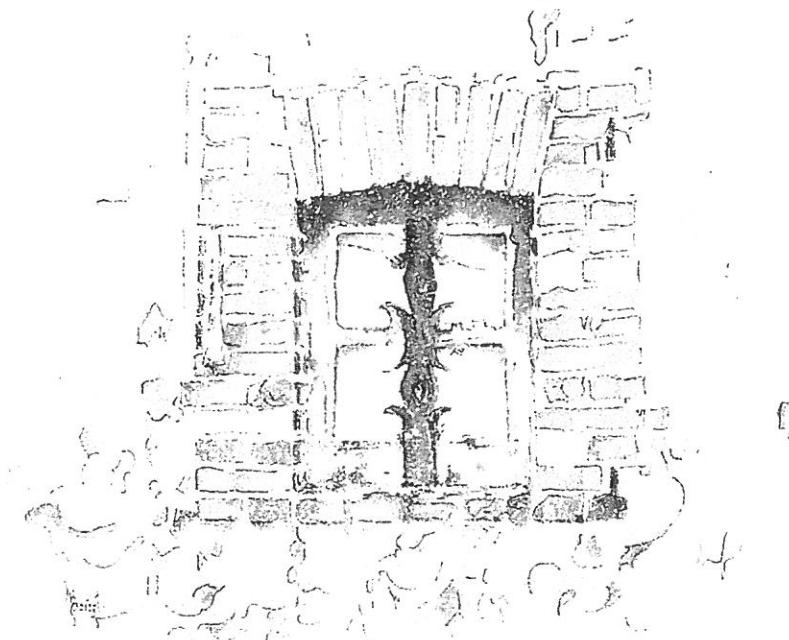
De la « maison », on entrait dans la salle à manger qui donnait par ses deux fenêtres sur la cour. Il y avait une cheminée en marbre, deux placards, dont un servait, en haut de pharmacie et en bas de réserve d'alcools et d'apéritifs. Un jour d'hiver, le vacher m'avait persuadé de lui verser une « goutte » d'eau-de-vie, (en réalité un quart de verre) qu'il trouva très forte. Quand ma mère revint, dans la matinée, elle me demanda qui avait été blessé puisque la bouteille d'alcool à quatre-vingt-dix était sortie ! Ce vacher était assuré contre la grippe pour l'hiver !

Dans cette salle ouvrait un alcôve où se trouvait un lit d'amis et une penderie .

De la « maison », on entrait également dans la chambre de mes parents qui ouvrait au nord sur les prairies et dans laquelle débouchait une autre chambre qui fut la nôtre pendant notre enfance. Sur la cheminée trônait une pendule que je possède encore et un globe protégeant la couronne de fleurs d'oranger de la maîtresse de maison.

Au centre du bâtiment, un couloir faisait communiquer la cour et les prairies. Par ce couloir, on entrait dans une première chambre qui servait aux ouvriers saisonniers, en particulier des Belges qui binaient et arrachaient les betteraves ; un travail très dur, par tous les temps, payé à la tâche, aussi plus on travaillait, plus on gagnait, pas question des « trente-cinq heures » !

De cette pièce, on entrait dans une deuxième chambre qui fut la nôtre pendant notre adolescence et dans laquelle je suis né. Au fond du couloir, les chambres du vacher, du berger et de la servante.

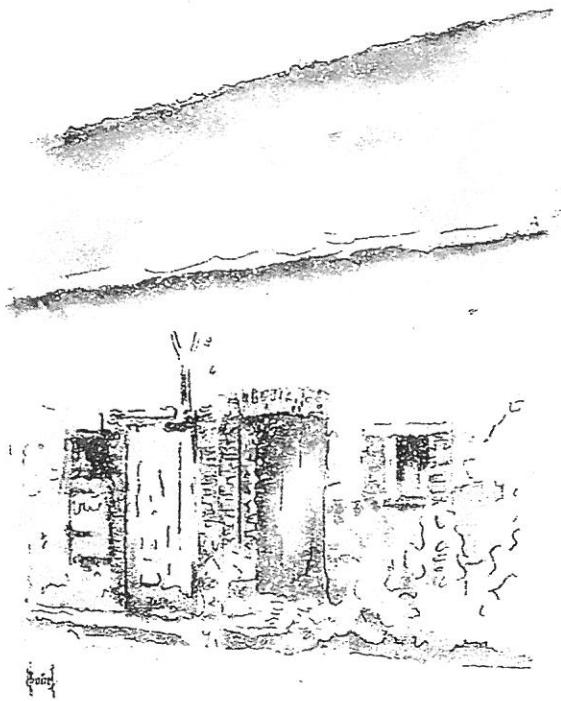


*La Ferme des Prés : petite fenêtre typique
(d'après une aquarelle de B ; BOIZET)*

LES DEPENDANCES

A côté de la partie habitation, toujours en alignement, se trouvait l'écurie aux chevaux : neuf gros percherons qui s'appelaient Coquet, Charmant, Marquis, César, Robinson, Lamour... De l'écurie, on accédait par trois ou quatre marches au dortoir des ouvriers, quatre ou cinq lits, dénommés « calbots ». Les charretiers étaient ainsi près de leurs chevaux afin de les surveiller.

Mon père, dans sa jeunesse (avant ses vingt ans), couchait directement dans l'écurie, sur une paillasse située dans une sorte d'étagère suspendue à deux mètres du sol, et ceci, malgré le bruit, les ruades et les effluves d'urine et de crottin. Le même système de couchage existait également dans la vacherie et dans la bergerie.



*La Ferme des Prés : vue partielle des dépendances
D'après une aquarelle de B. BOIZET*

Pendant l'Occupation, mon père, comme d'habitude, se trouvait dans l'écurie, sans doute pour commander ses ouvriers quand il reçut d'un cheval pourtant calme, une ruade en pleine face et avec un sabot ferré : il faillit être tué ! A l'examen, en plus de l'hématome, il avait la mâchoire inférieure cassée. Pour que celle-ci se ressoude, il a fallu attacher les deux mâchoires ensemble pendant plus d'un mois. Mon père ne pouvait donc plus s'alimenter qu'avec du liquide .pas besoin de dire si les kilos s'en allèrent rapidement ! Impossible de satisfaire sa faim et même de se laver normalement ; son caractère s'en ressentit fatalement et un gros « ouf » de soulagement fut poussé par tous lorsque sa mâchoire réparée fut libérée.

En retour, une porte ouvrait sur les prés et donnait accès à l'abreuvoir directement dans le ruisseau. Ensuite, il y avait un grand bâtiment servant de grange sur cinq travées où l'on rentrait l'avoine de la maison.



La Ferme des Prés : le lavoir
D'après une aquarelle de B. BOIZET

Dans les deux autres travées, se trouvait un bûcher où séchait le bois. Une scie et une meule s'y trouvaient également ainsi qu'un établi pour les petites réparations et le bricolage.

Un couloir transformé en laiterie donnait accès sur le ruisseau, au laveoir et à la laiterie à fromages dont je reparlerai par ailleurs. Il y avait installé un séchoir à fromages que je n'ai jamais vu fonctionner, mais très bien agencé, très aéré, fermé par un tamis, avec des étagères amovibles pour y entreposer les fromages à sécher, et ceux-ci par centaines.

Avant l'arrivée de mes parents, deux personnes étaient occupées à la fabrication du fromage, d'où cette installation.

En retour de cette grange, nous en trouvions une autre plus petite qui servait pour y rentrer l'orge, le seigle et ensuite la paille puis les pommes de terre. Cette grange débouchait par une petite porte arrière dans un petit pré réservé aux animaux malades que l'on devait isoler. Une fois rentrés dans la cour, sur la gauche, nous trouvions les bâtiments les plus anciens de la ferme : d'abord une grange de cinq travées dans laquelle l'été se rangeaient les instruments de travail et l'hiver on y entreposait les betteraves fourragères, sur les cinq travées et empilées jusqu'aux poutres : c'était la réserve pour nourrir les vaches, les moutons et les lapins pendant l'hiver.



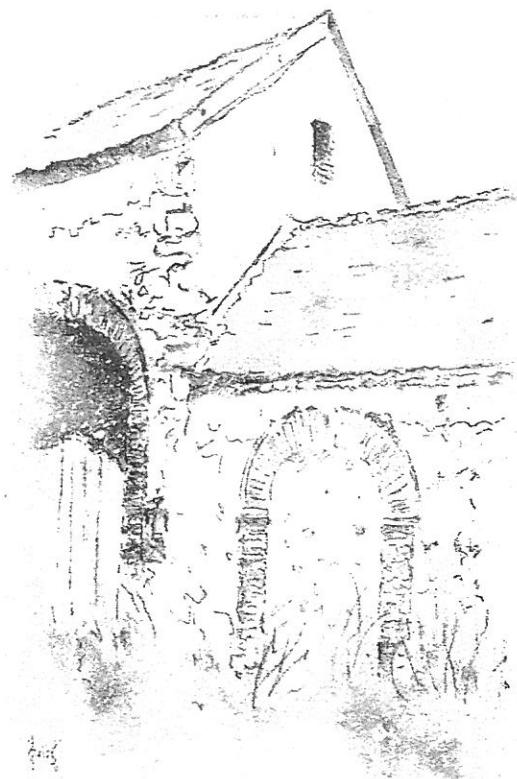
Vareilles : la récolte des betteraves

Ensuite se trouvait un local que l'on appelait « la passée », car c'était autrefois l'entrée de la ferme. A cet endroit et au fond, on y trouvait une trentaine de niches à lapins.

On accédait également ainsi au jardin.

A la suite de cette grange, se trouvait un grand bâtiment : la vacherie, avec au-dessus un immense grenier pour y rentrer les foin et cela par dizaines et dizaines de voitures.

La vacherie était une des plus moderne de la région. On pouvait accéder à celle-ci par différentes portes. Par l'une d'elles, on passait entre deux auges, c'est-à-dire en face des têtes de bétail et c'était très facile d'y apporter la nourriture. Par une autre, on accédait directement vers les vaches qui se présentaient ainsi : cul à cul. Il y en avait ainsi trois et trois, soit six portes. A l'extrémité de ce bâtiment se trouvait la betteraverie où un appareil cylindrique horizontal tournait sur lui-même et où, par une de ses extrémités on mettait les betteraves. Celles-ci en ressortaient décrottées de la terre et tombaient dans un coupe-racines.



La Ferme des Prés : la passée ?
D'après une aquarelle de B. BOIZET

LE MATERIEL

A l'époque, les labours s'effectuaient encore un peu avec la charrue à mancherons et à un seul soc, avec un avant-train et tirée par deux chevaux. Cela allait lentement mais les vrais laboureurs s'appliquaient et c'était à qui tirait une ligne droite ! C'est avec fierté que quelques uns s'inscrivaient au concours du meilleur laboureur à l'occasion des comices agricoles, pour décrocher le diplôme et la médaille de meilleur laboureur de l'arrondissement.

On employait souvent le brabant à deux versoirs et même trois. A chaque fin de raie, le brabant pivotait sur son axe et revenait en sens inverse du précédent. Ces engins étaient tirés par trois chevaux côté à côté et parfois par quatre qui allaient deux par deux. Naturellement, la partie labourée dans la journée était double ou triple qu'avec une charrue ordinaire, d'où le succès du brabant à plusieurs oreilles.

Pour la récolte, il y avait les faucheuses, les moissonneuses-lieuses, les faneuses et les râteaux à foin et, pour les transports, les tombereaux à fumier, betteraves et pommes de terre avec lesquels on pouvait « mettre à cul » par un système de tirettes : ceux-ci se renversaient à l'arrière pour déverser leur contenu.

Pour rentrer la moisson et les foins, il y avait des charrettes ou gerbières à deux roues, avec des ridelles et des tranchets à chaque bout et l'on pouvait entasser des gerbes en masse considérable et toujours bien faite afin de ne pas verser ou « vêler », ou ne pas aller « à Versailles », en cours de route.



Diplôme de laboureur

LES REPAS

A midi, tout le monde rentrait pour « le dîner » ; les charretiers les premiers pour dételer leurs chevaux et les mettre à l'écurie ; ceux-ci mangeaient ce qui restait du matin.

A midi juste, la « bonne à tout faire » agitait une sonnette qui donnait le signal d'entrer et de prendre le repas ; chacun à sa place... Toujours une soupe au départ, puis un plat garni, fromage, un fruit et du cidre comme boisson.

Le premier charretier : Gaston, avec son appétit d'oiseau avait vite terminé et dès son couteau refermé, il se levait et tout le monde suivait. Tant pis pour les lambins !

Le premier charretier donnait à nouveau le picotin, les autres, la botte de fourrage et les chevaux étaient lâchés pour s'en aller s'abreuver au ruisseau.

Ensuite, c'était la pause jusqu'à la reprise vers deux heures moins le quart pour repartir aux champs.

L'hiver, retour et repas à six heures, c'est-à-dire à la tombée de la nuit ; l'été, il y avait une pause de vingt minutes dans l'après-midi. Au goûter, assis à l'ombre d'un arbre, on tirait de la musette : pain, fromage blanc ou Brie, chocolat et un litre de cidre.

A sept heures, le souper. Tout le monde avait, après celui-ci un moment à passer. Au printemps, une petite escapade vers un cerisier dans la plaine où nous avions repéré des fruits mûrs n'était pas exclue, ainsi que vers les pruniers en fin d'été. Parfois, une partie de foot à sept ou huit entre nous : les deux jeunes de la maison et les ouvriers, fatigués et pas trop doués s'y divertissaient jusqu'à la nuit.

L'hiver, les soirées étaient longues et bien souvent se passaient autour du tapis de cartes : coinchée, belote de temps en temps, tarots et puis, à l'occasion de l'arrivée des réfractaires, pendant l'Occupation, le bridge. Il y avait des soirées « marrons grillés », ou « gaufres », ou « crêpes ». Ma mère en préparait une bien grasse avec du fil à coudre dedans pour le plus gourmand.

Aussi, « le cornichon », tout simplement de la pâte frite et sucrée, ou encore des beignets aux pommes.

Les journées se passaient ainsi, sans relâche, avec un peu de distractions simples mais saines et formaient un noyau de camaraderie bien sympathique.

LA MOISSON

La moisson : le moment le plus attendu de l'année, était l'aboutissement du travail avec la récompense : la recette d'une année de labeur.

Je rentrais du lycée le treize juillet et l'après-midi, avec mon père, nous nous occupions des moissonneuses-lieuses, c'est-à-dire les machines qui couperaient les céréales, près du sol et qui rejettéraient liées en bottes, prêtes à être mises en tas.

C'était un mois de travail intensif, mais toujours exécuté joyeusement, en plein air, au grand soleil, avec des journées qui n'en finissaient pas.

Il fallait sortir d'une petite remise les moissonneuses, les graisser, les huiler et installer les toiles qui permettaient au blé coupé de passer du tablier horizontal vers le lieur qui liait les bottes avec une ficelle en sisal (en papier, pendant la guerre). C'était un machinisme très délicat à régler qui ficelait une botte toutes les trente secondes.

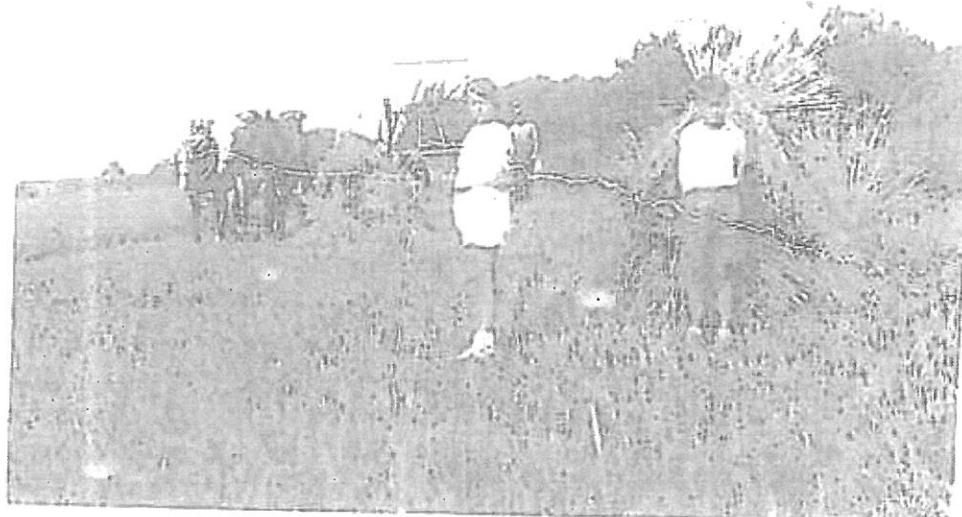
Quand tout était bien en place, le matin du quatorze juillet, nous faisions trois ou quatre tours de champs avec chaque machine afin que tout soit prêt à fonctionner à plein le quinze juillet.



Vareilles : scène de moisson

Pour chaque pièce de terre, il fallait faire une place pour le passage des chevaux : c'était la dérivation ou le déroutage, qui se faisait à la main, avec une faux. Cette dernière était spéciale, avec un « harnais » en bois et des petites tiges de fer qui pouvaient régler l'ouverture du harnais. Le faucheur : Lucien était un spécialiste qui entrait carrément dans le champ en coupant le blé pour le mettre en « andins », ou mieux en « javelles », c'est-à-dire que le blé coupé était en deux ou trois coups de faux rassemblé et laissé à terre en un tas de la grosseur d'une gerbe. Derrière le faucheur, un ouvrier faisait un lien avec ce même blé et bottelait le tout. Il fallait naturellement dériver tous les champs de blé, d'avoine, d'orge ou de seigle et comme c'était le périmètre du champ, c'était naturellement le chemin le plus long à faire. Dès qu'un passage était ainsi fait, la moissonneuse, avec ses trois chevaux, commençait le travail. Deux personnes, et j'étais toujours du nombre, ramassaient les gerbes ainsi confectionnées pour les mettre en tas afin de finir de les sécher, au soleil : tas de neuf, debout, l'épi en l'air ou bien en croix, couchées sur le sol, trois l'une au-dessus de l'autre, la dixième cul en l'air afin de protéger les autres en cas de pluie.

Et ça, c'était le pépin, la hantise au moment de la moisson : les gerbes devaient être rentrées très sèches. En cas de pluie, dès celle-ci arrêtée, il fallait ouvrir, défaire les tas, les laisser sécher deux ou trois jours, et remettre en tas ; vous imaginez le travail, la perte de temps et en fin de compte, la perte de grains. A force d'être remués, les épis finissaient par s'égrenner. Quand la pluie persistait, en 1933 par exemple, les grains finissaient par germer : le sommet des tas verdissait et les grains étaient définitivement perdus.



Vareilles : scène de moisson

Pendant la feraison et la moisson, au milieu de l'après-midi, il y avait toujours un « arrêt casse-croûte », à l'ombre si possible : vingt minutes de repos, assis dans l'herbe, sous un pommier. Restauration et rafraîchissements étaient les biens venus ainsi qu'une petite causette !

C'est ainsi que, pendant l'Occupation, je faisais équipe avec un Parisien réfractaire au S.T.O. et qu'un après-midi, nous causions avec deux frères natifs du pays, mais illettrés. Dans la conversation, l'un dit : « Je connais l'école où était André (le collège de Joigny), j'y suis allé ». Le Parisien répliqua : « Je me demande bien pourquoi faire puisque tu ne sais pas lire » et l'autre de répondre : « J'allais chercher des croûtes de pain ! » ; ce n'était pas particulièrement drôle mais nous avons bien ri.

Lorsque les blés étaient coupés et rentrés à la ferme, les habitants pouvaient venir glaner, c'est-à-dire ramasser les épis tombés sur le sol, et cela un par un. C'était très long et destiné à la nourriture des volailles. Il faut signaler que certaines personnes partaient toujours glaner à l'heure du déjeuner et pouvaient ainsi glaner « plus rapidement », en rapportant une gerbe prise sur un tas.

Lorsque tous les champs étaient moissonnés, nous devions rentrer tout cela à l'abri. Une personne restait au champ, « le tandem », qui tendait les gerbes, les unes après les autres au charretier grimpé dans sa voiture, une gerbière, et qui empilait les gerbes d'une certaine manière, le tout sans en perdre car avec les chemins cahoteux, ce n'était pas gagné d'avance !



Les Vallées de Varcilles : scène de moisson

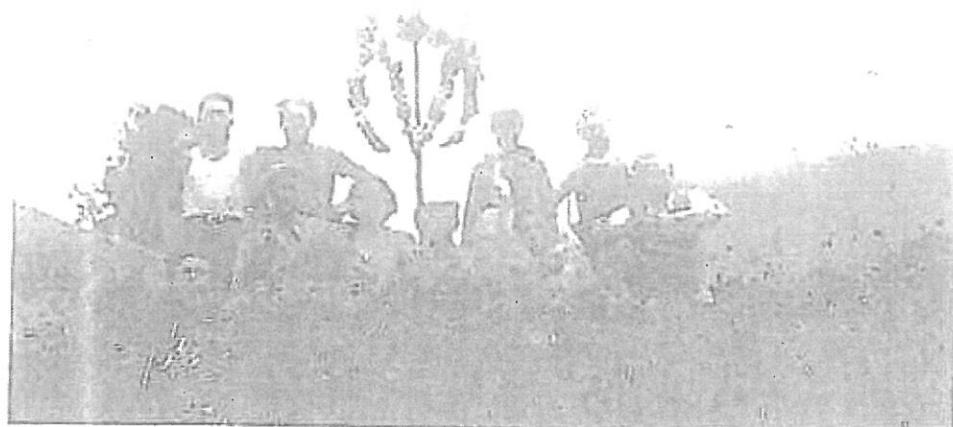
Pendant que l'on chargeait, un autre revenait à la ferme, sa voiture chargée et un troisième repartait à vide dans les champs ; la quatrième voiture restait sous le hangar pour le blé, dans la grange, pour l'avoine pour que l'on puisse la décharger ; Ainsi, s'établissait un roulement et le travail était continu.

Sous le hangar extérieur à la ferme, nous y mettions le blé, entassé travée par travée. A une certaine hauteur, hauteur limite pour que la personne déchargeant la voiture puisse donner sa gerbe, nous installions la chaise ; c'était un plateau fait de planches et suspendu dans le vide par deux tiges métalliques d'un côté et retenu par deux chaînes, le tout pas très stable mais permettant d'empiler les gerbes jusqu'au sommet du hangar.

Dans la grange, le passage des voitures était au centre avec deux travées de chaque côté. Il fallait donc envoyer les gerbes d'avoine, heureusement pas lourdes, jusqu'à la deuxième travée et cela demandait un ouvrier sur la voiture, deux sur le tas, toujours avec des fourches et un quatrième, le tasseur, qui plaçait les gerbes afin qu'il soit facile de les reprendre après et aussi afin que le tas ne « vêle » pas, c'est-à-dire ne s'effondre pas et cela a été rapidement mon travail de vacances.

Quand la récolte était bonne, il fallait confectionner des meules rondes, évasées du pied jusqu'à une certaine hauteur puis se rétrécissant rapidement pour former un toit et ça, c'était plus difficile, car, en tassant, la meule avait vite fait de pencher et même de s'écrouler et, à ce moment, les quolibets ne manquaient pas.

Enfin, lorsque la dernière voiture devait rentrer, il y avait toujours un ouvrier pour confectionner la couronne de moisson, tressée à l'aide de blé, d'avoine avec un bouquet de fleurs chapardées au jardin de la patronne. On s'arrangeait toujours pour passer, avec cette couronne au-dessus de la voiture dans tout le village pour que l'on sache que, chez nous, la moisson était terminée et, c'était à qui, dans le village et les environs qui le ferait le premier.



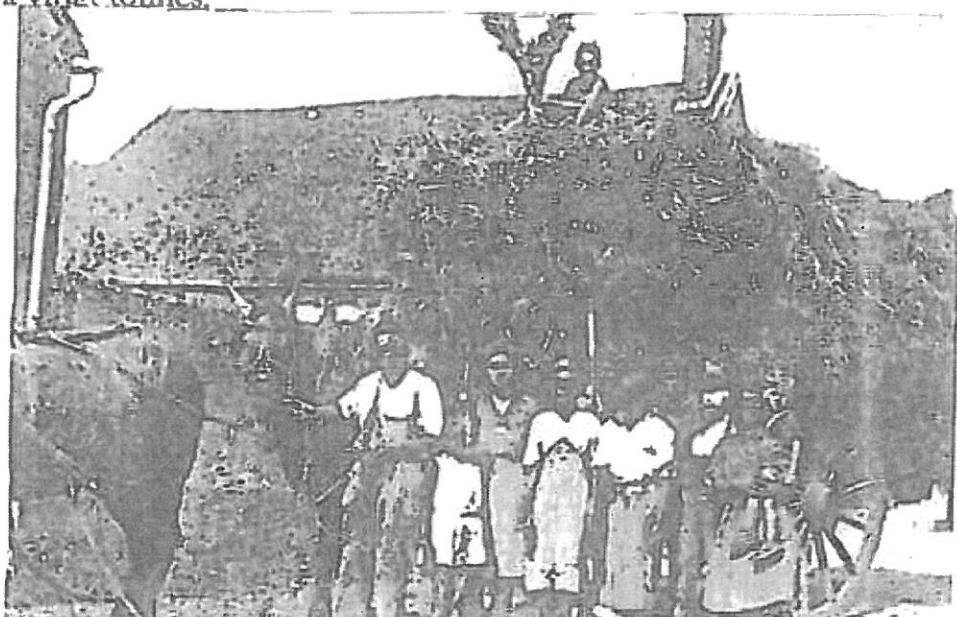
Vareilles : une couronne de moisson

Dès la moisson terminée, venait la fenaison des regains (deuxième coupe de foin après la première qui avait lieu avant les moissons). Comme d'habitude, après le passage des faucheurs et après quelques jours de séchage, c'était la faneuse puis le râteau pour rassembler le foin en andins et aussitôt de nouvelles équipes venaient aider à mettre le foin en tas, pour que celui-ci finisse de sécher.

Ensuite, nous rentrions tout cela dans les greniers : au-dessus de la vacherie et de la bergerie. Là, dans des greniers bien aérés, le tout séchait et se conservait jusqu'à la récolte suivante. Il était facile, chaque jour, de monter au grenier « descendre » le foin nécessaire à l'alimentation des différents animaux. Celui-ci tombait directement devant chaque porte d'étable.

Ensuite, pendant que les charreliers labouraient pour les futures semaines, les autres s'occupaient à arracher et lier en poignées les haricots qui étaient rentrés par deux ou trois voitures et suspendus sur des fils afin de sécher, de se conserver et d'attendre les besoins au jour le jour : deux à trois cents kilos l'année.

De même pour les pommes de terre : tout le monde s'y mettait et pour les ramasser dans les champs, chacun à son rang, avec ma mère, toujours en tête pour les trier : les plus petites pour la nourriture des cochons, les moyennes pour la vente et les grosses pour la consommation familiale. Il en fallait des tonnes pour une moyenne de quinze personnes à nourrir. Nous en récoltions quinze à vingt tonnes.



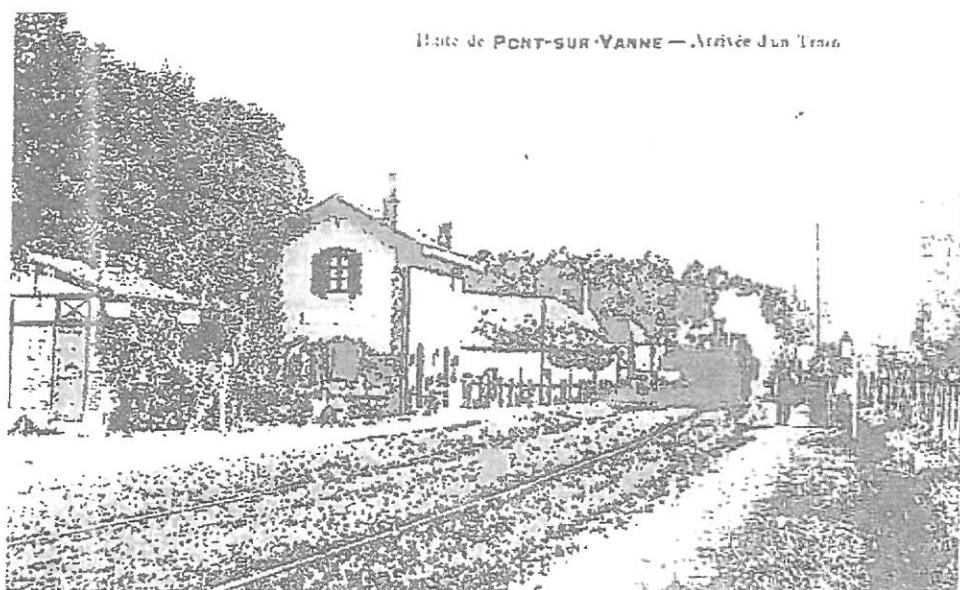
Vareilles : la moisson, la dernière charrette ornée de la couronne de moisson

Ensuite, déjà la période était arrivée pour l'arrachage des betteraves, à la main, l'une après l'autre : pas de machine comme maintenant où tout est fait mécaniquement. Quand une betterave d'un mètre de long était arrachée, cela méritait un verre d'alcool en récompense ; c'était la coutume ! Quand je dis un mètre de long, cela signifie qu'une betterave de belle taille pouvait avoir une fine racine d'un mètre de long. Mais, c'était rare d'avoir celle-ci entière.

Les betteraves à sucre étaient attachées à l'aide d'une petite fourche à main.

Puis il fallait charger les tombereaux, avec le mauvais temps qui arrivait : pluie et boue partout ! Il fallait livrer le tout à la gare de Theil, quatre kilomètres aller et quatre retour et charger à la fourche les wagons de vingt ou trente tonnes. Il faut l'avoir fait pour savoir combien ce travail est fatigant et difficile, par tous les temps. J'en parle en connaissance de cause puisqu'en 1939, mon papa et les ouvriers étaient mobilisés et la rentrée scolaire retardée, j'ai dû aider à la récolte des betteraves.

Les semaines venaient avec les jours qui raccourcissaient et nous menaient vers l'hiver où les journées très courtes et le travail terminé aux champs permettaient à tout le monde de souffler un peu et de prendre un temps de repos bien mérité.

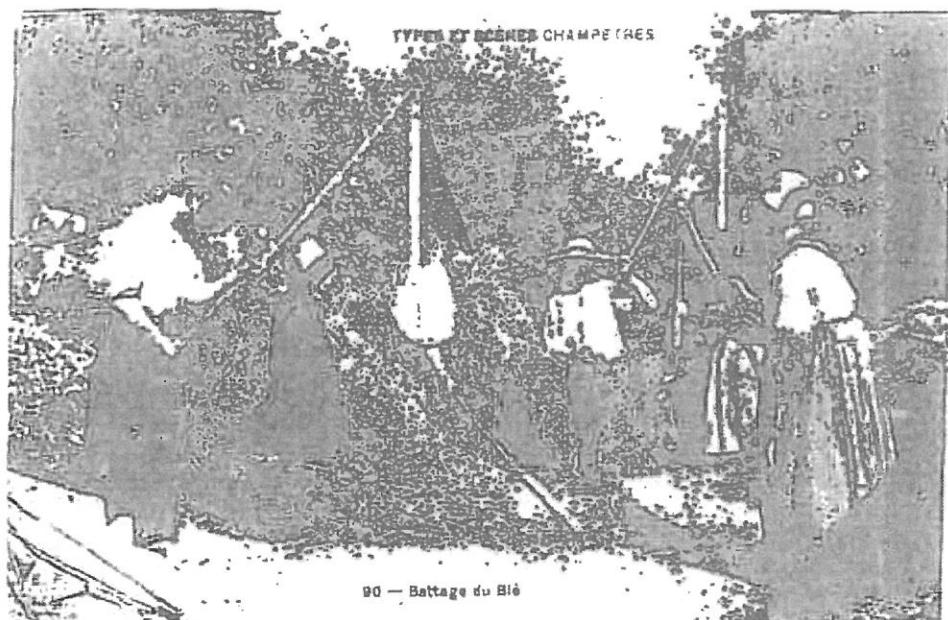


La ligne n°342 de Sens à Troyes : Cette transversale a été mise en service en mai 1873 entre Sens et Troyes et en octobre 1874 entre Montargis et Sens. La ligne est longue de 71 kilomètres entre Sens et Troyes et comporte 18 gares, stations et haltes dont 10 dans l'Yonne. Le meilleur temps est de 1 heure 50 entre les deux villes.

LE BATTAGE

Le battage était un événement !

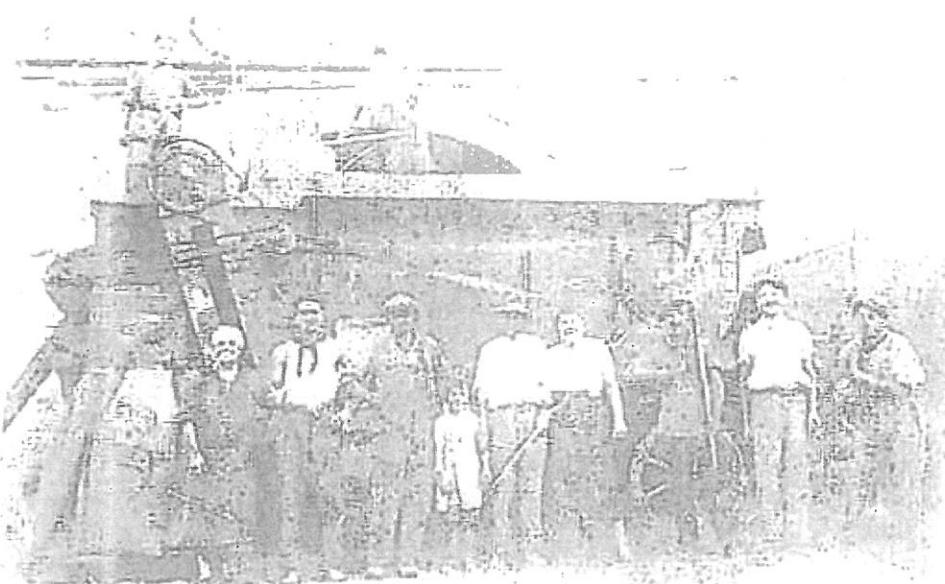
Autrefois, je parle de la jeunesse de ma mère, vers 1900-1910 et de l'activité de son père : mon grand-père, le battage, dans les petites exploitations se faisait encore au fléau sur une surface : « l'aire de battage », dure comme du ciment. A la ferme, chez mon père, cette partie était en briques et j'entends encore parler de l'aire de la grange. Le fléau se composait d'une batte : la partie frappante, d'un manche : l'émantin et de l'écoupe, c'est-à-dire l'accouplement ou lien de cuir unissant les deux parties de bois. On levait en moyenne, trente à quarante fois le fléau à la minute, pendant des heures, sur un tas de gerbes et souvent pieds nus pour ne pas écraser le grain. Un bon batteur produisait cent kilos de grain par jour avec une perte de sept à huit pour cent de grains restant dans les épis. Une fois les grains battus, il fallait les séparer des balles, menues pailles et hottons, c'est-à-dire les enveloppes, avec un van.



Scène de battage du blé au fléau
(ce n'est pas à Vareilles)



Vareilles : scènes de battage





Vareilles : scènes de battage



Dès l'arrivée des machines, il fallait les placer à l'endroit propice dans la cour ou sous le hangar, les caler et placer les courroies et, déjà, le chauffeur avait allumé sa loco, remplie d'eau et bien graissée. Dès la pression désirée obtenue, c'était le coup de sifflet strident pour le rassemblement des ouvriers et la machine se mettait en route.

De la meule, un ouvrier envoyait une gerbe à la délieuse, en général une femme se trouvant sur la batteuse. Elle coupait la ficelle et passait sa gerbe à l'engrenage qui étalait la gerbe, pour la mettre dans le batteur. D'un côté sortait la paille qui tombait dans une lieuse ou botteleuse et cette botte de paille était mise à nouveau en tas ; d'un autre côté, sortaient les balles, les menues pailles, les hottons, c'est-à-dire les déchets, mis de côté pour la nourriture des animaux l'hiver et d'un troisième côté sortait le grain directement en sacs ; ceux-ci étaient pesés à cent kilos et mis de côté pour une livraison.

Pendant les battages, il y avait cinq repas au cours de la journée, sans compter quelques rafraîchissements en cours de travail. Ces repas étaient l'occasion, pour la fermière de faire connaître ses talents de cuisinière et c'était tout à son honneur de savoir que sa table était une des meilleures et des plus achalandées de la région.



Vareilles : scène de battage

Une fois mécanisé, le battage s'est fait par une machine à battre actionnée, au début par le tripot ou tripotine, sorte de tapis roulant sans fin, actionné par un cheval. J'en ai connu deux à la ferme. Puis vint le temps des locomobiles, des tracteurs à huile lourde, puis l'électricité.

La locomobile était une machine à vapeur comprenant deux parties :

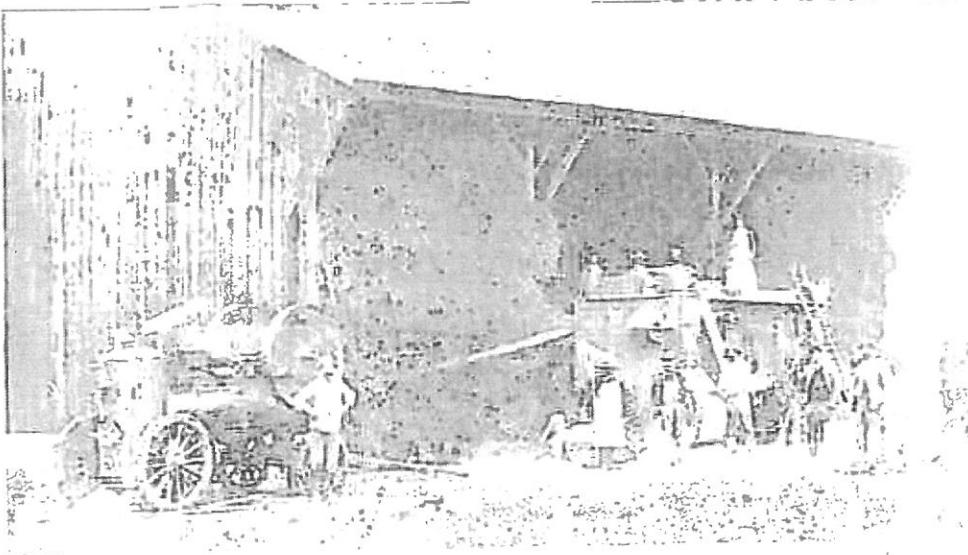
La chaudière génératrice de vapeur sous pression.

Le mécanisme ou machine à vapeur proprement dite.

Le combustible employé était le charbon. Lorsqu'il était allumé, il fallait attendre plus d'une heure pour que l'eau chauffe et se transforme en vapeur et que celle-ci, libérée par des robinets arrive dans les pistons pour les pousser et leur donner un mouvement de va et vient. Celui-ci, par un mécanisme se transformait en un mouvement rotatif, qui entraînait les poulies. Quand la machine était sous pression, la vapeur d'eau s'échappait par les joints plus ou moins étanches et c'était un siflement continu de vapeur.

C'était un événement, l'arrivée de la batteuse ! Mon père allait la chercher au village voisin avec ses chevaux et ramenait la batteuse, la lieuse, la loco. Les gars de la batteuse suivaient. C'était toujours mon père qui était désigné pour les transports car, lui seul, possédait trois attelées complètes pour les trois engins.

A part le chauffeur et l'engreneur, celui qui mettait les gerbes déliées dans la machine, qui étaient des hommes de confiance de l'entreprise de battages, qui possédait souvent plusieurs machines, les autres travailleurs ou « gars de la batterie » étaient des galvaudeux, trimards, des déclassés qui avaient un penchant certain pour la bouteille.



La Vie à la Campagne dans l'YONNE - La Machine à battre

La grosse batterie ne venait qu'une fois à la ferme, tout de suite à la fin des moissons, pour rapidement reconstituer les réserves de grains, mais aussi pour vendre rapidement le blé, pour besoin de recettes. En effet, si les dépenses s'étalaient pendant toute l'année, la grosse recette n'avait lieu qu'une fois par an, après les moissons. Il fallait s'organiser pour équilibrer le budget.

Mon père possédait en propre une petite batteuse et une lieuse et, pendant l'hiver, quand les travaux des champs étaient terminés, il battait ses récoltes avec ses ouvriers et profitait toujours de mes vacances de Noël pour le faire ; j'étais un employé de plus !

Dans ce cas là, le grain était monté au grenier par le costaud de la maison : il y avait toujours des volontaires, un peu par orgueil ! Pourtant, ce n'était pas rien : quatre-vingts ou cent kilos, traverser la cour, monter au grenier par un escalier assez raide, vider le sac et revenir prendre le suivant qui ne tardait pas à être plein à son tour.



Vareilles : scène de battage

L'ETABLE OU VACHERIE

La vacherie qui existait alors était la plus moderne et la mieux conçue que je connaisse. Elle ouvrait par trois portes sur trois écuries où entraient les vaches rangées côté à côté et « cul à cul » avec une large allée derrière elles, le tout pavé avec une légère pente afin que l'urine et les eaux de lavage puissent sortir à l'extérieur et se répandre sur le fumier. A la tête des vaches se trouvait naturellement l'auge, mais ce qu'il y avait d'exceptionnel dans l'installation est qu'entre chaque auges on pouvait passer avec une brouette et l'on pouvait ainsi donner à manger aux animaux sans avoir à se faufiler entre chacun d'eux, ce qui facilitait le travail et évitait les coups de cornes et aussi de marcher dans la bouse. Il y avait donc trois couloirs et les six portes ouvraient ainsi côté à côté sur un passage pavé. Au-dessus de ces trois portes, il y avait trois lucarnes du grenier à foin ; aussi, lorsqu'on descendait du foin, il y avait peu de pas à faire pour le mettre dans les auges. On pouvait ranger une soixantaine d'animaux l'hiver et, pendant la belle saison, seulement vingt-cinq laitières y habitaient. En été, les vaches étaient au pré toute la journée, sauf pour la traite, deux fois par jour. La traite avait lieu le matin à partir de quatre heures et l'après-midi, vers seize heures.

Le vacher (je n'ai connu que des vachers polonais), vers quinze heures trente ouvrait les portes donnant sur la prairie et appelait ses bêtes. Un chien, spécialement dressé partait en courant se placer derrière les vaches et, en aboyant, les rassemblait et les dirigeait vers la cour de la ferme et vers l'étable où chacune se rangeait à sa place habituelle ; il faut dire que les auges étaient alors garnies de fourrage et incitaient le bétail à rentrer plus vite. Une fois attachées, la traite commençait. Il y en avait pour une heure trente à deux heures.



Ferme des Prés ;M. Coladon et un de ses enfants dans les prés.

Tout se faisait alors à la main, l'une après l'autre. Le lait ainsi tiré était tamisé et transporté à la laiterie. Il y avait toujours un chat ou deux pour venir en catimini dérober directement sa part de laitage ! Quand la traite était terminée, les vaches étaient à nouveau lâchées dans le pré. Le vacher n'avait plus qu'à nettoyer l'étable des bouses et refaire une litière propre. Aussi, l'été, le travail était moins pénible que l'hiver car le bétail restait alors sans sortir et le nettoiement était beaucoup plus important et plus difficile. Il fallait tout faire avec la présence des animaux et nettoyer et laver à grande eau était plus pénible.

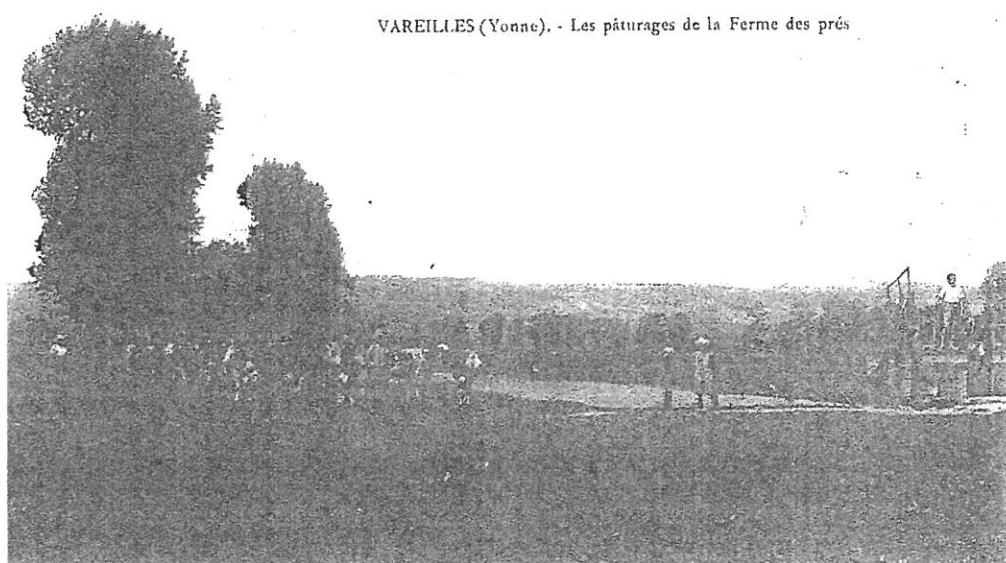
Mon père avait choisi comme race des vaches, les « Schwyz », race suisse de bovins, bonnes laitières. Elles étaient aussi connues sous le nom de « Brunes des Alpes ». En réalité, leur robe était gris souris plus ou moins foncé mais d'une belle teinte unie avec de belles cornes.

Pendant l'Occupation, période de pénurie, mon père avait rajeuni et embellie son troupeau par l'achat de quelques génisses et d'un taureau, chez l'oncle fermier de mon ami le docteur Dechelotte à Châtillon-sur-Seine.

En général, le vêlage se faisait normalement et facilement mais quelquefois, cela présentait des difficultés : veau mort-né ou jumeaux. Il fallait faire appel à un vétérinaire, hum...hum..., un brave homme, hum...hum ..., affublé d'un tic d'élocution, hum...hum..., et bien que prévenus, à sa première visite, hum...hum..., alors que nous étions enfants, hum...hum..., nous avons éclaté de rire, hum...hum..., ce qui nous a valu une bonne réprimande, hum...hum...

Les veaux qui naissaient étaient nourris au petit lait et destinés à la boucherie. Un panier en osier était installé comme muselière afin que le veau ne mange pas de paille, ainsi, la viande des veaux exclusivement nourris au lait était-elle très blanche et de bonne qualité. Les plus beaux étaient élevés pour devenir des génisses puis des vaches pour remplacer les vieilles bêtes dites »à saucisson » et condamnées à la boucherie.

VAREILLES (Yonne). - Les paturages de la Ferme des prés



Dès le printemps et durant tout l'été, mon père élevait dans ses trente hectares de prairies des bœufs d'embouche ou « Charolais blancs », qu'il fallait acheter à Cosne, fin mars ; des bêtes maigres après avoir passé l'hiver à l'étable. L'expédition se faisait par chemin de fer et à la réception, après vingt-quatre heures de voyage, nous allions les chercher à la gare de Theil, tous les ouvriers réunis, dix ou douze, une bœtaillère à cheval et nous ramenions les vingt-cinq ou trente bêtes à pied, en liberté, en essayant de les grouper le mieux possible. Une fois réparties dans les trois prés, il n'y avait qu'à attendre leur engrangement pour les vendre au boucher : c'était de l'embouche.

Mon père faisait son petit tour dans les prés pour surveiller ses bêtes presque tous les jours : c'était sa promenade digestive de trois kilomètres, en fumant sa pipe.

L'été, un système de vannes et d'irrigation, grâce au petit ruisseau passant à proximité permettait, pendant les périodes de sécheresse d'irriguer les prés et d'avoir ainsi une herbe toujours verte et renouvelée, en quantité suffisante pour la nourriture des vaches, bœufs et autres poulains, six à huit, que mon père avait toujours régulièrement à élever.

De temps en temps, nous fermions les vannes afin d'assécher le ruisseau où il ne restait que quelques trous remplis d'eau. C'est alors que tout le monde se mettait pieds nus et descendait dans le lit du ru pour attraper à la main les truites qui s'y trouvaient prisonnières. C'était ensuite un repas plantureux mais aussi très apprécié des gourmets. C'était toujours une joie, pour mon père et nous-mêmes, lorsque nous avions une visite d'amis, de faire une balade : le tour des prés, pour admirer les pâtures toujours bien entretenues. Les chardons et mauvaises herbes fauchés régulièrement, les clôtures réparées et les bêtes bien grasses et c'était à qui estimerait le mieux possible le poids des plus belles.

Marcillat (Yonne) — Les Pâturages de la Région des Prés

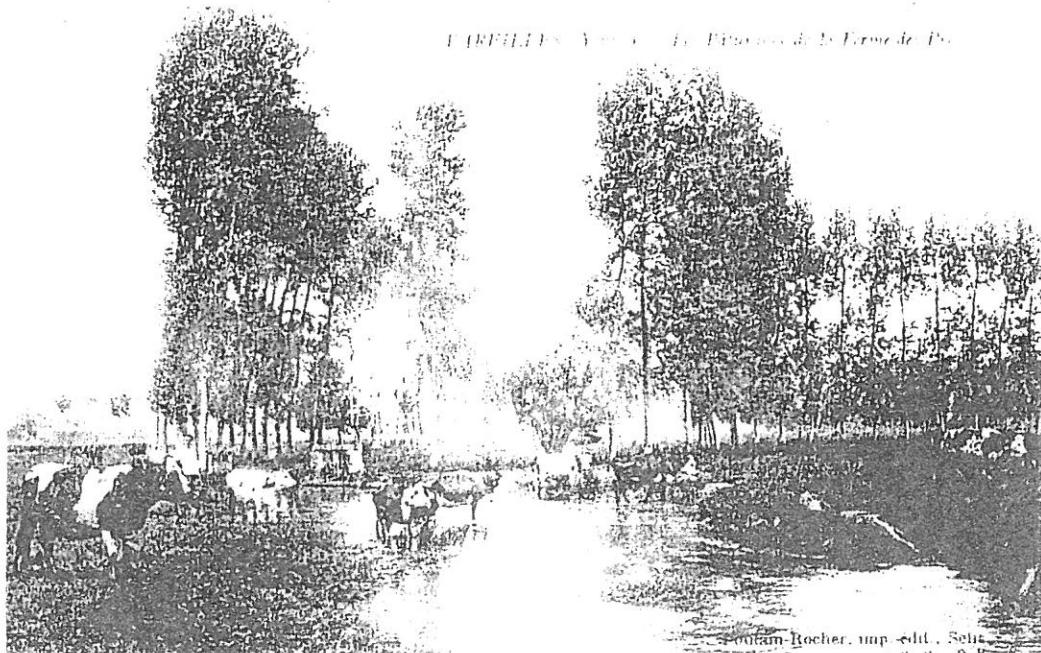


Lorsqu'une bête était à vendre, le boucher ou le marchand de vaches passait la voir au pré, l'estimait, en marchandait le prix et il fallait ensuite la prendre pour la livrer. Nous devions alors, à cinq ou six personnes, rassembler les bêtes sous le petit hangar se trouvant à l'entrée de chaque pré (il n'en existe plus qu'un) avec la bétaillère attelée à un cheval. Il fallait clore la sortie du hangar et alors, mon père, en parlant sans cesse, gentiment, en grattant la peau de la bête à prendre, s'approchait de la tête de celle-ci et lui passait une longe par les cornes. Il n'y avait plus qu'à l'attacher au treuil et ainsi prise, elle n'avait plus qu'à suivre la bétaillère et rentrer à l'étable. J'ai toujours été épater par la manière de mon père de se faufiler entre dix ou quinze bœufs, sous le hangar, pour attraper la bête choisie. Il faut dire que pendant les quarante ans de son activité, il en a pris des centaines et il n'avait pas besoin de les passer à la bascule pour en connaître le poids à dix kilos près.

Je rappelle que le lait récolté était écrémé deux fois par jour. Le petit lait était destiné aux jeunes veaux, aux cochons, à la fabrication de quelques fromages blancs, l'été, et qu'avec la crème, ma mère fabriquait son « beurre fermier », chaque fois quarante à cinquante kilos, pesés en livres, demi livres et quarts ; ce n'était pas une mince affaire !

Aujourd'hui, il n'y a plus de vaches, plus de prairies pour raison de spécialisation et de rentabilité, mais c'est bien triste : la ferme est comme morte, sans bruits, sans odeurs, sans vie.

LE PRE DE LA FERME DE POUILLERON



LA BERGERIE

Les moutons ont toujours fait partie des activités de la famille : mon grand-père, puis mon père et maintenant encore mon frère : celui-ci est éleveur dans le Morvan avec trois cents à trois cent cinquante ovins. C'est vous dire que le virus est dans la famille. Moi-même, j'ai été berger six mois, mais c'est une autre affaire !

La bergerie est un vaste bâtiment identique à la vacherie : quatre-vingts mètres de long sur vingt mètres de large, avec trois grandes portes à deux battants munies chacune de portillons d'aération. Le tout est surmonté d'un vaste grenier à fourrage. Il faut dire que deux cents mères plus les petits au printemps, ça fait du monde à nourrir !

Des râteliers étaient rangés sur tout le tour de la bergerie et quelques-uns étaient mis en travers au milieu de celle-ci ; ainsi, on pouvait « resserrer » les brebis d'un côté du local et le fermer pour être à l'aise pour distribuer la nourriture bien que quelques brebis agiles (toujours les mêmes) sautaient par-dessus les râteliers pour être les premières à y manger.

L'hiver les moutons restaient à la bergerie et il fallait les nourrir. Les journées commençaient à six heures du matin. On ôtait la paille qui restait dans les râteliers pour la répandre par terre et ainsi renouveler la litière. Le fumier n'était enlevé que deux fois par an. Ensuite, on balayait les auges des râteliers, et il y en avait au moins deux cents mètres de long ! C'est à ce moment là qu'il y avait une pause pour la toilette et le casse-croûte. Les morceaux de betteraves qui tombaient du coupe-racines étaient mélangées à de la menue paille et constituaient la nourriture d'hiver. A l'aide de « mannequins », grands paniers en osier à deux anses, et une fois les brebis resserrées sur une moitié de la bergerie, on pouvait remplir les auges des râteliers tranquillement. Ensuite, l'on descendait le fourrage du grenier pour le répartir dans les râteliers et l'on terminait par de la paille. Le repas était ainsi donné en une seule fois.

L'été, les moutons étaient sortis et allaient paître en troupeau, gardés par le berger et ses trois chiens, sur les champs de la ferme et des autres fermes. C'était une survivance de la « vaine pâture » du Moyen-Âge, un droit à paître sur la Commune pour les animaux ; sur les champs non emblavés, c'est-à-dire non garnis de récoltes.

C'était très drôle de voir les moutons non tondus et noirs de crasse mélangés avec ceux frais tondus et tout blancs. J'étais toujours étonné de voir les tondeurs recueillir à même leurs mains les crottes des moutons pour les jeter et ainsi garder l'endroit de la tonte le plus propre possible.

Il y avait deux cents mères et deux cents agneaux à tondre ce qui veut dire que l'opération durait au moins quinze jours. Un travail important du berger avait lieu au moment de l'agnelage. En effet, dans la journée, il était facile de repérer la brebis prête à mettre bas et de surveiller l'opération, pour ensuite numérotter la mère et l'agneau, afin de pouvoir suivre le comportement de la mère avec son petit. Si cela se passait en général bien, dix pour cent des mères avaient du mal à supporter leur petit. Il fallait les isoler dans des cases étroites nommées « triquets » afin que les petits puissent téter facilement puisque sa mère était constamment à ses côtés. Tous les ans, trois ou quatre cas d'irréductibles qui auraient peut-être tué leur petit à coups de tête devaient être relâchées et l'on devait nourrir les petites au biberon avec du lait de vache. Quelle patience ! Il en était de même pour les doubles ou jumeaux. La tradition voulait que les doubles soient la propriété du berger qui les vendait à des particuliers pour se faire une petite pièce. Cependant la ou les naissances avaient lieu la nuit ; il n'était pas rare, le matin de trouver quatre ou six agneaux nouveaux bêlant en réclamant leur mère. Il fallait alors les prendre et les présenter aux mères de la nuit afin de les faire reconnaître par elles. Si ce n'était pas leur propre agneau, il était refoulé à coups de tête, sans ménagement. Vers un âge d'au moins un mois, il fallait couper la queue de chaque agneau : pour cela, mon père possédait deux sortes de couperets qu'ils faisait rougir au feu et un billot de bois. Chaque agneau était ainsi présenté et la queue, une fois coupée, la plaie était naturellement cicatrisée par le fer rouge. Vers l'âge de quatre mois, il fallait castrer les mâles en vue de l'engraissement.

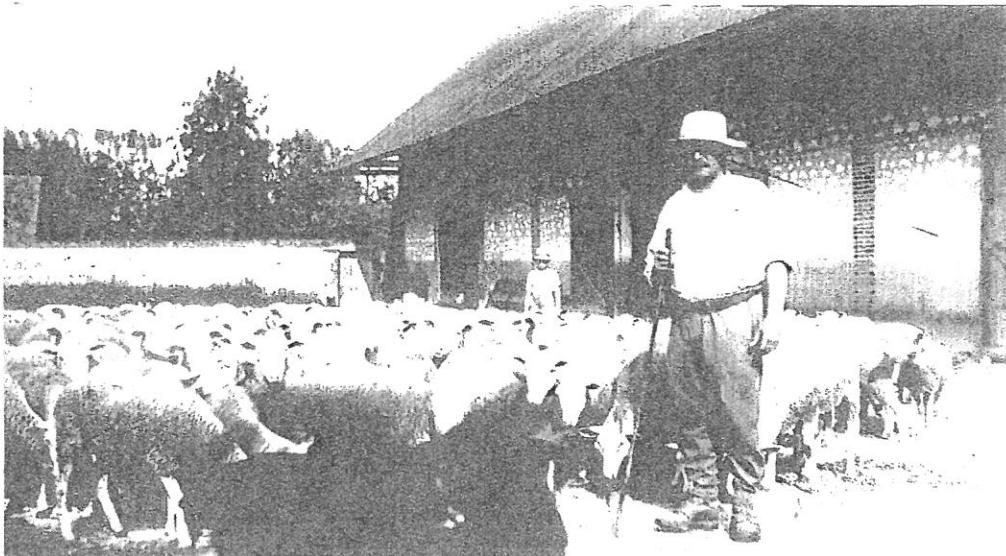


Vareilles : scène champêtre, départ pour le labour

Justement, les trois chiens étaient dressés à seule fin que les récoltes soient protégées des brebis gourmandes et prêtes à aller brouter dans la bonne verdure des champs ensemencés.

L'on sortait les moutons vers le mois d'avril jusqu'en octobre novembre pour paître à l'extérieur. Celui-ci partait le premier et les moutons le suivaient, pendant que les chiens allaient et venaient sur les flancs du troupeau afin que les moutons restent bien sur les chemins. Mon père le faisait très bien et aussi, un peu, mon frère. Au printemps, tous les ans se situait la période de la tonte, à la sortie de l'hiver, quand la toison était la plus fournie et avant l'été pour que les bêtes soient plus à l'aise pendant les chaleurs. C'était toujours un événement : quatre tondeurs de Chigy venaient à vélo tous les jours. On aménageait dans la bergerie un espace sur lequel on plaçait une vieille bâche sacrifiée. Les tondeurs, chacun dans leur coin, installaient leurs instruments : tondeuses et cisailles dans une auge de râtelier, bien balayée. Ils passaient des habits rendus luisants par le suint des moutons, chaussaient des sabots et...en avant pour la journée !

Chacun prenait une brebis (quarante kilos) par une patte, l'amenaît non sans résistance à la place réservée, culbutant la bête sur le dos et ficelait les quatre pattes. A l'aide de la tondeuse à main, il plongeait et coupait la toison de telle sorte qu'une fois terminée, celle-ci reste en un seul morceau que l'on pouvait rouler en laissant la patte sale à l'extérieur, l'attacher et faire un paquet. Et cela toute la journée, courbé sur la bête en la déplaçant et le remuant sans cesse pour la tondre sur toutes ses faces. C'était un travail très dur et payé à la tâche.



*Ferme des Prés : Alexandre, dit Siton devant la bergerie
(ce bâtiment a été détruit voici une bonne dizaine d'années)*

Un voisin éleveur, Gaston, à qui le frère, vétérinaire avait procuré une pince spéciale, venait opérer les quatre-vingts ou cent agneaux dans la matinée. Avant la possession de cette pince, la castration se faisait par une personne qui pinçait avec ses dents et chaque fois que je parle de cet acte qui paraît être primitif et sauvage, le doute s'empare de mon auditoire et pourtant, il y a peu de temps, j'ai appris par un vieil oncle que mon grand-père avait autrefois opéré de la même manière, mais en ce temps-là, cela paraissait tout à fait normal.

Je dois maintenant parler du berger Alexandre, dit Siton ; allez savoir pourquoi, avant la guerre 14-18, Siton était berger chez mon grand-père. A l'armistice, il revint travailler chez mon père, qui était son cadet et qu'il tutoyait. Après avoir fait toute sa carrière avec lui, il resta au service de mon frère encore quelques années : c'est dire s'il faisait partie de la famille. Il avait vu naître mon frère et moi-même, puis les enfants de mon frère. C'était le brave homme dans tout le bon sens du terme. Mais son passage à la guerre 14-18, dans le 89^{ème} Régiment d'Infanterie, ses blessures, la bataille de Verdun et toutes les horreurs vécues l'avaient un peu dérangé. Il parlait tout seul dans sa bergerie, très fort, critiquant ses chefs de guerre, revivant encore les terribles épisodes de la guerre. Il n'était pas rare qu'en gardant ses moutons, dans les champs, que l'on puisse le voir s'élancer et courir, le bâton à la main, en renouvelant ainsi les attaques à la baïonnette qu'il avait vécues. Il avait beaucoup lu de livres d'histoire de la « Grande Guerre » et il était intarissable pour raconter ses tristes aventures ou porter des jugements sur tous les acteurs de cette épouvantable guerre.

Son souvenir me poursuivra jusqu'à la fin de ma vie.

Je connais bien le travail de berger car, en 1944, Alexandre tomba malade pendant trois ou quatre mois et moi, qui étais à cette époque un réfractaire du S.T.O. et qui préparait également, par correspondance le concours d'entrée à l'Ecole Vétérinaire de Maison Alfort, étais rentré à la ferme pour attendre la fin de la guerre. Mon père me demanda de m'occuper des moutons, de leur nourriture et aussi de l'agnelage au printemps, ce qui prenait toutes mes matinées. Et si c'était déjà un peu apprendre le métier de « vét », ce n'était pas non plus l'idéal pour préparer un concours. Le résultat fut ce qu'il devait être !

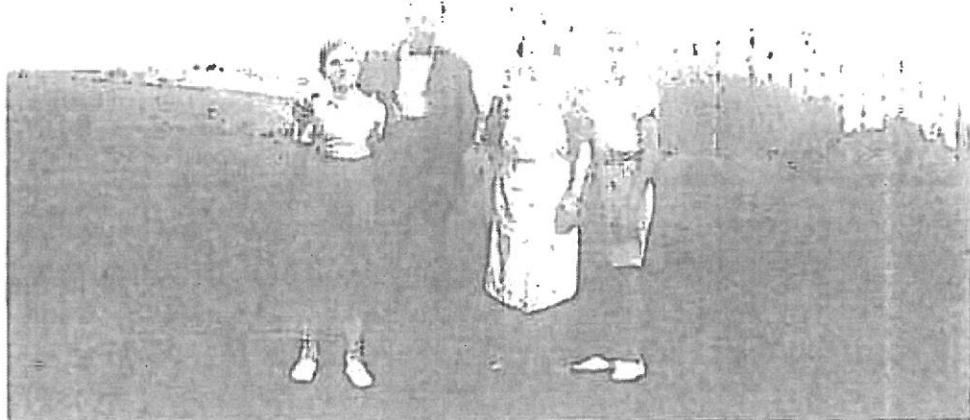
LA VIE DE LA FERMIERE

L'épouse d'un cultivateur devait tenir la maison, seconder le mari, élever les enfants et faire certains travaux agricoles. C'était toujours mon père le premier levé et son premier travail était de préparer et d'allumer le feu, dans la cuisine. Cela, hiver comme été. Puis, ma mère se levait, préparait le café et mettait la table pour les ouvriers. Le repas terminé, c'était l'épluchage des légumes, quinze à vingt personnes à nourrir ; elle était aidée par une servante qui logeait à la ferme.

Ensuite, « la maison », c'est-à-dire la pièce principale où l'on cuisinait et mangeait, était lavée à grande eau, chaque jour et on astiquait la cuisinière et ce n'était pas rien !

Il fallait ensuite donner à manger à la volaille : cent cinquante poules gâtinaises blanches, des canards « coureurs indiens », blancs, des dindes blanches ; tout était blanc par un choix voulu par ma mère. Les lapins, cent cinquante à deux cents à nourrir et à nettoyer une fois par semaine. Il y avait aussi des canards de barbarie, un peu sauvages ; les mères couvaient toujours à l'écart et, un jour, par surprise, aussitôt les petits éclos, dans un grenier la plupart du temps, la mère les poussait d'en haut pour les faire tomber au sol et une fois la famille réunie, tout ce petit monde, mère en tête, partait directement au ruisseau.

Il fallait également prendre le lait et l'écrêmer à l'aide d'une centrifugeuse, deux fois par jour et laver le tout à l'eau bouillante et une fois par semaine, le samedi, faire le beurre à l'aide d'une baratte et d'un malaxeur pour en extraire l'eau, puis peser et mouler à l'aide d'un moule en bois qui faisait en relief un petit dessin. Et cela, l'hiver par temps froid comme l'été dans la chaleur et sans réfrigérateur. Heureusement, l'eau du ruisseau était fraîche car la source était située à mille mètres maxi.



Ferme des Prés : la famille Coladon ; père, mère et enfants

Avec le petit lait, on nourrissait les jeunes veaux et les cochons. Quand ce travail était terminé, il y avait une petite pause consacrée à la toilette. Et aussitôt, c'était la cuisson des aliments : pot au feu, purée, haricots, frites, pâtes, soupe trempée au pain le plus souvent, volailles, œufs...

La soupe était le hors d'œuvre de tous les repas : matin, midi et soir ; à l'oignon, à l'oseille, aux poireaux, aux pommes de terre, au lait, au potiron, au bouillon de pot au feu, toutes très épaisses. Il fallait voir l'importance et la contenance des marmites. Vous vous rendez compte, un pot au feu pour vingt personnes !

Certains jours fixes, c'était la lessive. Nous étions quatre pour le linge personnel plus le linge de la servante et tous les draps des ouvriers logés et nourris, c'est-à-dire sept ou huit plus trois ou quatre au moment des grands travaux. Pas de machine à laver ; une énorme lessiveuse et c'était déjà un progrès et le savonnage et le rinçage au lavoir du ruisseau, par tous les temps, à genoux dans une sorte de bac en bois « le garde genoux », avec un coussin et en avant la brosse et le battoir, pendant de longues heures !

Le dimanche, on reblanchissait, c'est-à-dire qu'on mettait le linge de corps et des vêtements propres.

Après le repas de midi : vaisselle ... L'après-midi, un jour, c'était le repassage, un autre le jardin. Tous les légumes étaient produits par la ferme : pommes de terre, choux, navets, carottes, haricots secs dans un champ mais les salades, les tomates, petits pois, asperges, fèves, fraises, groseilles étaient cultivées et récoltées au jardin. Il y en avait d'ailleurs plus que le nécessaire et le trop plein était cueilli et vendu au marché de Sens. Sans oublier le cresson, qu'il fallait ramasser avec un grand râteau, cueillir, rassembler et nouer en bottes, sans oublier de rejeter les racines au ruisseau pour une récolte prochaine.



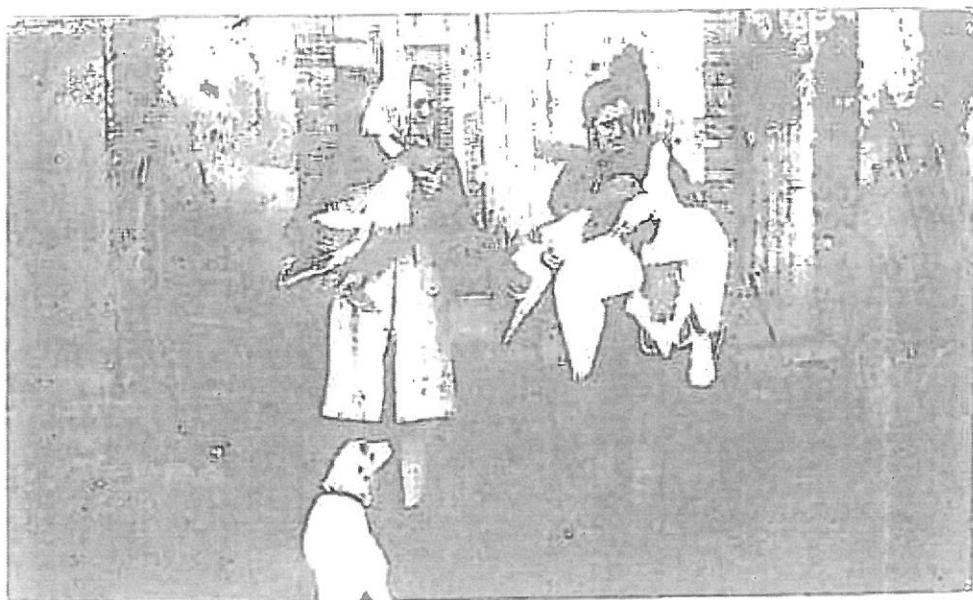
Vareilles : la cressonnière vers la source Saint Léger

Tous les samedis après-midi, c'était la corvée de balayage de la cour. Il y en avait bien deux mille mètres carrés à balayer, dans une cour crayeuse, en plein soleil, l'été, avec la poussière que vous devinez ; et l'hiver avec une raclette pour enlever la boue : c'était impératif et sacré ! Combien de fois l'ai-je balayée en maugréant ! Si, l'hiver, les après-midi étaient plus tranquilles et consacrés à la couture, au tricot et au raccommodage !

Dès les beaux jours, ma mère et la servante partaient aux champs, d'abord aux foins, puis couper les chardons-eh oui !- un à un, avec un « échardonneoire », genre de couteau au bout d'un manche. C'était utile et c'était aussi par fierté, pour que l'on puisse constater la qualité de culture à la ferme. Et puis, la moisson : ramasser les bottes, les regains, les pommes de terre à arracher et à trier et puis les betteraves à rentrer. Vous constatez que les journées étaient bien remplies.

Puis, le soir, un nouveau repas à préparer, la vaisselle à faire et enfin, la journée terminée, personne n'attendait bien longtemps pour prendre un repos bien gagné.

Il y avait des jours qui étaient à la fois du travail et de la fête. D'abord, les jours où l'on tuait le cochon. Le jour arrivé, on allait chercher le cochon à la soue et, lui ayant attaché une longe à la patte, on le sortait, on l'assommait d'un coup de masse et le tueur de cochons lui plantait le couteau dans la gorge. Le sang giclait dans une poêle et l'on ajoutait à la saignée du vinaigre. On le battait pour l'empêcher de cailler. Maurice, le charcutier de Sens et ami de mon père est venu de nombreuses fois tuer le cochon.



Vareilles : fermières du village présentant leurs volailles

Pour le saigner, à l'aide d'un couteau très pointu faisait un petit trou pour atteindre une artère-un trou gros comme une pièce d'un franc c'était extraordinaire de précision. Ensuite, le cochon était grillé avec de la paille. Puis on le lavait et on le grattait. Il était suspendu par les pattes de derrière à une échelle pour le pourfendre et le vider de ses entrailles qui étaient lavées et transformées en andouillettes. Le cochon était fendu à la feuille (couperet léger à lame mince) et découpé pour être salé. Pour cela, des pots en terre avaient été remontés de la cave, lavés puis l'on y mettait un peu de vinaigre dans lequel on jetait un morceau de tuile rougi au feu, l'on fermait le tout et cela pour désinfecter parfaitement. Ensuite, mon père salait les morceaux un à un et fermait le tout hermétiquement pour constituer la réserve. Personne ne devait alors s'approcher de son travail, en particulier les femmes considérées comme impures et pouvant faire moisir la salaison. Bien entendu, les pâtés et le boudin étaient également préparés ce jour-là. Le boudin était amélioré par un ajout de crème et cuit dans un four où l'on cuisinait habituellement les aliments destinés aux cochons. Celui-ci, bien lavé était rempli d'eau que l'on faisait bouillir. Aussitôt cuit, le boudin était attendu et goûté par les personnes présentes. Excellent frais et chaud ! A chaque fois, un morceau de boudin avait été garni par un petit bout de la queue du cochon et offert au plus gourmand ou au plus impatient. C'était alors le gag qui réjouissait les participants.



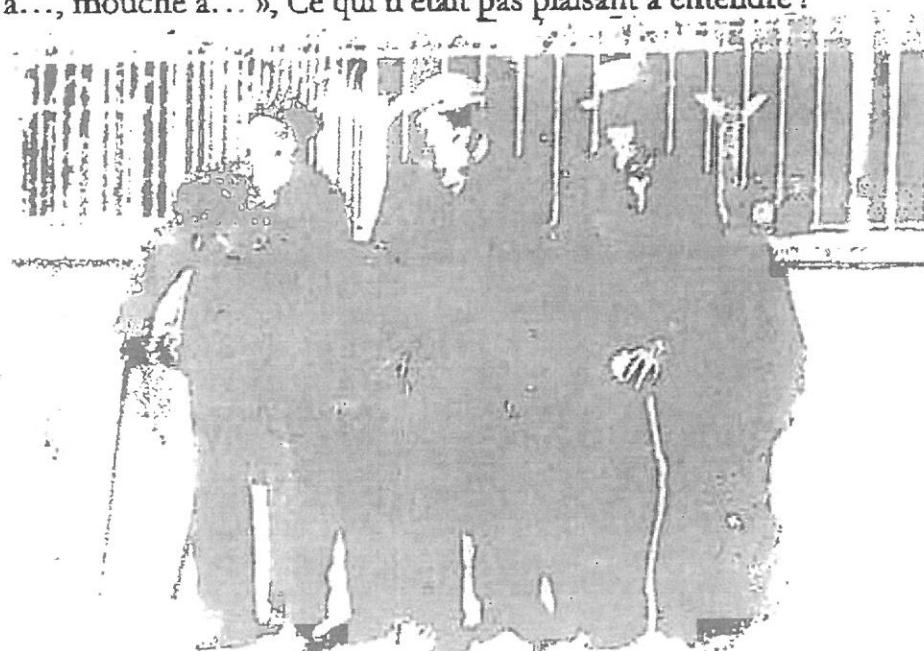
Vareilles : scène champêtre...

MA GRAND MERE

Les habits de ma grand-mère se composaient d'un caraco : corsage simple en coton ou en laine, d'un ample cotillon recouvrant le jupon et l'hiver, un fichu ou pèlerine, sur la tête, une marmotte en laine. Pour les grands soleils, les femmes se couvraient la tête d'un fanchon ou d'un chapeau de paille maintenu par une longue épingle dans leur chignon.

Ma grand-mère, qui habitait seule une maison au village, était sèche comme un sarment de vigne, aussi la marche ne lui faisait pas peur. Jusqu'à plus de quatre-vingts ans, elle s'en allait seule (pour ne pas dévoiler ses secrets) dans les bois de Champ-Fêté, pour chercher, au printemps, des fraises des bois et à l'automne des champignons : cèpes et surtout girolles. On la voyait arriver avec un grand panier de fraises ou de champignons qui étaient toujours les bienvenus !

A quatre-vingts ans, ma grand-mère s'occupait de ses volailles et bêchait son jardin. Elle fendait son bois de chauffage ! Quand je passais lui dire bonjour, je lui fendais quelques bûches, particulièrement noueuses et si je lui demandais à l'aide dans d'autres tâches, elle me répondait royalement qu'elle aimait à ce qu'on ne l'em... pas trop longtemps. Elle était veuve depuis vingt-cinq ans et elle causait toute seule. Elle changeait également de comportement envers ses voisins, tantôt bien, tantôt mal ! C'est ainsi qu'un jour, un de ceux -ci se plaignit vers mon père, en disant que lorsqu'il la croisait, celle-ci marmonnait à voix basse : »mouche à..., mouche à... », Ce qui n'était pas plaisant à entendre !

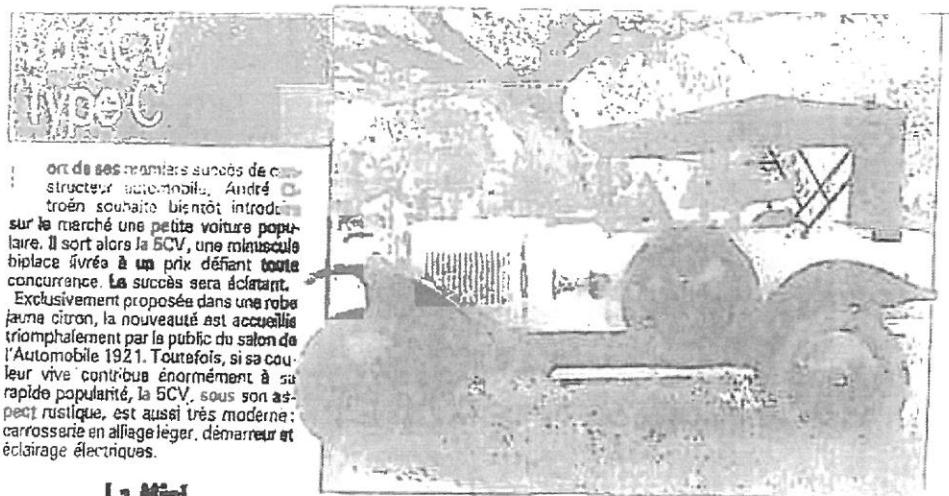


Vareilles : les vieux du village

Dans le village, mon grand-père fut le premier à posséder une automobile : une 5 CV Citroën Trèfle de couleur jaune. J'ai encore son « permis de conduire les voitures à pétrole ». La première voiture de mon père : une D.F.P. gente torpédo était fermée par une toile et l'hiver, c'était l'hôtel des courants d'air ! Mais c'était le début de l'automobile et, en posséder une restait une rareté. Un hiver (février 1929), par temps de neige, un autocar percuta la D.F.P. de mon père qui eut une certaine chance de s'en sortir vu ses graves blessures : fracture du sternum et des côtes.

L'arrivée d'un poste de T.S.F. à la maison fut un événement. Un de nos amis vint nous en proposer un et nous le vendre et ceci avant d'avoir l'électricité. Un appareil de T.S.F. proprement dit où l'on pouvait recevoir deux postes : Tour Eiffel et Radio Paris, avec bien des grésillements. Il y avait à part un haut-parleur et un cadre sur lequel était entroulé un fil, un peu comme une antenne aujourd'hui pour la télévision et ça fonctionnait ! Une vieille personne du village chercha un moment où était cachée la personne qui parlait car il y avait une vraie voix humaine : c'était étonnant à l'époque !

Nous avons eu l'électricité à la ferme deux ou trois ans après le village. Mon père refusait de payer le prix du raccordement au village (six poteaux électriques) en prétextant qu'il était français comme tout le monde et que le prix du branchement devait être égal à celui des autres habitants. La querelle dura trois ans et mon père en fut le gagnant. Aussi, jusqu'en 1930, nous étions éclairés avec une lampe à gaz d'essence « Tito Landi » munie d'un manchon. Avec un tampon d'alcool, il fallait chauffer la tuyauterie pour faire dégager les vapeurs d'essence et les allumer. Cela marchait très bien et donnait une lumière très claire. Dans les bâtiments de la ferme, c'était la lampe tempête qui régnait et la lumière était alors très faible.

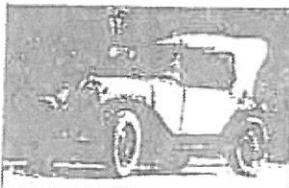


Sort de ses premiers succès de constructeur automobile, André Citroën souhaite bientôt introduire sur le marché une petite voiture populaire. Il sort alors la 5CV, une minuscule biplace dérivée à un prix défiant toute concurrence. Le succès sera éclatant. Exclusivement proposée dans une robe jaune citron, la nouveauté est accueillie triomphalement par le public du salon de l'Automobile 1921. Toutefois, si sa couleur vive contribue énormément à sa rapide popularité, la 5CV, sous son aspect rustique, est aussi très moderne : carrosserie en alliage léger, démarreur et éclairage électriques.

La Mini des Années Folles

Séduisante avec sa carrosserie "type sport" affiliée à l'arrière, son faible en-

Apparu en 1925, le torpédo 5CV à trois places décalées, baptisé "Trèfle" au distingué par son châssis allongé et sa roue de secours placée désormais à l'arrière.



Carte d'identité

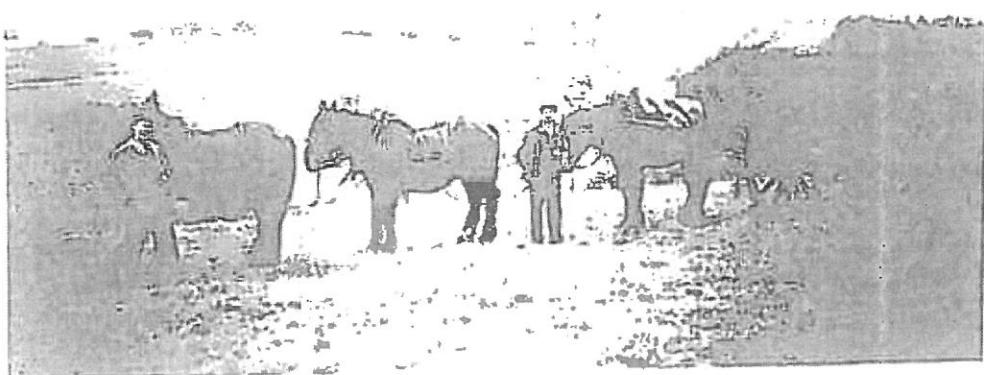
Moteur:	4 cyl. en ligne
Cylindrée	876 cm ³
Puissance	11 ch
Vitesse maxi	60 km/h
Définition	1922 à 1926
Production	89 232 ex.

LES OUVRIERS

Le travail de la ferme ne pouvait se faire qu'à l'aide d'un personnel nombreux. Tout d'abord, trois charretiers dont un premier qui était un peu le chef de tout le personnel. Chacun des trois avait à s'occuper d'une attelée de trois chevaux, toujours les mêmes. Il devait les étriller, les brosser, les soigner. C'est ainsi que Gaston a eu pendant des années à s'occuper de Robinson, Bayard et Coquet. En temps que premier charretier, lui seul devait donner le picotin aux chevaux et le doser en fonction du travail à effectuer. Les charretiers étaient tout d'abord des laboureurs. Avec des chevaux, il fallait des jours et des jours pour labourer, herser, rouler, semer et récolter les cent hectares de terre que mon père cultivait.

Les labours se faisaient soit avec la simple charrue à manchons et à une raie ou un sillon, réservée pour les petits champs et ceux en pente ; ou bien avec un brabant réversible et à deux oreilles qui faisait deux sillons en même temps, ce qui gagnait 50 % du temps. Les charretiers avaient également l'exclusivité des charrois : rentrée des foins, de la moisson, des betteraves et du fumier. Il y avait un cheval, le « limonier » dans les limons ou brancards de la charrette et deux chevaux devant à la file l'un de l'autre. C'était la conduite à « hautes guides » et cela demandait une vraie qualification.

J'ai connu deux premiers charretiers à la maison.



Vareilles : la conduite à « hauts guides »

Le premier : Gaston, un orphelin gros comme une puce, embauché à dix-huit ans, devenu l'enfant de la maison, passant son permis de conduire ! Avant guerre ! Un ouvrier agricole ! Il est malheureusement décédé très jeune (trente-deux ans) de la tuberculose. De plus, c'était une vedette régionale, un chanteur de première classe, souvent invité aux noces pour y chanter. Il est vrai qu'à l'époque, il y avait toujours deux ou trois musiciens à chaque noce, dont un violoneux. Les soirées d'hiver n'étaient jamais tristes grâce à ce chanteur très doué et toujours prêt à en pousser une.

Le deuxième fut Gilbert, aussi très jeune : dix-huit ans, un vrai costaud, tranquille, le frère de la servante : Eglantine. Après un retour à la suite de son service militaire, où il devait être fait prisonnier, il revint travailler à la ferme où il devait se marier avec une servante de l'époque.

Mon père, toujours proche de ses ouvriers, leur offrait une promotion et une place sûre. C'est ainsi que Gilbert devint garde-chasse et Lucien et Marceau cantonnier.

Il y eut comme deuxième charretier un garçon sérieux : Marceau, joyeux luron, toujours prêt à faire des farces, des tours, à jouer au football, l'été, pendant la pause de midi ou du soir. Il organisait également des parties de chapardage dans les cerisiers, pruniers et noyers, car il lui était facile d'observer l'état de maturité des fruits en allant à son travail dans les champs.

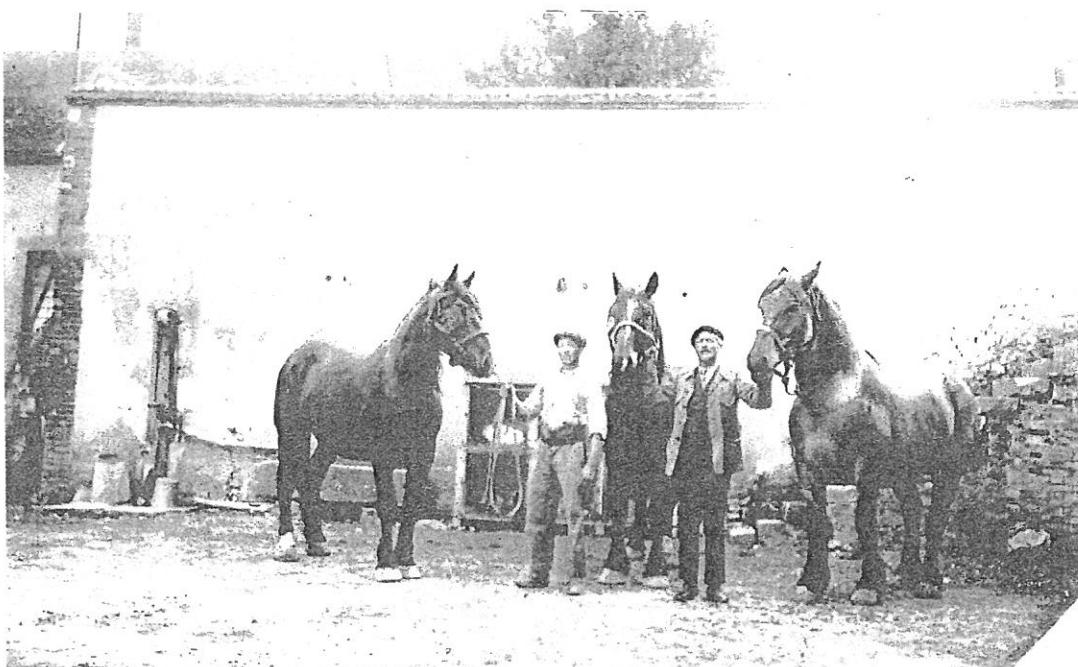


Vareilles: avant le départ pour les champs

Il y avait d'autre part les manœuvriers : hommes à toutes mains ou encore « calverniers » Leur travail était de nettoyer les écuries, charger et répandre le fumier, ramasser les foins et la moisson, ainsi que les pommes de terre et betteraves, donner à manger aux vaches, l'hiver, détouurer les champs avant la moisson, réparer les clôtures des prés, enfin tous les travaux qui pouvaient se présenter.

Lucien est resté longtemps chez nous, s'est marié avec une servante et, à son deuxième enfant est parti comme cantonnier. André, « Ladule » aussi est resté chez nous : enfant de l'assistance, plein de bonne volonté mais pas très alerte, toujours le dernier pour arriver à table et en repartir, toujours aussi inhabile pour le travail. Le dimanche soir, en particulier, la règle « était que celui qui arrivait le dernier et en retard à table était de corvée d'essuyage de la vaisselle : c'était un habitué ! Mais tout se passait dans la bonne humeur.

Pendant l'Occupation, nous avons eu un employé : Alexandre, un ch'timi, une tête brûlée, gibier de geôle, fort comme un turc, habitué à la dure, dans les mines et les débardages de bateaux, habile pour tout et dans le fond, un brave gars. Ma mère lui faisait faire ce qu'elle voulait, même des travaux réservés aux femmes. C'était toujours un « oui patronne ! » Un jour de batteuse, il monta au grenier un sac de blé de 180 kilos, ce qui vous donne une idée de sa force.

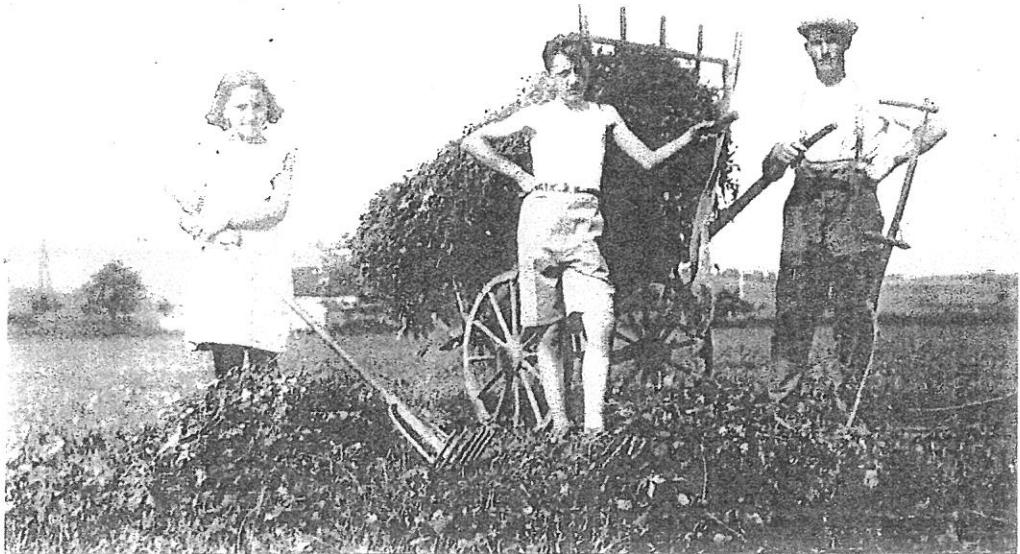


Vareilles : présentation des chevaux



Vareilles : photos d'époque





Vareilles : la fenaison



Un cas particulier était « Totor », un illettré, gros bonhomme, gros buveur, grand cœur, bon à pas grand-chose mais qui avait eu le privilège d'aller à l'école communale avec mon père et qui le tutoyait tout naturellement. De temps en temps, il arrivait dans la détresse, sans travail, sans un sou et sans beaucoup de vêtements pour demander secours à mon père qui le gardait six mois, le temps de se refaire, pour le caser au plus vite chez un autre cultivateur du coin. Il appelait, allez savoir pourquoi mon père « Toc ». Comme il n'était pas bon à grand-chose et toujours prêt à s'esclaffer pour un rien, c'était alors bien difficile de commander dix ou quinze personnes quand un individu se permettait de commenter les ordres en les critiquant, et en ridiculisant mon père avec ses « toc » !

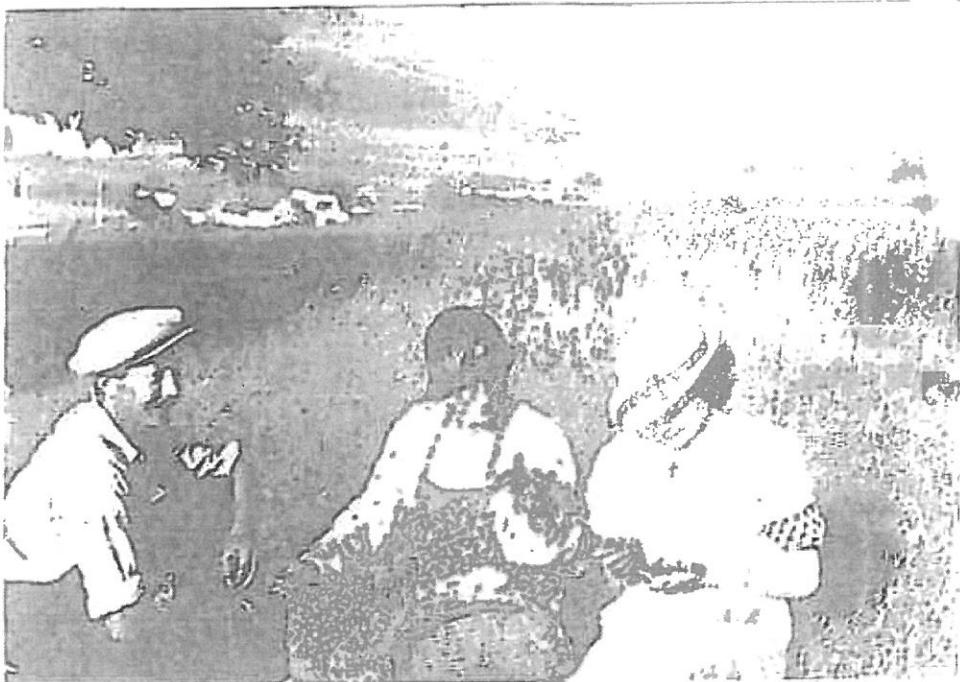
En plus de cela : grand buveur et joueur effréné de cartes, ne pensant qu'à la manille. Quand ma mère avait reconstitué son trousseau et mis quelque argent de côté sur sa paie, on s'en débarrassait bien volontiers, quitte à le revoir revenir pour un nouveau séjour ou un ou deux ans après. Avec cela gogo à tel point qu'un jour de Noël où il y avait une dinde farcie, mon père prétendit qu'elle n'avait pas été vidée et, bien que gourmand, il ne voulut pas y goûter bien que toute la tablée se régalait de celle-ci. Une autre fois ses camarades de travail l'emmenèrent à la « chasse au dahu », animal imaginaire, mystérieux et fabuleux qu'il fallait de nuit, aller chercher en forêt, avec un sac, en se dissimulant le plus possible. Il fallait enfin appeler « dahu, au sac ! », pour que celui-ci soit pris. Naturellement, le pauvre Totor se retrouva seul, en pleine nuit, en forêt avant de réaliser qu'il avait été berné et qu'il fallait rentrer, au matin, sous les quolibets de ses partenaires.



Vareilles : après la confection des meules de paille

Il y avait encore comme employés permanents un vacher, un berger (j'en ai déjà parlé) et une bonne ou servante, souvent l'épouse d'un autre employé, mais aussi, de temps en temps une femme seule et une fois, une toute jeune fille de dix-huit ans : Eglantine. Nous avions huit et dix ans et c'était devenu une grande sœur pour nous. Son travail était sensiblement identique à celui de ma mère, c'est-à-dire qu'elle n'arrêtait jamais ! Et pourtant, Eglantine, que j'ai revue récemment, alors âgée de soixante-seize ans, me disait : «Les meilleurs moments de ma vie, c'est à la ferme de tes parents que je les ai passés. »

Il y avait également les ouvriers saisonniers : les bineurs et les arracheurs de betteraves, longtemps des Belges : Gaston et Aloïs qui se vouvoyaient mais tutoyaient le patron. Ils arrivaient avec des effets dans des sortes de besaces en toile rayée, sans oublier le tabac à chiquer. Grands travailleurs par tous les temps mais aussi grands buveurs d'eau-de-vie ; un demi-litre par jour pour deux ! Les tondeurs de moutons, les bourreliers, tous les ans au printemps pour remettre les harnais de cuir en état, les gars de batterie et puis des aides (moisson, pommes de terre), aides souvent bénévoles mais rétribués par une livraison de pommes de terres ou de quelques sacs de grain pour la volaille. Il y avait aussi le rétarneur qui, à l'aide d'étain, récolté avec le papier enveloppant le chocolat (et mis de côté), réparait les couverts et les ustensiles de cuisine .



Vareilles : moment de détente après l'effort

Le marchand de peaux de lapins : celles-ci étaient retournées etbourrées de paille pour qu'elles ne rétrécissent pas et pendues à des clous afin de sécher ; le cantonnier casseur de cailloux, de silex, pour combler les nids de poules (les pierres étaient cassées à l'aide de massettes ; les yeux étaient protégés des éclats par des lunettes de grillage très fin.

Tous ces gens là étaient nourris à la ferme et toujours bien nourris, c'était la fierté de ma mère et pour certains logés (vacher, berger, servante) dans des chambres particulières.

Il existait également un genre de personnage disparu aujourd'hui, des sortes de galvaudeux, trimards, vivant chichement dans la liberté la plus complète. Ainsi un nommé « Corneille », qui passait régulièrement deux fois par an, vivant de la générosité des fermiers et de la vente de balais de bouleaux, coupés dans les bois des environs et serrés avec des fils de fer souvent pris aux clôtures des prairies. Il demandait à coucher sur une botte de paille, dans la vacherie, au chaud, l'hiver. Il mangeait le soir à la table, et, avant de se coucher, mon père confisquait briquet et allumettes, par crainte d'incendie.



Vareilles : un saisonnier en déplacement

LES LOISIRS

Les loisirs de mon père : la chasse, les jeux de cartes, les foires et les marchés.

Ma mère, elle, avait peu de distractions : se rendre ou recevoir des amis le dimanche, la fête patronale, trois ou quatre séances de cinéma dans l'année, un voyage dit « scolaire » avec les habitants et les élèves de la Commune : Versailles, Fontainebleau, châteaux de la Loire, champs de batailles de 14-18 et le marché le lundi après-midi à Sens. C'était sacré ! Mes parents n'en manquaient pas un par an.

Tout petit, avec mon frère, à la sortie de l'école, nous allions goûter, faire nos devoirs et nous distraire chez nos plus proches voisins, un couple de retraités, originaires de Theil et de Vareilles, mais ayant fait carrière à Paris. Deux braves vieux, sans enfants et heureux de nous garder comme leurs petits enfants.

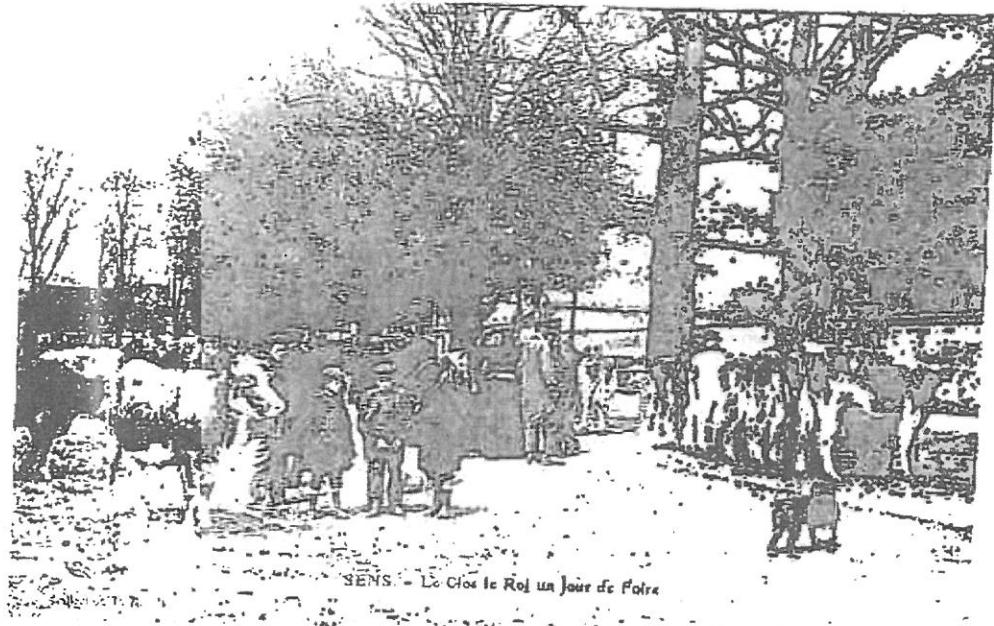


Vareilles : voyage scolaire ; les champs de bataille 14-18

Nos parents nous reprenaient le soir, en rentrant du marché. Je suis sûr que ce brave homme m'a donné le goût des fruits, car, à chaque visite, été comme hiver, j'avais toujours un fruit différent à goûter. Pour ma mère, le marché était une occasion de vendre ses produits. Elle y faisait aussi ses achats. En particulier, pendant les vacances scolaires, nous accompagnions nos parents et c'était l'occasion, pour nous de nous acheter vêtements, chaussures, de choisir des livres : Mickey, Félix le chat, Bicot, Bécassine, Zig et Puce, les Pieds Nickelés, Bibi Fricotin puis la Comtesse de Ségur et la bibliothèque verte. Il y avait également un arrêt à la pâtisserie du coin et...en avant éclairs, Paris-Brest et mokas !

Pour mon père, le marché é lui permettait de faire quelques achats mais surtout de se tenir au courant des prix du bétail, des salaires et de rencontrer d'autres cultivateurs pour parler métier ou chasse. C'était enfin la réunion de quatre amis autour d'une table pour « taper le carton » en se rafraîchissant au Café de l'Ecu, où était rangée notre auto. Il fallait alors attendre la fin d'une partie pour penser au retour.

Mon père allait régulièrement aux foires de la région : Sens, Montereau, Villeneuve-L'Archevêque, parfois Courtenay, uniquement pour voir l'exposition du bétail, surtout les vaches laitières.



C'était l'occasion de transactions et de mises au courant des prix pratiqués. En effet, le bétail était vendu à la ferme, à des marchands de bestiaux plus ou moins filous et il était bien de connaître les tarifs pour ne pas être lésé. Mais, c'était encore et toujours l'occasion de rencontrer les cultivateurs de différentes régions et d'avoir des renseignements sur la qualité de certaines semences de blé ou d'engrais et cela se terminait par une bonne manille coinchée au café du coin.

La partie de cartes, c'était sacré et, étant donné le nombres de parties faites par mon père, sa science du jeu et la mémoire avec laquelle il enregistrait les cartes passées, il tourmentait souvent ses adversaires en leur disant (car il était bavard) « Mais donnez-moi donc votre roi de carreau, de toute façon, il est pour moi ! » Et l'autre de répondre : « C'est à voir ! ». Mais, c'était tout vu et au coup d'après, le roi de carreau était ramassé par mon père et l'adversaire râlait en disant : « C'est pas du jeu, on ne joue pas à la parlante ! » Et il s'en suivait des discussions sur la façon de jouer. Bien souvent, également, quand mon père avait mené le jeu est réalisé tous ses plis et qu'il ne lui restait plus que des petites cartes, il disait facilement : « Tenez, prenez le reste de mes cartes, ce sont des hottons », comparant celles-ci à des déchets d'épis de blé après le battage. Je dois ajouter que, pendant l'Occupation, alors que les déplacements étaient à peu près supprimés et que des étrangers étaient réfugiés au village, ce fut l'occasion d'apprendre le bridge et d'y passer de longues soirées d'hiver. Mon père fut rapidement un assez bon joueur pour être invité à Sens pour y jouer avec les docteurs et autres pharmaciens.



Ferme des Prés : un repas de moisson ; à gauche, la couronne de moissons

Mais la vraie distraction restait la chasse. Que de discours et même de disputes à son sujet ! Il y avait la chasse en plaine, ouverte à tous. Les cultivateurs du village qui travaillaient tous les jours dans les champs savaient où trouver les volées de perdrix, les gîtes des lièvres et le territoire des faisans, aussi, à l'ouverture, personne ne revenait bredouille.

Comme mon père possérait une grande partie du territoire de la Commune, il avait droit à un certain nombre d'invités pour ce jour là : jour d'ouverture très attendu ! Et les amis, je pense au prof Albert S..., au boucher Léon M..., au pauvre Dix-Dix, ainsi appelé car il était le dixième enfant de la famille et se prénommait Charles. Il était pensionné de guerre à cent pour cent car gazé et ses jours étaient comptés ; et puis Maurice S... et moi-même, plus amateur de la nature que de la chasse.

Le matin de l'ouverture, au lever officiel du soleil, toute l'équipe était présente, fébrile et prête, bottes et guêtres cirées, brillantes, fusils montés et armés.

Les chiens, sachant qu'un grand jour se préparait étaient frétilants et nerveux. Après un dernier petit verre, c'était le départ pour une journée de marche à travers guérets, luzernes et champs de betteraves.



Vareilles : Jour d'ouverture ?

L'équipe était dirigée par mon père, selon un circuit précis en fonction de la certitude d'y trouver des lièvres dès le matin. Puis, au début de la chaleur, les volées de perdrix qu'il fallait fatiguer s'envolaient de plus en plus près. Dès le premier lièvre tué, celui-ci était rapporté à la ferme par nous-mêmes. Ma mère le dépouillait et il était immédiatement mis à la cocotte pour un excellent civet, servi dès le repas de midi.

A la rentrée de la matinée, c'est à qui raconterait son succès ou ses ratées et les bredouilles se vengeaient alors en tirant sur les pigeons de la ferme ou bien encore, le moins habile était invité à tirer dans sa propre casquette !

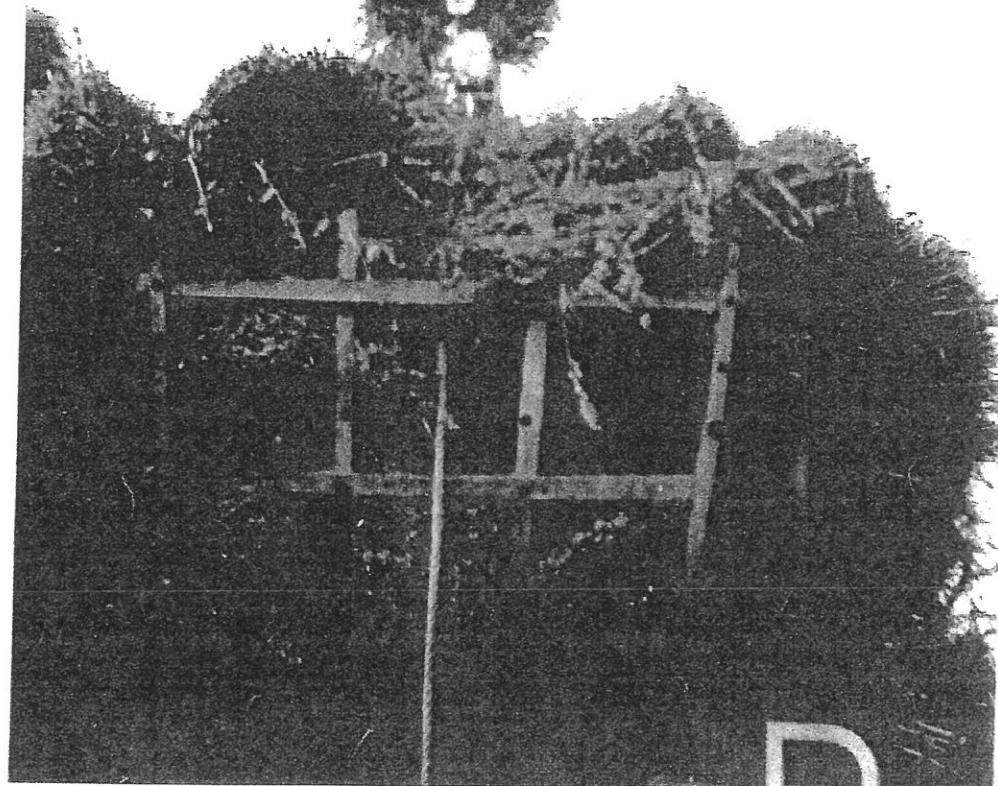
L'après-midi, la chasse reprenait et, éreintés, les chasseurs rentraient le soir, tout heureux de leurs exploits et cela se terminait autour d'une table par une bonne partie de cartes.

Un jour, avec Maurice S... et mon père, pendant que celui-ci, avec son chien traquait dans les ronces pour en faire sortir un lapin ou un lièvre, Maurice et moi-même, impatients, finirent par nous installer sous un pommier pour croquer quelques pommes quand un lièvre déboula du bois et...surpris, nous ne pûmes que le voir détaler. Nous eûmes droit à quelques remontrances de la part de mon père pour notre insouciance.

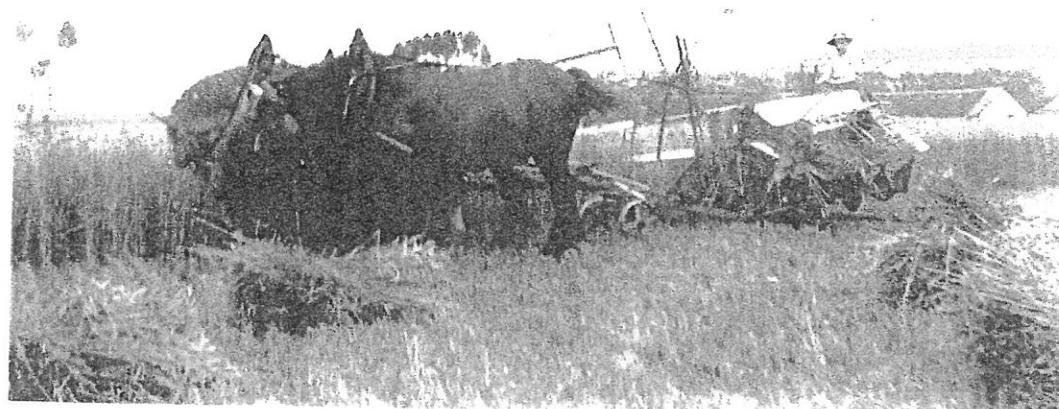
Il y avait, plus tard en saison, l'ouverture au bois car mon père louait le droit de chasse dans les Bois de Vareilles. C'était également une grande journée où, avec les actionnaires et quelques invités, il n'était pas rare de rentrer avec vingt pièces de gibier le soir !



*A la ferme des Prés ? encore une couronne de moissons
(d'après la mode, cette fête a eu lieu après la fin de la guerre)*

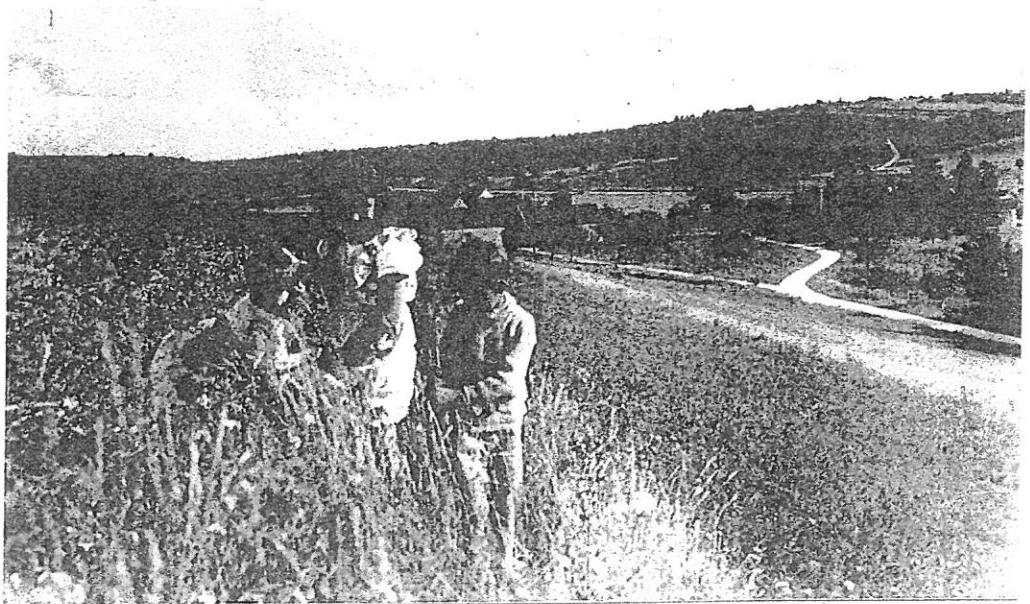


Vareilles : photos d'époque.





Vareilles : photos d'époque.



C'était l'occasion, pour les épouses des chasseurs d'organiser un pique-nique, car il y avait une cabane en planches dans les bois. C'était une joie de se rassembler dans la nature.

L'hiver, s'il y avait trop de lapins et que les cultivateurs se plaignaient des dégâts occasionnés par ceux-ci, il y avait des battues et alors se rassemblaient quinze ou vingt chasseurs et le tableau de chasse pouvait aller jusqu'à soixante ou quatre-vingts pièces !

De temps en temps, il y avait séance avec un furet. Toutes les entrées du terrier étaient recouvertes d'un sac, sauf une dans laquelle on introduisait un furet à jeun. Celui-ci, cherchant sa nourriture faisait se sauver les lapins qui se retrouvaient ainsi dans les sacs. Il n'y avait plus qu'à les assommer. Si deux ou trois ouvertures restaient libres, on savait que les lapins s'échapperait par celles-ci et il n'y avait qu'à les attendre et les tirer à coup sûr. Ce n'était pas très sportif mais efficace pour la destruction ce qui était le but recherché.

Dans le village, il y avait pourtant des braconniers, bien connus de tous. Ils partaient avant le lever du jour pour poser des collets pour aller les lever le matin suivant et, sans doute en remettre d'autres et cela en assurant le travail du jour. Nous avons eu un ouvrier de cette espèce. C'était plus qu'une passion, un véritable vice et il avait posé comme condition d'embauche d'avoir sa petite chienne avec lui et qu'il fallait nourrir.



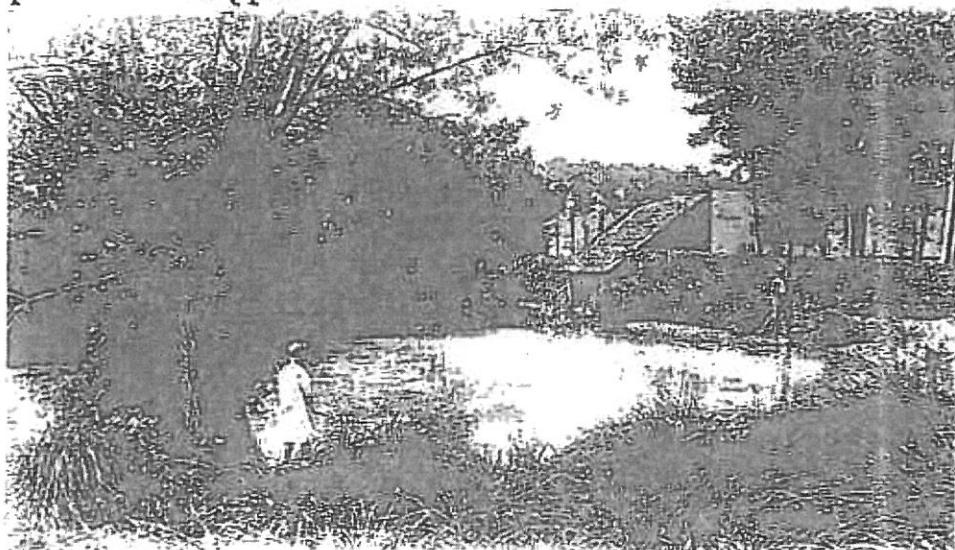
Vareilles : Toute la famille réunie après l'effort

D'autres, souvent bûcherons, mettaient des collets à sangliers et en prenaient quelquefois en particulier pendant l'Occupation, alors que la chasse était interdite et que les « gros » pullulaient. Un sanglier pris par une patte, c'était devenu une bête fauve et autour de l'attache du collet, il y avait place nette ! Je me demande comment on pouvait tuer celui-ci à la hache (il n'y avait plus de fusil). C'était sans doute dangereux. Je dois dire que le gibier était protégé et combien de fois, à la fenaison, mon père laissait dans un champ cinquante mètres carrés sans couper le foin pour protéger un nid de perdrix et en retrouver dix ou douze à l'ouverture. Il était interdit de chasser dans les prairies et d'entrer dans un champ clos : c'était alors des dizaines d'hectares réservés au gibier.

De temps en temps, mon père était invité dans les grandes chasses au bois, au gros : chevreuil et sanglier, en forêt de Lancy et Vaumotin. C'était ce qui pouvait lui faire le plus plaisir. Je dois avouer que pour dix tirs, il faisait sept ou huit fois mouche et que mon beau-père faisait lui-même huit à neuf fois mouche, ce qui le situait en haut du tableau ;

Pour finir : une anecdote. Bien souvent, mon père chassait avec notre bon vieux voisin, Emile G... qui avait une petite chienne de chasse : Diane qui était le plus souvent avec mon père qu'avec son maître, quoique celui-ci fût un bon tireur. Il faut dire que ce brave homme faisait ses cartouches lui-même avec de la poudre noire et différentes grosseurs de plombs. Avec un fusil à deux coups, le coup fatal était souvent le deuxième parce que moins précipité, et ce brave homme ne pouvait jamais doubler en raison de la fumée dégagée par la poudre noire dès son premier tir.

Mon père était doué d'une certaine philosophie de vie : travailler dur quand il le fallait mais prendre également du bon temps aussitôt qu'il se présentait. Peut-être qu'après quatre ans de guerre meurtrière, en 14-18, où son frère avait été tué, pensait-il que les bons moments de la vie ne devaient pas être exclus et que celle-ci pouvait être stoppée à tout instant.

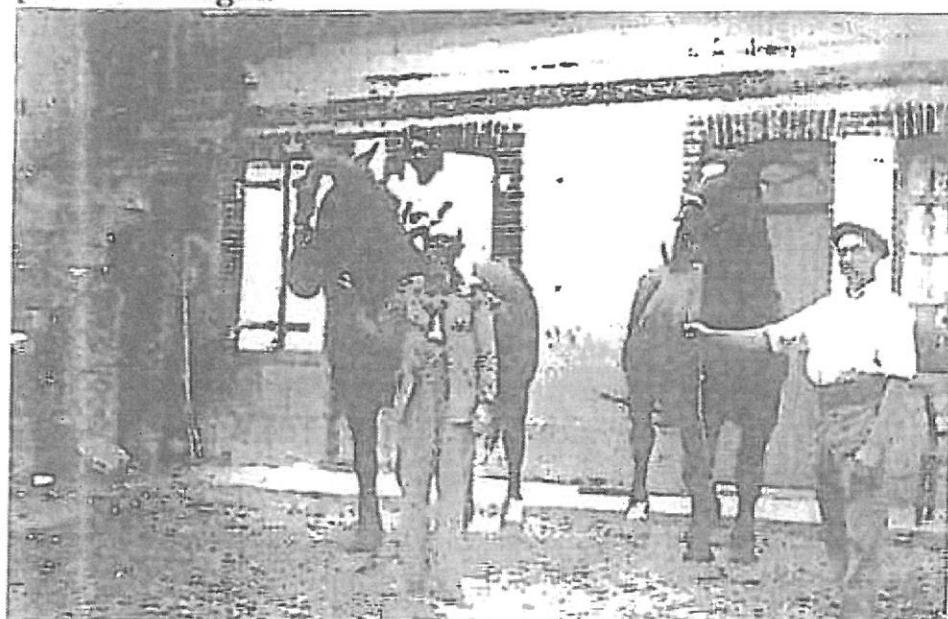


LA GUERRE ; L'OCCUPATION

Je vais maintenant raconter une période très pénible dans la vie de la ferme et de ses occupants.

En 1939, quelques jours avant la déclaration de la guerre et après une longue période d'incertitude et d'inquiétude, il ne faisait aucun doute qu'un grand malheur arrivait.

Et, tout de suite, ce fut la réquisition de la voiture de mon père, une 9 CV traction avant Citroën. Il ne nous restait plus qu'une vieille C4, Citroën, camionnette, heureusement. Puis ce fut la réquisition de trois chevaux, et ce fut une grande tristesse de les quitter, d'abord par sentiment (on ne vit pas quotidiennement avec des chevaux, même de travail, pendant quatre ou cinq ans ou plus sans les aimer et mon père et tous ceux qui, à cette époque passaient leurs journées avec eux s'inquiétaient de ce qu'ils allaient devenir, comment allaient-ils être traités ?) ensuite, c'était le tiers de la capacité de travail qui partait et il fallait immédiatement les remplacer, soit par de vieux chevaux (mais tout le monde en recherchait), soit par de jeunes poulains qu'il fallait dresser et cela demandait des mois. Pour dresser un poulain, la méthode était simple mais la réalisation plus difficile. Un jeune poulain était capturé dans les prés ; c'était alors un jeune animal sauvage. Il fallait le fatiguer pour pouvoir lui passer un licol et l'attacher à l'écurie dans une case individuelle, afin de lui faire faire connaissance avec les autres chevaux de travail, ses futurs coéquipiers, en quelque sorte. Ensuite, il fallait lui passer un collier et ce n'était pas le plus facile car il se rebiffait, ruait, hennissait et n'acceptait ce dernier qu'une fois fatigué.



Vareilles : présentation de chevaux

Il suait, bavait puis acceptait avec beaucoup de réticence son collier. Mon père attelait un vieux pépère cheval à une charrette et comme il le pouvait, attelait le poulain devant celui-ci puis à nouveau un vieil habitué en tête de l'attelage et...en avant pour un parcours. Le poulain, pris en sandwich était obligé de suivre mais ce n'était pas sans agitation ni sans ruades. Il était curieux de constater comment le vieux limonier prenait lui-même le plus de distance possible envers son jeune élève afin de se préserver des ruades. Lorsque ce petit manège avait duré tout l'après-midi, le poulain était content de rentrer à l'écurie se reposer. Le lendemain, le même exercice se représentait et encore le surlendemain et après un mois d'apprentissage, petit à petit, l'obéissance venait. On pouvait considérer le cheval comme dressé. Il fallait passer à l'opération du ferrage, et la première fois, cela non plus n'était pas si simple. Un jour, il fallait lui passer la selle et l'installer dans les limons. A la suite de ces opérations, il était considéré comme un cheval complet.

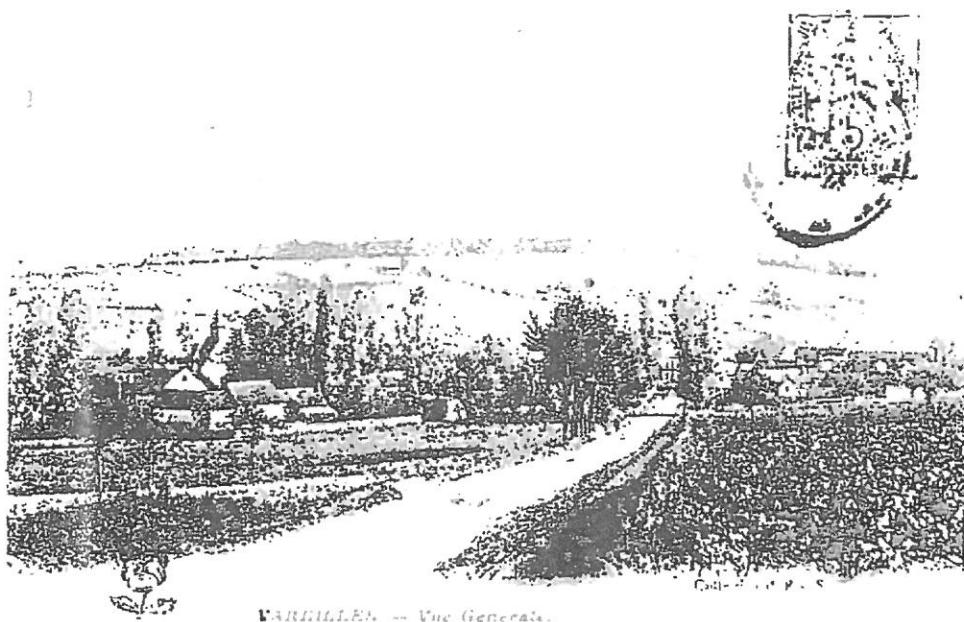


Vareilles : en toute complicité

Les ouvriers devaient également s'en aller. Les plus jeunes étaient déjà rappelés : Gilbert, André puis les plus âgés, enfin le jour de la mobilisation générale, ce fut le tour de mon père, dans la réserve, bien sûr, mais dès le premier jour ! A quarante-six ans, après avoir été mobilisé de 1913 à 1919 : six ans, fait une guerre et avoir un frère tué ! C'était vraiment un scandale surtout pour voir comment tout cela a fini.

Vous pensez si c'était la tristesse, la peur et aussi l'inquiétude ! Comment ma mère ferait-elle pour diriger la ferme avec mon frère de seize ans et moi collégien ? Comment allait-elle pouvoir commander à dix ouvriers ? Ceux qui restaient étaient les plus âgés, non mobilisables et les étrangers : deux Espagnols ex-républicains réfugiés de la guerre d'Espagne et aussi quelques Polonais qui, les pauvres, se faisaient critiquer car ils restaient sur place, alors que des Français partaient pour défendre Dantzig.

Dès le départ de tous ces travailleurs et en particulier du patron, il fallut assurer la récolte et la livraison des betteraves et ça, je m'en souviens comme si c'était hier, ce ne fut pas une période tendre. Enfin, au printemps, mon père fut libéré et la vie reprit cahin-caha, un peu plus normalement. Mais bientôt, ce fut le passage des réfugiés du Nord, avec leurs chevaux et les charrettes à quatre roues, surchargées d'objets précieux mais aussi de choses hétéroclites et inutiles abandonnées peu à peu en cours de route. Combien se sont arrêtés à la ferme pour se reposer ainsi que leurs chevaux qui retrouvaient calme et nourriture dans les prés.



Mais, bientôt, ce fut la débandade et nous aussi décidâmes de partir : c'était une folie ! Il fallut laisser tous les moutons (300), les vaches et les bœufs (70 à 80) et tout le matériel. Comme dans tout exode, c'était la ruine la plus complète. Après un périple fou sur les routes encombrées, les ouvriers avec les chevaux et les voitures chargées de meubles devaient rentrer très rapidement. Je crois qu'ils n'ont pas dû dépasser Briennon-sur-Armançon. Ce ne fut pas notre cas, car, avec la traction que mon père avait rachetée, nous avons atteint Prémery où la C4 est restée en panne et nous avons dû abandonner grand-mère et monsieur Guibert que nous avons retrouvés une bonne semaine après, au retour. Mais avec notre traction et à cause de l'idée fixe de ma mère de passer la Loire afin d'être à l'abri de l'ennemi, nous nous sommes retrouvés à Guéret puis à Melle et au Petit Beauvais, chez nos amis Caillaud qui nous ont bien accueillis et logés pendant la semaine précédant la signature de l'armistice.

Mon père décida de rentrer, ce qui fut fait en deux jours et après réparation de la C4, tout le monde rentra à la ferme.



Vareille : tickets de rationnements

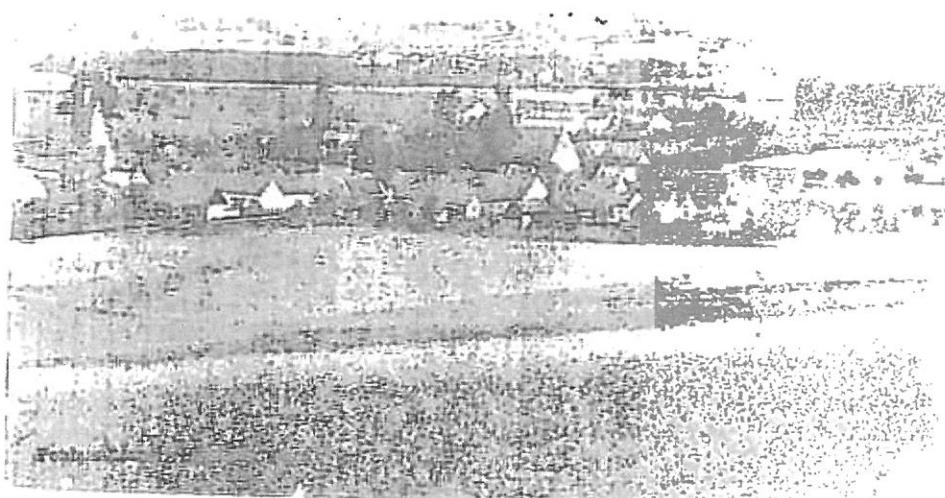
Une heure après notre arrivée, nous voyons venir trois camions militaires allemands avec quelques prisonniers français. Ils venaient tout simplement chercher des bœufs de boucherie : quinze en une seule fois ! Mon père suivit le convoi à Sens, à la kommandantur. Un caissier le paya, non sans lui montrer avec ironie une malle énorme remplie de billets « occupation » en lui disant : « Vous n'aviez aucune crainte à avoir ! ». Sans notre retour in extremis, je crois bien qu'il n'aurait jamais été payé.

Nous étions rentrés depuis quelques semaines et la traction Citroën de mon père fut à nouveau réquisitionnée. Cela devenait une habitude !

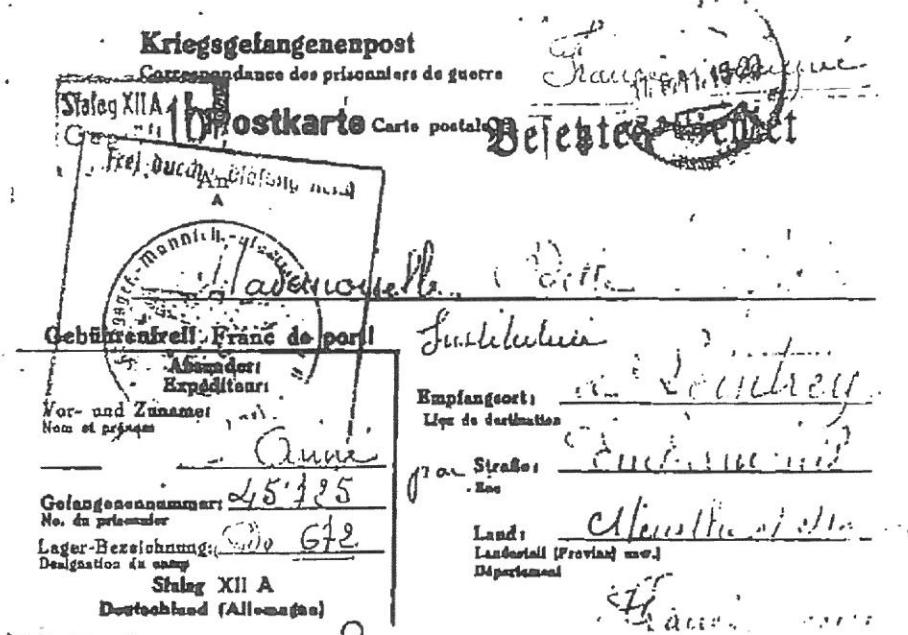
Quelques temps après, il arriva un régiment entier d'Allemands avec leurs chevaux. Les écuries durent être évacuées ainsi que la bergerie afin de recevoir cent cinquante chevaux et leurs cavaliers qui montèrent au grenier chercher l'avoine, le fourrage et la paille pour la nourriture de leurs bestiaux. Vous pouvez imaginer les sentiments de mon père à ce spectacle. Les hommes couchaient près de leurs chevaux mais les officiers s'installèrent à la maison, prenant notre chambre, la salle à manger avec son alcôve et son lit. Un soldat faisait la cuisine en même temps que ma mère. Ils étaient chez nous comme chez eux. Heureusement, cela dura seulement deux ou trois jours. Mon père voyait ses greniers se vider sous ses yeux sans pouvoir rien dire. Lapins et les œufs disparurent également !

MAREILLES (Yonne) — La grange et l'aile de la Ferme

Il est à Vaucelles que fut fondé au XI^e siècle l'Abbaye de St-Benoît dans laquelle plusieurs empereurs ont été sacrés.
Elle fut ensuite transférée à Sens.



Il y avait crise de main d'œuvre et quand il se présenta, un garçon de trente ans que l'on connaissait : il fut embauché dans l'instant. Mais quelques semaines plus tard, une voiture et un camion allemands de gendarmes, avec leur collier et leur plaque de fer, firent une descente et cernèrent la ferme à la recherche d'un prisonnier évadé. Ne trouvant personne, ils emmenèrent au hasard un de nos jeunes ouvriers. Ce n'est qu'après leur départ que le nouvel embauché nous annonça qu'il s'était évadé d'un camp de prisonniers et il eut la bonne conscience de se rendre afin de faire relâcher un pauvre innocent. C'était la première visite des gendarmes allemands mais ce ne fut malheureusement pas la dernière. En effet, nous avions comme employés deux Espagnols, réfugiés de l'armée républicaine espagnole, dont adversaires de l'ami des Allemands : Franco. Ces derniers étaient donc suspects. Ils eurent l'imprudence, un dimanche, de se disputer au café avec un Polonais en lui disant qu'après la défaite allemande, il y aurait un règlement de compte. Celui-ci s'empressa d'aller moucharder à la kommandantur de Sens et, à nouveau la police et les gendarmes allemands se présentèrent à la ferme, leur première manœuvre étant de la cerner. Ils demandèrent à rencontrer les deux Espagnols : un seul se présenta et fut arrêté immédiatement. Quant à l'autre, il était tout simplement caché sous une botte de paille.



Vareilles : correspondance des prisonniers de guerre

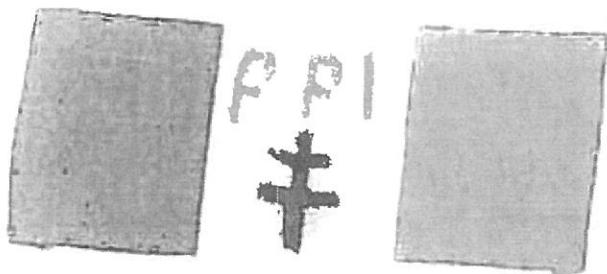
Après leur départ, mon père proposa à cet Espagnol de le caser chez un autre cultivateur de ses amis afin de le soustraire à une nouvelle recherche mais celui-ci refusa, ne croyant pas à la grande méchanceté des Allemands. Ceux-ci vinrent le rechercher une dizaine de jours plus tard. Mon père demanda alors ce qui allait se passer pour eux et l'interprète répondit froidement que les communistes allaient automatiquement être inscrits sur la liste d'otages. Après un séjour à la prison de Sens, d'Auxerre puis de Dijon où ma mère expédiait des colis de victuailles, ceux-ci nous revinrent, ce qui signifiait une condamnation à mort. Ce sont des faits que personne ne peut oublier. Qu'avaient-ils fait pour mériter un tel sort ?

Parlons maintenant d'une triste histoire : Un pauvre type de maçon qui travaillait de temps en temps à la ferme persuada mon père de lui vendre un cochon, afin de pouvoir manger et aussi pour avoir une monnaie d'échange pour obtenir du ciment. Le troc à l'époque était devenu chose courante. Mais ce dernier céda le cochon tué à son beau-frère parisien qui, pour le transporter, emprunta un camion dans l'entreprise où il travaillait-en réalité un organisme allemand. Ce camion, arrêté et contrôlé en cours de route, la police allemande remonte la filière et le maçon finit par dénoncer mon père, comme premier fournisseur.



Vareilles : un groupe de maquisards

C'est ainsi qu'un jour, les gendarmes se présentèrent de nouveau à la ferme pour arrêter mon père qui, mis en présence du maçon ne pouvait nier sa fourniture. Mon père fut emmené à la prison de Sens puis d'Auxerre où il attendait d'être jugé. Je n'ai pas besoin de dire l'état d'affolement et d'abattement qui nous tombait dessus. Heureusement, me mère remua ciel et terre et reprit relation avec un de nos amis, ex-professeur d'allemand, radié de l'enseignement comme franc-maçon et qui travaillait comme interprète à Auxerre, qui nousaida bien dans notre malheur. Au jugement, mon père fut condamné à deux ans de prison qu'il partit effectuer à la prison de Clairvaux, dans l'Aube. Je n'ai pas besoin de vous dire combien étaient pénibles pour lui et nous les visites que nous avons pu faire à la prison où mon père, comme beaucoup de personnes arrêtées par les Allemands, était traité durement. Enfin grâce aux démarches de ma mère et de cet ami, le procès fut révisé et ça, il fallait le faire - et mon père, déclaré non coupable et relâché. Il fallait vraiment qu'il fût innocent pour que la justice allemande revienne sur sa première décision ! Le temps d'incarcération dura tout de même cinq mois. Si ce fut une grande joie pour tous de voir rentrer mon père, celui-ci en resta cependant marqué longtemps bien que beaucoup d'amis se soient montrés solidaires à sa cause pendant cette période difficile. Aussi, jamais nous n'évoquons entre nous ces mauvais moments.



Vareilles : un brassard des Forces Françaises de l'Intérieur

A cette époque, les jeunes étaient soumis au S.T.O. (Service Obligatoire du Travail en Allemagne) mais, ceux qui, nombreux ne voulaient pas partir et qui furent appelés « réfractaires » devaient se cacher et, sans carte d'alimentation, se réfugier à la campagne, dans les fermes qui pouvaient les nourrir sans trop de difficultés et qui avaient, d'autre part besoin de bras pour remplacer les prisonniers. C'est ainsi que nous eûmes trois personnes dans ce cas chez nous : un natif de la campagne qui rendait un travail normal mais aussi deux jeunes Parisiens, l'un comptable, un garçon charmant, plein de bonne volonté mais impétueux et ne voulant jamais se déclarer intérieur aux vrais ouvriers ruraux. Un jour que j'allais cueillir des asperges, il voulut m'accompagner ne sachant pas comment cela s'effectuait. Je pris un papier, une gouge et lui demandai de prendre une échelle. Ce ne fut qu'arrivés sur place, à deux cent mètres et que me voyant faire, il comprit son erreur et son manque de réflexion.

DEUTSCHE WERBESTELLE
(Office de Placement)
15, Rue Aristide-Briand, 13

AUXERRE

92

AUXERRE, le 29. 7. 44 194

Tel. 1678

Revoir le travail en Allemagne

CONVOCATION

Vous êtes prié de passer à mon Bureau, 15, Rue Aristide-Briand, à Auxerre, le

Veuillez vous munir de papiers d'identité.

Si ce cas où vous ne vous présentiez pas à la date indiquée, la police prendrait contre vous des mesures immédiates.



La crainte d'être "réquisitionné" contre son gré le contraint à se cacher continuellement, l'immense espoir qui s'est emparé des FRANÇAIS suite au débarquement des ALLIES feront qu'il rejoindra le maquis le 22 juin 1944 et sera affecté au 1er bataillon de l'YONNE.

Vareilles : une convocation au S.T.O. (document local)

Pendant l'Occupation, un jour de 14 juillet, nous étions à Theil et quelqu'un décida d'aller au monument aux morts avec un drapeau tricolore pour célébrer notre fête nationale. Nous nous retrouvâmes une trentaine dans les rues du village en un défilé bien osé- car défendu-. Il fallait être un peu insouciant pour participer à une telle manifestation car dans des conditions identiques, des jeunes manifestants eurent la malchance d'être croisés par une voiture allemande et cela se termina par des coups de feu et une arrestation. La période de l'Occupation n'était pas une partie de plaisir !

Au moment de la libération et quelques jours avant celle-ci, un groupe de maquisards passa dans la nuit à Theil et se trouva malheureusement face à un groupe de soldats S.S. en repli : ce fut la fusillade et plusieurs résistants furent tués et laissés sur place ; les habitants terrorisés n'osant bouger le lendemain par crainte de représailles et de nouvelles fusillades.

Trois jours après, ce fut l'arrivée des Américains libérateurs, un lundi après midi. Dès le lendemain, les tués furent retrouvés et mis en bière. Une équipe de jeunes dont je faisais partie, fit une garde d'honneur dans une salle d'école transformée en funérarium.



Theil-sur-Vanne : enterrement des résistants

Ce fut un moment pénible, plein de tristesse mais aussi où la joie éclatait car la période de soumission semblait terminée. Celle des restrictions devait encore durer des années car en 1950, lors de la vente de mon commerce à Sens (journaux tabac), la carte de tabac existait encore ainsi que celle du papier (fournitures scolaires).

Ce fut donc la libération et la multiplication des F.F.I. et des brassards et pendant une dizaine de jours une véritable euphorie. Les gens ne savaient plus très bien se comporter de manière réfléchie.

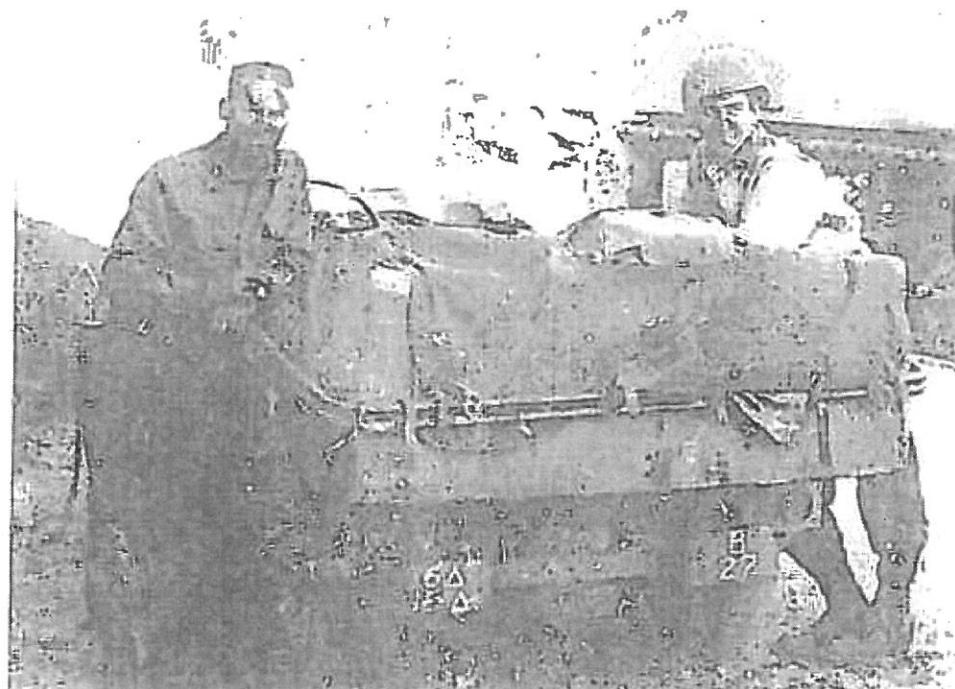
Dès les occupants partis, ce fut une soirée de fête au village. Tout le monde se retrouva à l'école mairie. Le maire fit son petit « speech » au monument aux morts et un ancien, clairon au régiment sonna la « sonnerie aux morts ». Ensuite, ce fut un vin d'honneur à la mairie, dans la joie et une atmosphère d'amitié universelle qui, malheureusement, ne pouvait pas durer longtemps. La jalousie, la politique devaient vite renaître.



Pont-sur-Vanne: la libération le 22 août 1944

En peu de temps, les réfractaires retournèrent à leur travail primitif et ce fut, petit à petit la rentrée des prisonniers de guerre, une dizaine au village, toujours reçus à la mairie avec toute la population réunie mais cela ne dura pas.

Au moment de l'exode, je salue ici la mémoire du maire du village : monsieur Perret, père d'amis d'enfance. En effet, en juin 1940, tout le monde quitta le village . La famille Perret s'en alla comme tous les habitants mais monsieur Perret, s'estimant investi de certains devoirs prit la décision de rester à Vareilles pour le bon ordre de celui-ci et aussi pour « accueillir » les Allemands, et cela, dans les circonstances du moment, il fallait le faire !



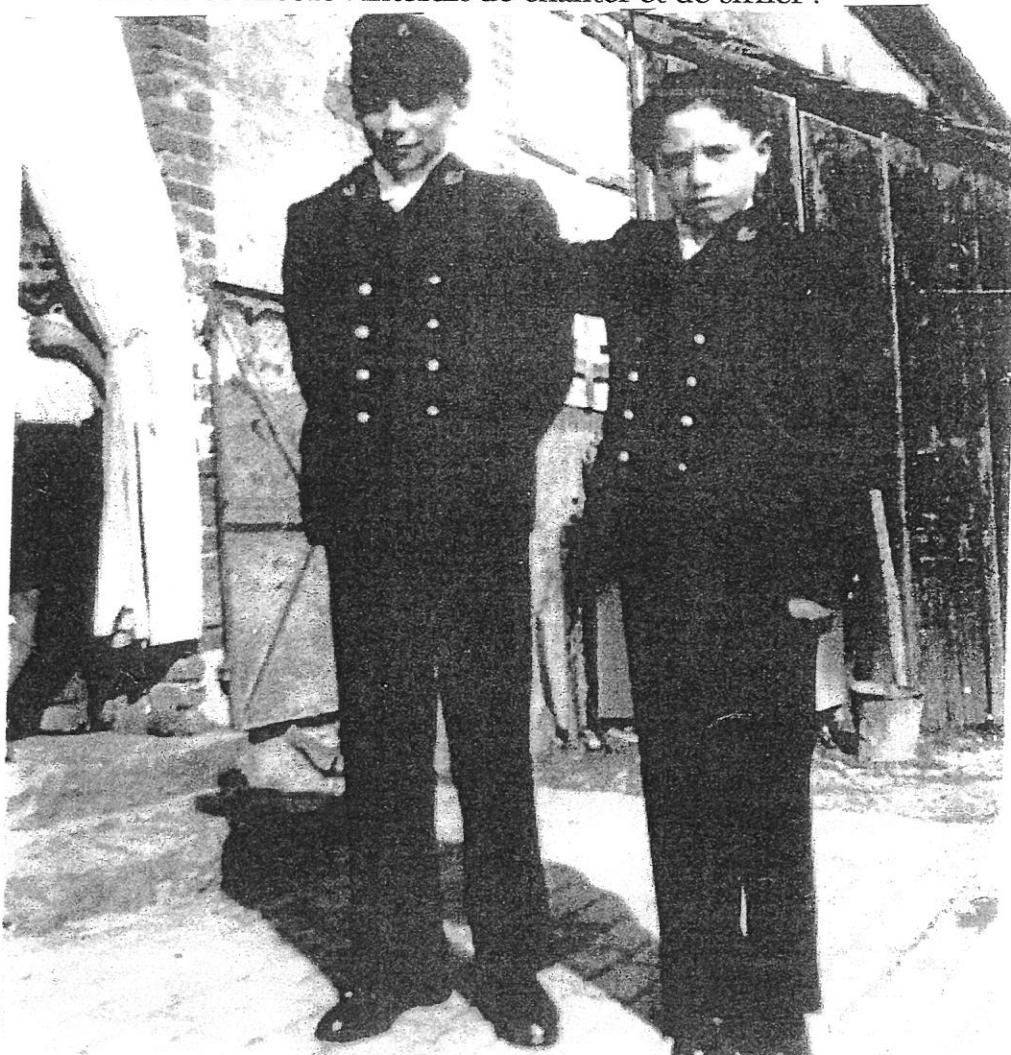
Chigy : La Grenouillère-22 août 1944- arrivée des libérateurs

LE LYCEE

Je suis entré au lycée de Sens en 1933, comme pensionnaire. Un ami de mon père, chasseur et joueur de cartes dont l'épouse était institutrice à Theil était lui-même professeur d'allemand au lycée de Sens décida mes parents à m'envoyer faire des études au lycée. Etant donné les moyens de transport, il était nécessaire d'être pensionnaire. C'est pourquoi, aujourd'hui encore, en me rappelant cette période, je dis facilement « quand j'étais interne », ce qui donne déjà une idée des bons souvenirs que j'en ai gardés.

Moi qui habitais une ferme isolée au milieu de la campagne, j'avais toute liberté de m'ébattre et toute la terre m'appartenait !

Dès le soir de la rentrée et cette année là, il y avait une grosse arrivée de jeunes internes en 6ème, ce fut une discipline implacable qui nous tomba dessus. D'abord faire silence, dans les rangs, aux lavabos, aux douches, au dortoir et bien entendu en étude et en classe. Il ne restait, pour nous détendre que le réfectoire et les récréations et encore : interdit de chanter et de siffler !



Ferme des Prés : les enfants Coladon en uniforme du lycée

Le jeudi et dimanche après-midi, de 14 heures à 16 heures, promenade en rangs, soit sur la route de Saligny jusqu'à l'aqueduc de la Vanne et retour soit route de Troyes où, en cachette on visitait l'ancien aqueduc romain, soit Paron avec l'escalade de la colline Saint Bond, très intéressante au printemps en raison des cerisiers sauvages.

Une sortie chez les parents tous les quinze jours si les notes de conduite étaient suffisantes. Un bavardage surpris : c'était un zéro qui diminuait la moyenne ; celle-ci pouvait être rattrapée par les points obtenus grâce au tableau d'honneur : 4 points pour une place de premier, deux points de second... Lorsque les points manquaient, il fallait monter au bureau du proviseur qui coupait un coin de satisfecit pour rattraper les points manquants. Voilà à quoi il passait son temps !

Pour entrer comme interne au lycée, il fallait fournir une tenue de sortie, drap bleu, boutons dorés, une capote genre capote militaire et une casquette à écusson, visière de cuir. Avant de partir pour la grande sortie de la quinzaine, l'inspection de la tenue était obligatoire ; gare aux chaussures mal cirées et au manque de gants !

La discipline était une chose difficile à supporter mais la façon dont elle était exercée était épouvantable. Le proviseur avait un comportement de sadique. Dans toutes les portes des dortoirs et lavabos, des petites ouvertures, genre mitard des prisons, étaient installées et le proviseur passait son temps à guetter l'élève qui ferait une incartade pour ouvrir précipitamment la porte en désignant le coupable d'un doigt vengeur : « Vous serez puni dimanche prochain ! ».



Vareilles: enfants de l'école (présence d'André Coladon)

C'était son bonheur. Aussi l'atmosphère de délation, de suspicion, de mouchardage et de cachotteries régnait-elle au plus haut point. C'était détestable et insupportable et cela a duré cinq ans.

Au réfectoire, les repas étaient très sommaires et les lentilles, les haricots, pois cassés, pâtes et pomme de terre, ragoût et purée étaient-ils souvent au menu et gare à celui qui n'aimait pas tel ou tel plat, s'il était repéré, il était obligé d'avaler ce qu'il n'aimait pas et sans rouspétance ou rebellions.

Les punitions tombaient rapidement. Malgré tout, il n'y avait pas à se plaindre : nous étions des privilégiés, en pouvant faire des études. Je conserve malgré tout quelques bons souvenirs de bons camarades car avec certains d'entre eux, j'ai vécu sept ans de pensionnat.

A la première rentrée, le bisutage existait pour les nouveaux : les bleus et qui n'a pas été obligé d'admirer « l'esprit du bahut » au-dessus de la fontaine à eau afin d'avoir les pieds douchés et d'effectuer X tours de cour ou de mesurer la longueur du trottoir avec une allumette. Les bisutés de l'année bisutaient ceux de l'année suivante.

Une forte impression qui demeure encore maintenant, c'est quand nous sommes entrés dans la salle de sciences naturelles et que nous sommes tombés nez à nez, si l'on peut dire ! Avec un squelette d'homme ou encore avec le bonhomme « Auzant », un écorché en carton pâte.

En réalité, la discipline de l'époque qui semblait naturelle et même salutaire était bien plus serrée que celle appliquée aujourd'hui aux délinquants !



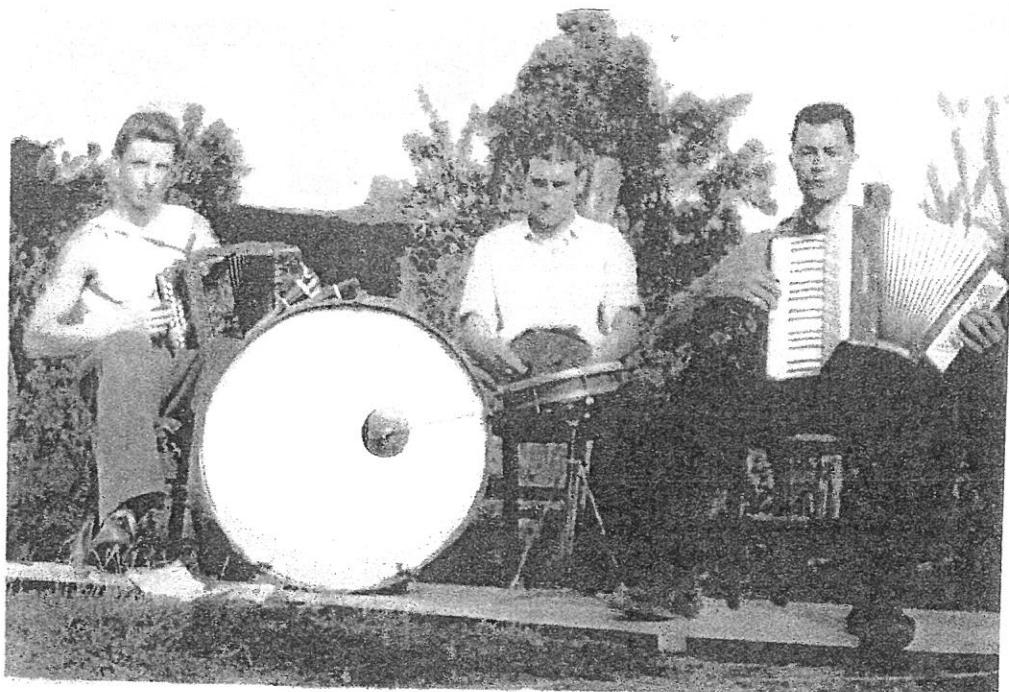
*Vareilles : dans les années 1880, Vareilles a possédé une école maternelle.
Incroyable !*

CONCLUSION

Aujourd'hui, il n'y a plus un seul animal à la ferme à tel point que la bergerie a été rasée. Il reste un seul ouvrier, chauffeur de tracteur. Les jeunes sont partis chercher du travail à la ville ; il n'y a presque plus d'enfants au village et l'école est fermée.

Il ne reste que quelques vieilles personnes qui peu à peu s'en vont reposer au cimetière. Les maisons sont devenues des résidences secondaires et c'est un village mort que je retrouve à chacune de mes visites.

**LA CLOCHE DE MA PETITE ECOLE NE SONNERA
SANS DOUTE JAMAIS PLUS !**



*Vareilles : Pour terminer sur une note plus gaie...
Quelques « musiciens » amateurs du village animant le bal de la Saint Maurice, sur la place de l'église*

DEUXIEME PARTIE

**Documents relatifs à l'histoire de
la FERME des PRES**

**par Bernard BOIZET
5 rue de la Croix Bressé
89320-VAREILLES**

2007

105

De Variétés acquise sur
marché à Paris en 1852 suivant
Jean de Biloy' tenu par le montgolfier
à l'aventure auquel il a été exposé
à la vente à Paris le 27 Janvier 1852

1656 : Propriétaire de la Ferme des Prés :

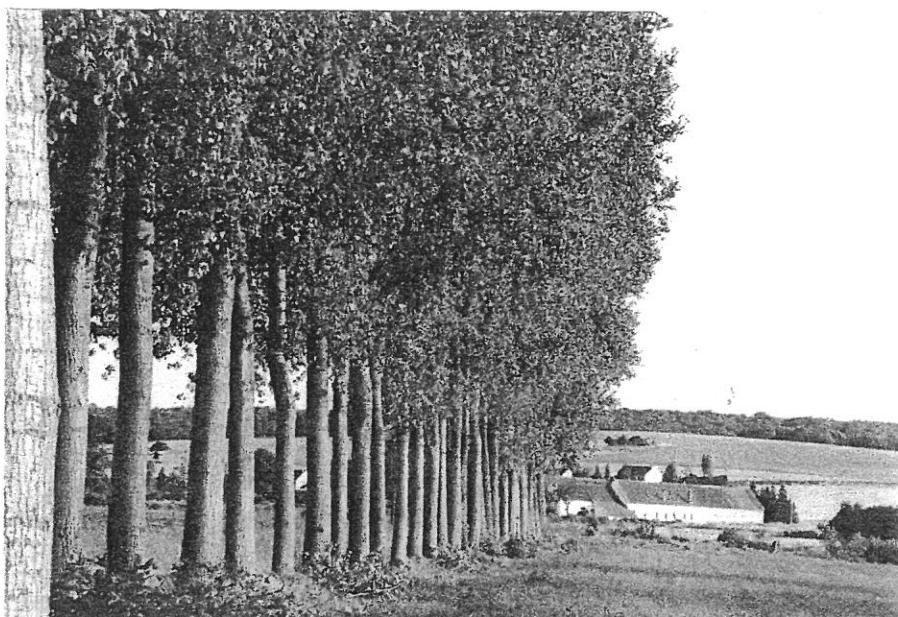
Anne De VAUBIS

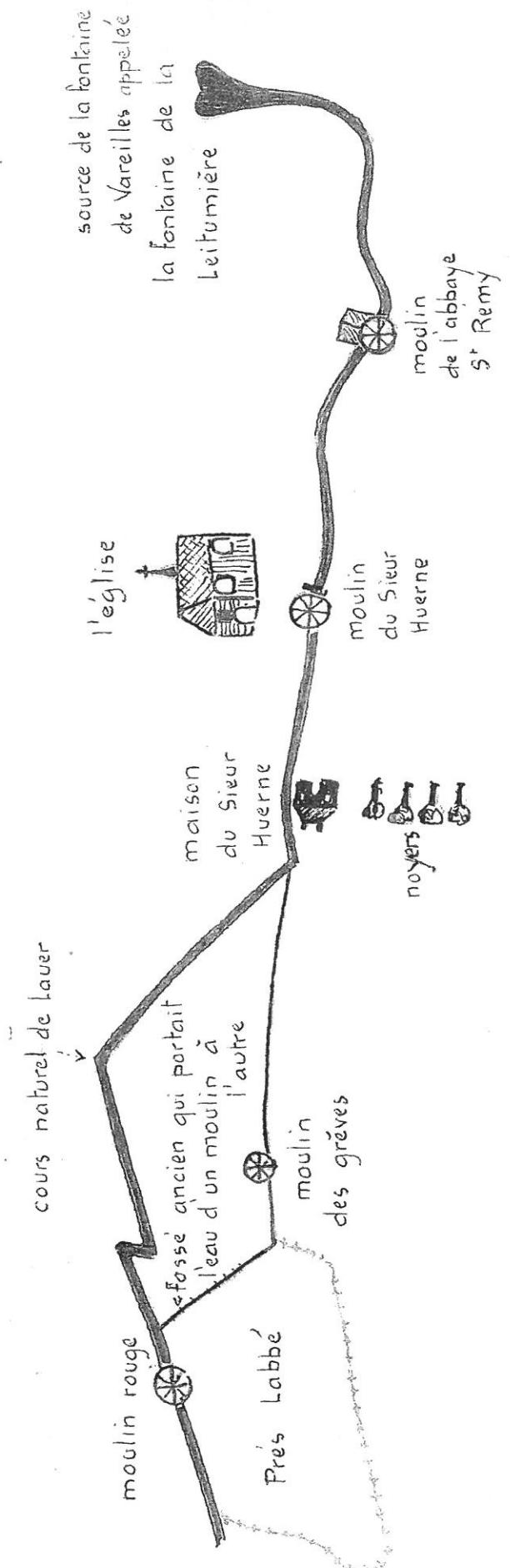
« Le 4 mai 1656, fut présente ici la personne demoiselle Anne De Vaubis, son frère dit Daniel De Victor, écuyer du sieur De Montigny, demeurant à Vareilles, laquelle a reconnu qu'elle est détentrice, propriétaire et possessive... »

(Document très difficile à lire)

A cette date, il semblerait que **De Butor, Sieur De Montigny**, écuyer devient propriétaire de la Ferme des Prés et ce jusqu'en 1665.

Avant 1656, je ne possède actuellement aucun document concernant la Ferme des Prés.





DEUXIEME PARTIE

**Documents relatifs à l'histoire de
la FERME des PRES**

**par Bernard BOIZET
5 rue de la Croix Bressé
89320-VAREILLES**

2007

De Variétés acquise tout
moyenne jeune très sucree
Jean de Bully levens et Je Montigny
éventuellement un peu plus sucree
De Variétés toutes de la plaine

1656 : Propriétaire de la Ferme des Prés :

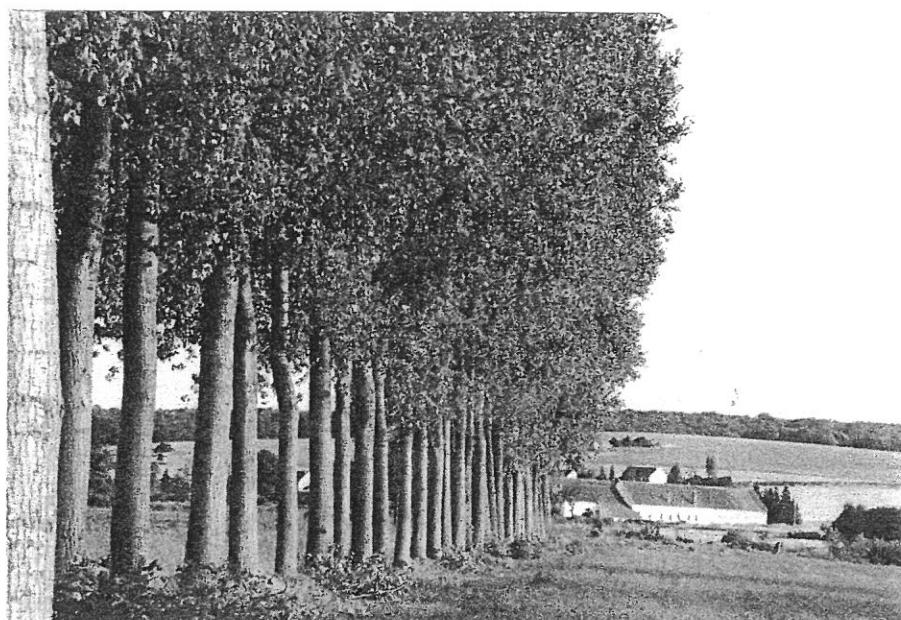
Anne De VAUBIS

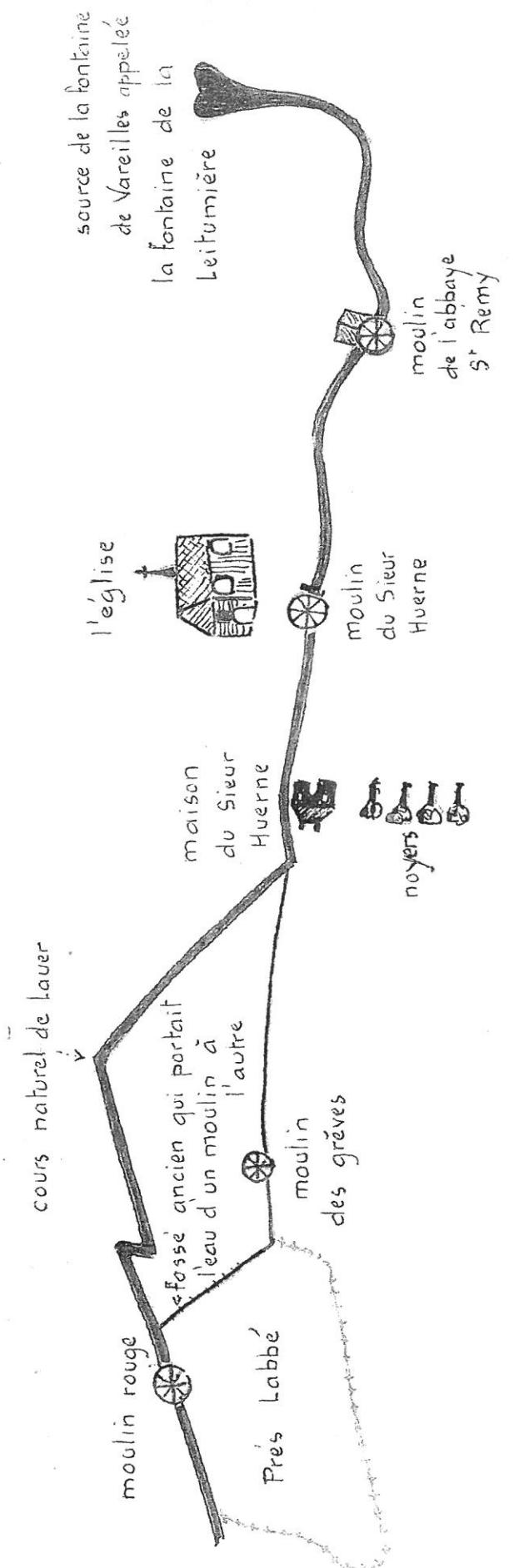
« Le 4 mai 1656, fut présente ici la personne demoiselle Anne De Vaubis, son frère dit Daniel De Victor, écuyer du sieur De Montigny, demeurant à Vareilles, laquelle a reconnu qu'elle est détentrice, propriétaire et possessive... »

(Document très difficile à lire)

A cette date, il semblerait que **De Butor, Sieur De Montigny**, écuyer devient propriétaire de la Ferme des Prés et ce jusqu'en 1665.

Avant 1656, je ne possède actuellement aucun document concernant la Ferme des Prés.





REF : A.D.Y. - H : 869 -

1665 : Propriétaire de la Ferme des Prés :

Jacques HUERNE

Jacques Huerne était avocat au Parlement. A son décès, La « Veuve Huerne » Marie-claire De Lailly se fait remarquer par la mauvaise gestion de ses biens.

« La dite ferme est en très mauvais état, étant possédée depuis plusieurs années par la dite dame veuve Huerne dont les fermiers abusaient de la bonté et étaient plus maîtres qu'elle. »

Sur un plan de 1694 (ci-contre), la Ferme des Prés est encore appelée : « Maison du Sieur Huerne », bien qu'à cette date, elle appartienne déjà à la Congrégation de la Mission de Versailles.

Sur le plan est dessinée une allée de noyers. Le gel fera éclater les troncs de ces arbres en 1709. Une période de froid intense sévira sur le royaume et accentuera la misère populaire.

En conséquence :

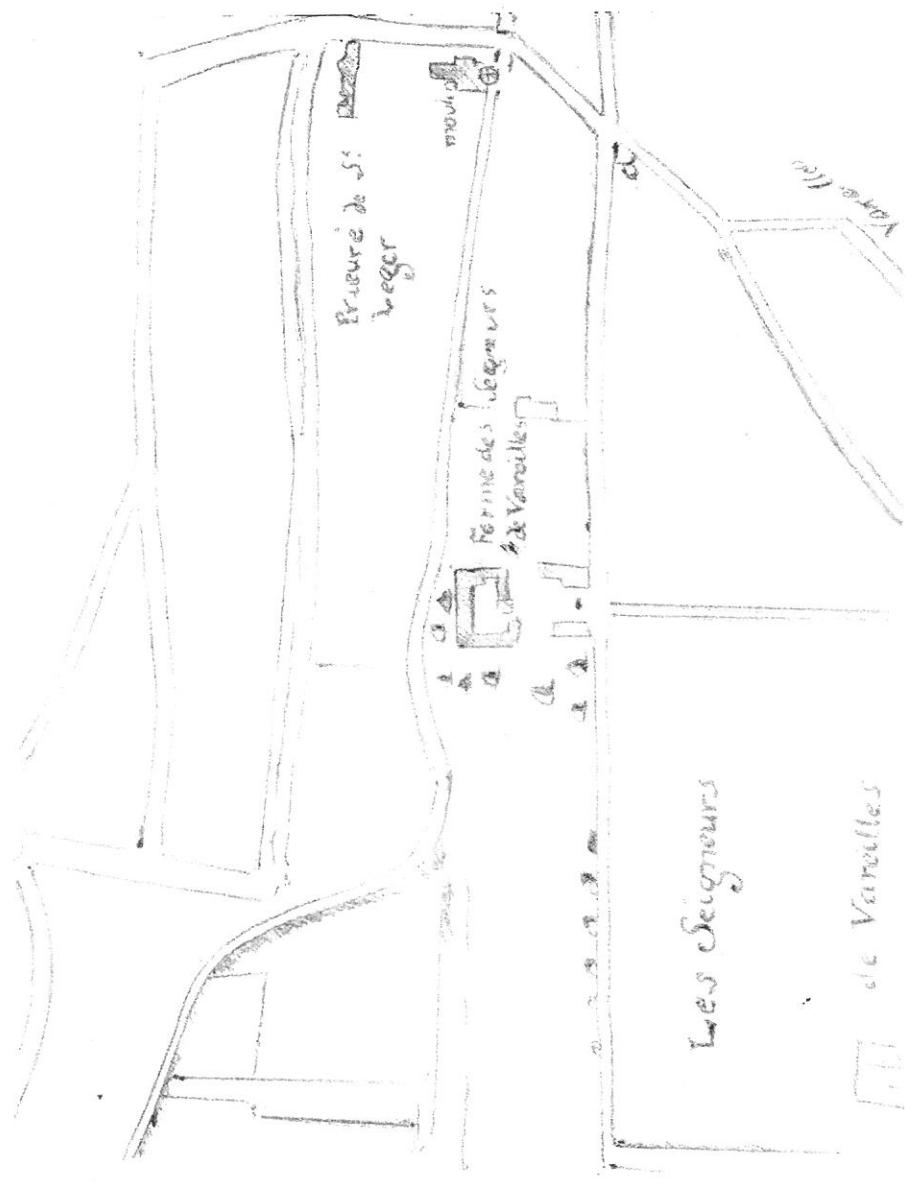
« le loyer de la ferme diminuera de la dite somme de 150 livres »

Ce plan est très intéressant : il est entre autre fait mention de deux moulins aujourd'hui disparus :

-le Moulin des Grèves

-Le Moulin Rouge (le long de la villa gallo-romaine du Pré l'Abbé)

(« cour naturel de lauer » signifie cours naturel de l'eau).



REF : A.D.Y. - H 369- 1694

1678 : Propriétaire de la Ferme des Prés :

**Messieurs les Prêtres de la Congrégation
de la Mission de Versailles, Abbés de Saint
Rémi.**

« La congrégation de la Mission de Versailles avait été dotée des biens des menses abbatiales de l'abbaye supprimée de Saint Rémi de Sens et de celle de Saint Pierre-le-Vif. Les deux menses abbatiales des dites deux abbayes ont été réunies en différents temps à la dite cure de Notre-Dame pour tenir lieu de pension aux dits curé et prêtres de la dite Mission, établie au dit lieu pour desservir la dite cure, savoir la mense abbatiale de Saint Rémi en 1674 »

Ref : Collection de documents inédits sur l'Histoire économique de la Révolution française..

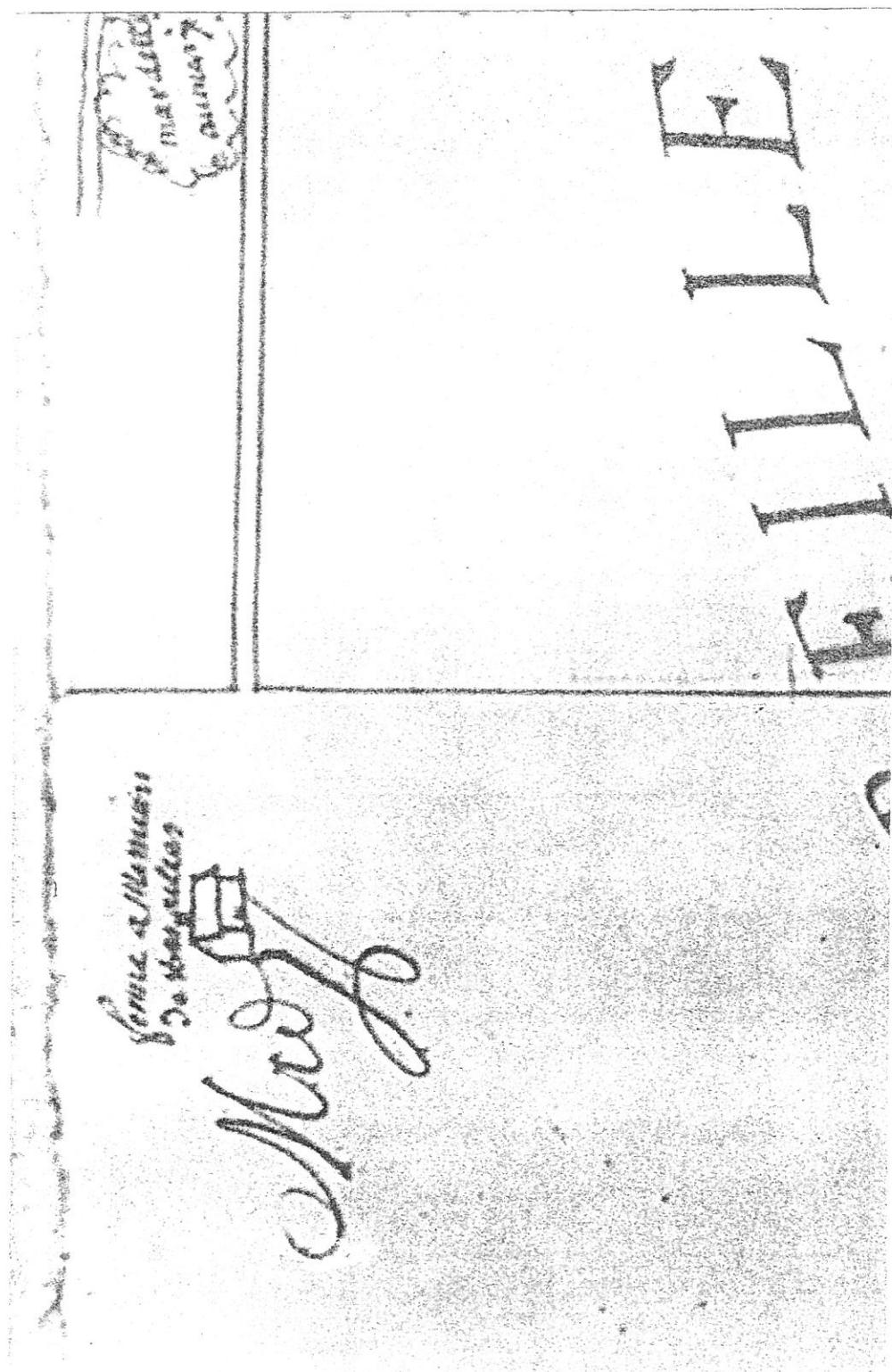
La Ferme des Prés est à partir de cette date désignée sous le nom de :

« La Fermes des Seigneurs de Vareilles. »



A.D.Y.-H 369-

FERME DES SEIGNEURS DE VAREILLES



1724- RENSEIGNEMENTS SUR LA FERME DES SEGNEURS DE VAREILLES

Ci-contre, plan datant de la même époque

Ref : A.D.Y. (vue partielle)

La disposition des bâtiments de la ferme est différente de l'actuelle. On y retrouve cependant le pigeonnier et ce qui semble être la partie réservée aux locaux d'habitation ; par contre deux bâtiments situés devant le pigeonnier n'existent plus de nos jours.

Un bras d'eau passait devant la ferme, ce qui est confirmé sur d'autres plans, par la présence, en aval, du **Moulin des Grèves**. L'eau passant par ce bras rejoignait le Ru de Vareilles par une conduite artificielle qui pourrait dater du temps de la villa gallo-romaine !

(voir plan des pages précédentes)

des traits obliques semblent représenter un pont ou simple passage permettant de franchir ce petit ru pour accéder à la ferme.

Les termes : « partant », répétés sur les voies d'eau pourraient avoir le sens de « partie, partiel », c'est-à-dire de bras du ru.



1794

lettres d'Europe

Mme de Bertrand
Justine, à laquelle je
dis que le
partie de l'opposition
à l'ordre du jour
tous au moment
où il sera à l'ordre
du jour, attention
aux personnes

qui pourront faire
que le Comité des députés
ne fasse pas de
nouvelles lois depuis ce
jour, et qu'il soit
à Paris, et maison de 2600.

Cette somme de 2600, se référant point
à la juste valeur de cette chose, envoit-mme
les articles suivants dans les plus brefs
termes possibles, pour donner force
à ces clauses, et au succès de l'assemblée, et de
l'agir assez longtemps.

La Dilige et prompte exécution consiste
dans les articles suivants.

Bruxelles,

AVIS AUX PROCUREUR A VERSAILLES CE 22 JANVIER

1724

(Copie de la première page de l'original ci-contre)

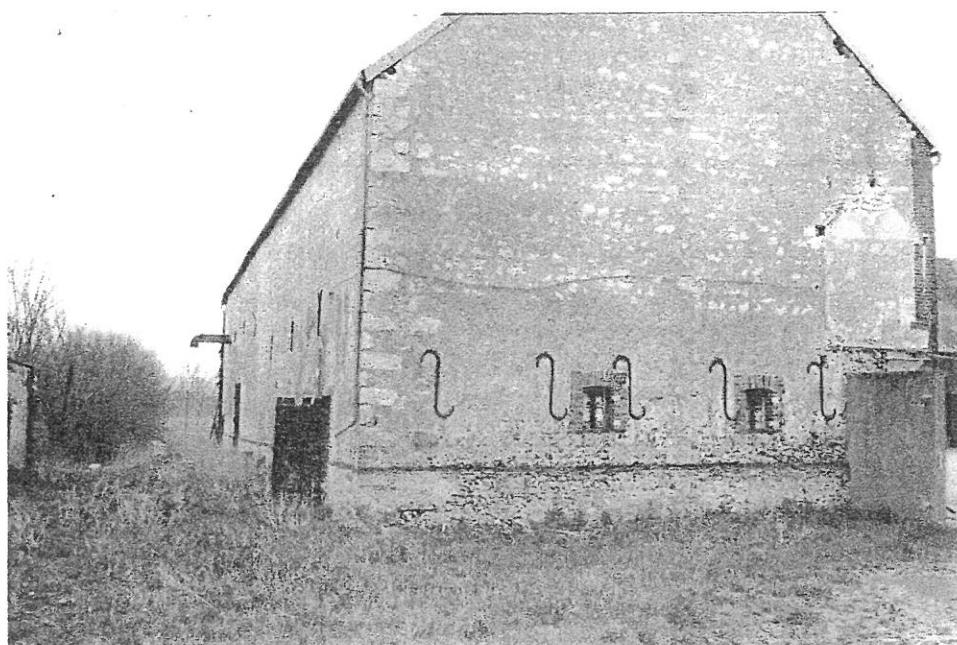
« Lorsque l'on renouvelera les baux qui finiront tous en même temps, il sera à propos de bien faire attention au présent mémoire.

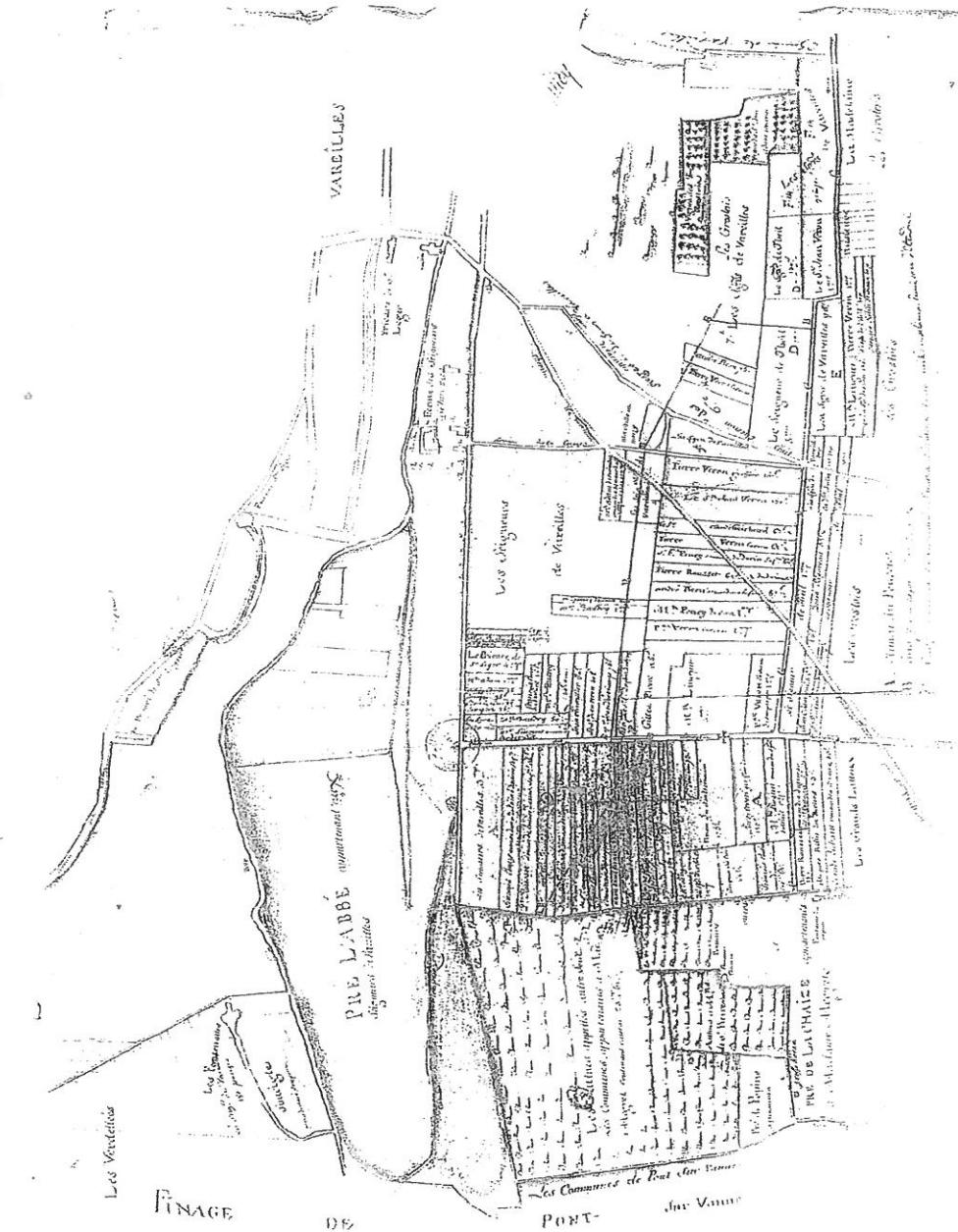
Il faut remarquer que la Paroisse de Vareilles, avec toutes ses dépendances a été affermée à M. Adam, à raison de 2600 livres pour le tout.

Cette somme de 2600 livres n'est certainement point la juste valeur de cette terre, en mettant même les articles l'un après l'autre, au plus bas prix que l'on puisse les mettre, pour donner lieu à un receveur de ne jamais m'en risquer, et de gagner assez considérablement.

La dite et réception de Vareilles... »

...Les réparations seules et augmentations de bâtiments que nous avons faites à la ferme... Les granges neuves, vacheries et autres logements utiles et profitables au fermier de sorte que la dite ferme est présentement une des plus commodes et des plus logeables du pays au lieu qu'elle était tout en désordre lorsque nous l'avons acquise et incapable de loger le fermier. »





1742- REPARATIONS A LA FERME

« Etat des déboursés que j'ai fait pour les réparations qui ont été faites tant à la ferme de Vareilles qu'au moulin appartenant à Messieurs de Versailles, suivant les ordres de Monsieur

Premièrement, payé à Jean Creuve, couvreur à Villiers-Louis...

...plus, pour faire construire le hangar et plus bergerie dont il a été employé à la cloison en devant trente-huit toises et demie en colombage pour garnir la cloison de derrière et le pignon à douze soles la toise qui font dix-sept livres deux soles, ce qui fait en tout : 55 livres 2 soles

...plus payé pour seize livres et demie de clous à 7 soles la livre : 5 livres 1 sole

...plus payé à meilleur charpentier, dix journées qu'il a faites, savoir six jours à 35 soles et quatre à 30 soles : 16 livres 19 soles

...plus payé pour la façon des deux portes qui ont été faites à la bergerie : 1 livre 16 soles

...fourni dix toises de planches pour faire les portes à 8 soles la toise : 4 livres

...plus pour deux livres de clous pour faire les portes : 0 livre 14 soles

...plus payé...serrures...quatre...et deux crampons et avoir ataisé les ferrures : 5 livres »

Ref : A.D.Y.-H-367-

(document incomplet et difficile à lire)

1766

Verailles

Précédé
des loix des
Pays étrangers
et de la
France
par l'ordre



TRAITE DE VERAILLES

POUVOIR du Sieur Curé de la Paroisse de Notre-Dame de Verailles, Sc. les Pères de la Confrérie de la Mission de la même Paroisse, Seigneurs de Varchelles, à cause de la révolte de l'Abbaye de Saint-Remy-les-Sens, auquel

COUP DE les Pères de Syrie, Hubert

& Commune de Verailles.

FAITS ET PROCÉDURES,

PRÉCISEMENT RELATIFS A L'INSTANCE.

EN 1765, le Curé de la Paroisse de Notre-Dame de Versailles, & les Prêtres de la Congrégation de la Mission de cette Paroisse, Seigneurs de Vareilles ; à cause de la réunion de l'Abbaye de Saint-Remy-les-Sens à cette Maifon, se trouvèrent obligés de pourvoir à la construction, 1^o. d'un bâtiment pour servir d'auditoire au lieu de Vareilles ; 2^o. d'une prison ; 3^o. d'une maison pour loger le Garde des Bois de Vareilles. Ces Bois avoient, en outre, besoin d'être aménagés ; enfin, un moulin & une ferme, située à Vareilles, exigeoient des réparations urgentes ; les Seigneurs n'avoient pas de fonds, ils crurent, pour y pourvoir, trouver une ressource suffisante dans une belle réserve, qui exiftoit dans leurs Bois ; en conséquence, ils demandèrent au Conseil la permission de la couper & de la vendre, à la charge d'en employer le prix aux objets dont on vient de parler. Ils demandèrent, en même-tems, la permission de disposer au fur & à mesure, des coupes ordinaires de leurs Bois, & pendant leur première révolution, des arbres de l'âge au-dessus de 40 ans, qui s'y trouveroient, pour se mettre à portée de pourvoir à l'entretien des bâtimens dépendans de l'Abbaye de Saint-Remy-les-Sens.

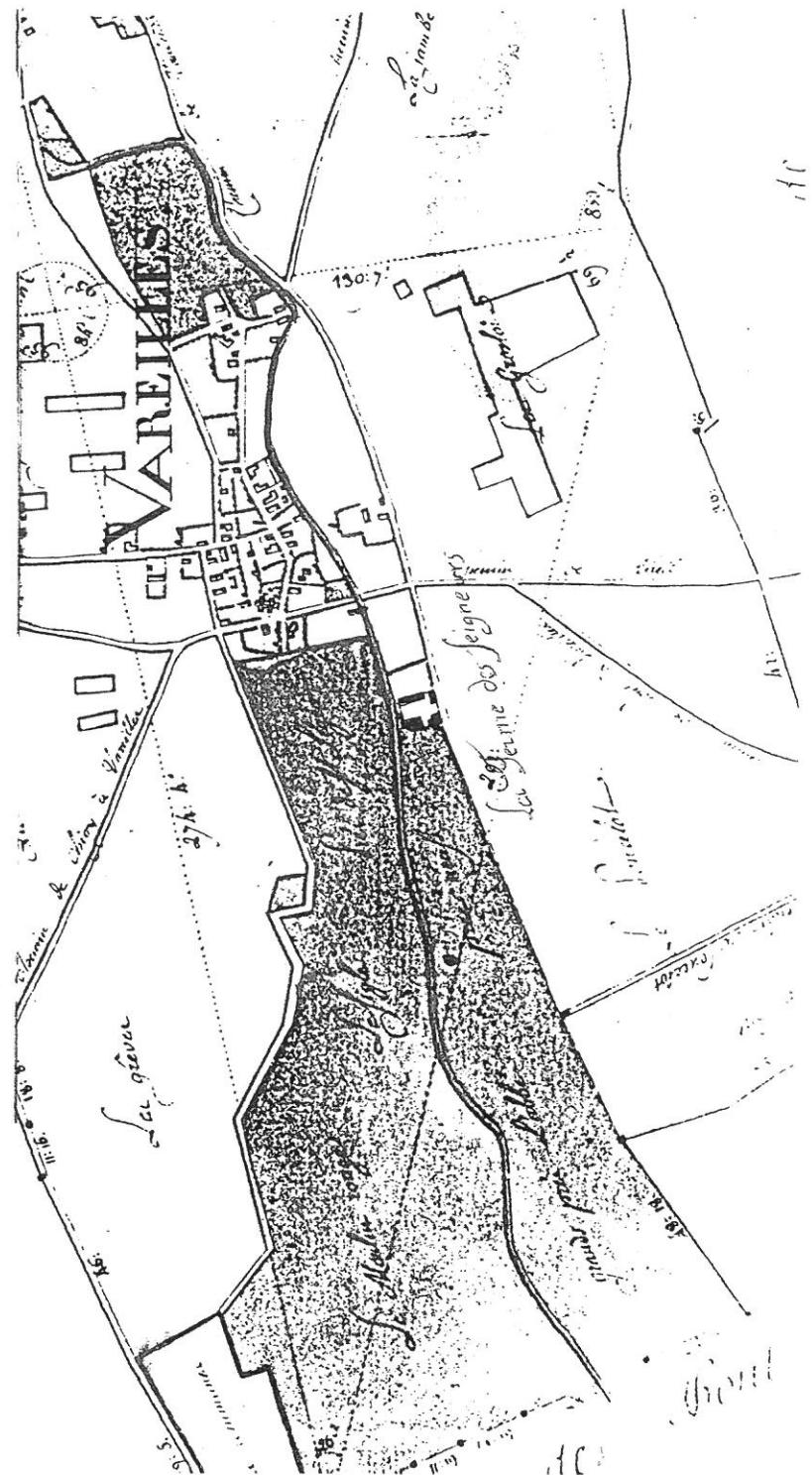
SUR cette Requête, le 2 Décembre 1766, intervint un Arrêt, par lequel Sa Majesté, avant faire droit, ordonna que les Habitans & Communauté de Vareilles, représenteroient, par devant le Grand-Maitre des Eaux & Forêts du Département de Paris, ou tel Officier de la Maitrise Particulière

PLAN TOPOGRAPHIQUE DU TERRITOIRE DE LA PAROISSE DE VAREILLES

Election de SENNS, contenant à la mesure du lieu de 22 pieds pour perche et 100 perches pour arpent 2013 arpents, 38 perches

REF : A.D.Y.

Date probable 1784



1772- BAIL D'UNE FERME ET DEPENDANCES APPARTENANT A MESSIEURS DE LA MISSION DE VERSAILLES

« ... une ferme, sise à Vareilles, consistant en un corps de logis composé de deux chambres à feu, cuisine, fournil, greniers ; au retour, cellier et deux cours. Dans la première desquelles cours, deux granges et dans la seconde, aussi une grande grange servant de vacherie, une écurie et autres bâtiments, un jardin fermé de murs et »hayer», dans lequel sont des arbres fruitiers et aisances, au fond, un colombier au-dessus de la porte d'entrée de la dite maison. »

Ref : A.D.Y.-H 367-



VENTE DES BIENS NATIONAUX DANS LE DISTRICT DE SENS

La Ferme de Vareilles, avec 126 arpents de terres et 71 arpents de prés, tenue par la veuve Marteau de la ci-devant Congrégation de la Mission de Versailles, estimée 80 000 livres.

SOUMISSION : du 11 août 1791, par Antoine Bar, ci-devant trésorier de la Chancellerie de Paris, y demeurant, à 74 000 livres

ENCHERISSEURS : Jean-louis Magin, administrateur du district ; François Blanchet, bourgeois à Villeneuve-sur-Vanne ; Pierre Darde de Theil, MEIGNEN, marchand de bois, à Villevallier.

ADJ : 146 000 à Pierre-Gatien Moreau, ancien notaire, demeurant à Paris./

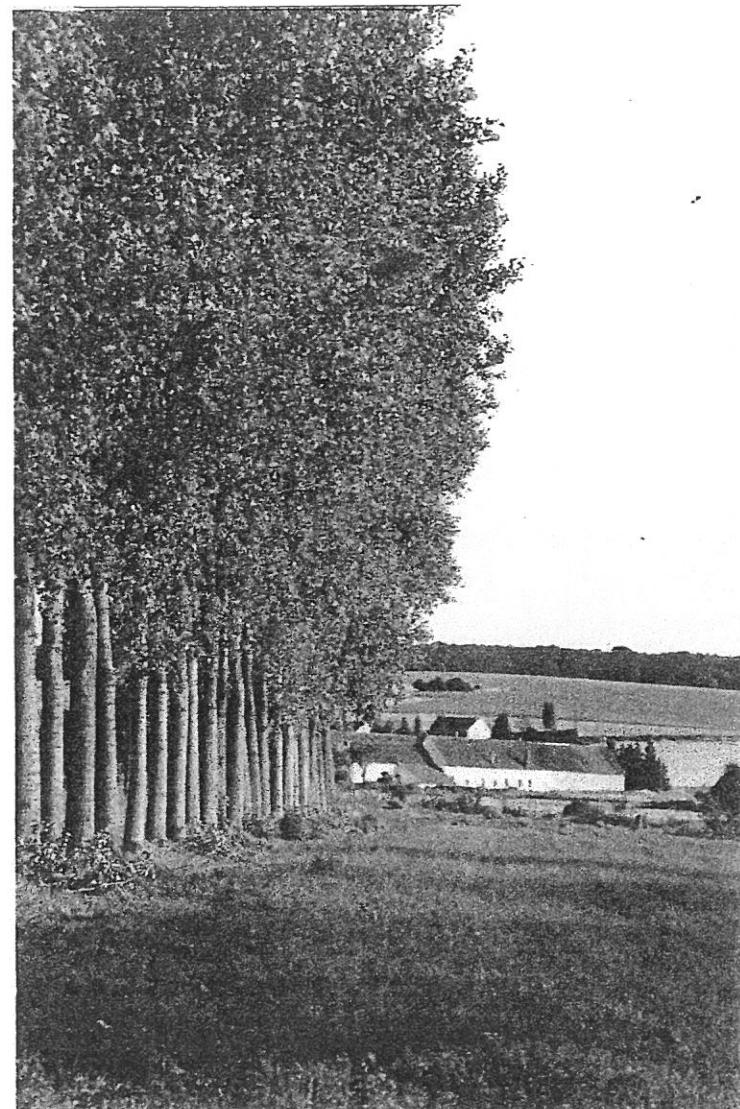
« Par acte du 3 avril 1789, devant Chandelier, notaire à Sens, dame Cécile Geneviève Collet, veuve de sieur Louis Sébastien Pigalle, receveur de la terre et seigneurie de Vailles, rétrocédait à Marguerite Villiers, veuve du sieur Etienne Marteau, vivant receveur de la terre et seigneurie de Theil,-demeurante à Bagneaux-, le bail fait au dit Pigalle, le 26 avril 1782, de la ferme de Vareilles et des grosses dîmes de grain et de vin, novelles et dîmes d'agneaux de la paroisse de Vareilles, à charge de payer au curé de Vareilles 500 livres pour sa portion congrue, 150 en argent et 30 bichets de méteil au garde-chasse et bois des bailleurs de Vareilles, les Sièges et Vaudeurs et moyennant 5 000 livres de loyer et un pot de vin de 3 000 livres. »

Ref : Charles Porée- 1913 – Vareilles pages 265 à 269

1789- Propriétaire de la Ferme des Prés :

**Marguerite de Villier, veuve du citoyen Etienne Marteau, aubergiste à Villeneuve sur Vanne.
Plus connue sous le nom de « La veuve Marteau »**

Elle ne réussit pas à s'acquitter de ses créances (achat des biens nationaux)





Portrait de Monsieur Paul Chaudru De Raynal

1841 (ou avant ?) : Propriétaire de la Ferme des Prés :

Paul CHAUDRU De RAYNAL

Sous intendant militaire de 1^{ère} classe en Algérie
Officier de la Légion d'Honneur
Demeurant 285 rue Saint Honoré à Paris

Paul de Raynal a épousé successivement :
Adèle Joubert
Sophie Joubert (sœur d'Adèle décédée) de laquelle il a eu deux filles.

Joseph Joubert, frère de ces deux femmes, était un philosophe qui a écrit :

« Les Pensées de Joubert »

Ouvrage préfacé par Chateaubriand et édité par l'imprimerie Le Normand, 8 rue de Sèvres à Paris.

Elève de Diderot qui lui communiqua sa hardiesse, il corrigea ce qu'il avait d'intempérant dans le goût de son maître par un vif sentiment de la beauté antique.

Chateaubriand l'avait surnommé « Un Platon à cœur de La Fontaine ».

Une citation de Joseph Joubert : « L'espérance est un emprunt au bonheur. »

Fermier exploitant la Ferme :

Pierre Bourdon, marié à Vareilles le 24-11-1841 avec Marie Marguerite Lesprillier, fille de l'instituteur de Vareilles à cette époque.



Portrait de Paule Sophie De Raynal

Monsieur Paul Chaudru de Raynal et sa seconde épouse sont le parrain et la marraine de la deuxième cloche de l'église de Vareilles, fondues en 1841.

Texte figurant sur cette cloche :

*Sit Nomen domine benedicta
sancta maria ora pro nobis*

*Nommée Paule-Sophie par M. Paul
de Raynal, sous-intendant militaire,
parrain et par Mme. Chaudru de
Raynald, née Joubert, marraine.*

*M. Jean-Charles Bourgeois, maire de
la Commune*

Fondue en 1841

*Bénite par Mr. Joseph-Victor Bobelin,
curé de Vareilles.*

Cochois-Liebau & Bretons, fondeurs.

(Cette cloche a été fondu au lieu-dit « Le Trou aux Cloches »)

- ?- Propriétaire de la Ferme des Prés :
- Monsieur De LANDER

La matrice cadastrale de Vareilles mentionne l'acquisition de terres et de prés entre les années 1935 et 1956 par les personnes suivantes :

- De Lander François Le Vernon (Cher)
- de Lander Jacques, sous-directeur de banque, 19 avenue Franklin Roosevelt Paris
- Sainte Claire Derille Guy ingénieur 2 rue de Vienne Paris 8^{ème}
- Madame Buffet Bernard veuve, née Sainte Claire Derille paris 16^{ème}.

Fermiers ayant exploité la ferme :

Monsieur Pineau: Il avait 50 vaches laitières et faisait des fromages qu'il allait vendre deux fois par semaine à Sens avec son « quatre roues ». Il avait, paraît-il, toujours un chapeau melon sur la tête !

Cette activité explique pourquoi André Coladon, dans la première partie de ce livre s'étonne de trouver un matériel imposant et inutilisé dans la laiterie de la ferme.

Monsieur Pineau est mort à la guerre 14-18. Il était marié avec la fille de l'instituteur de Vareilles: Monsieur Lespriller.

Monsieur Arthur Coladon: 1917-1921

Monsieur Albert Coladon: 1921-1949

Monsieur Maurice Coladon: 1949-1972 (Il s'agit du frère d'André, qui a raconté la vie à la ferme.)

**-1951- Propriétaire de le Ferme des Prés :
Monsieur Paul LEROUX :**

Fermiers ayant exploité la ferme :

Monsieur Albert Coladon : 1972

Monsieur Masson, ouvrier agricole.

(La bergerie a été démolie en 1980.)



-1991- Propriétaire de la Ferme des Prés :
Monsieur Pascal LEROUX

Ouvrier agricole : Marc LAROCHE



-2003- Propriétaire de la Ferme des Prés :

Monsieur Marc LAROCHE

Pas d'ouvrier agricole

Conversion à la culture biologique .

Création d'un Gîte rural avec activités touristiques à la ferme.

**A louer
en Pays d'Othe**

Tel : 03 86 88 21 36
e-mail laroche.mpppm@wanadoo.fr



Gite tout confort
4/6 personnes
dans ferme classée
du XVI ème siècle

11 km de Sens,
1H 30 de Paris

promenade, vélo,
pêche, chasse,
équitation et tennis
à proximité.

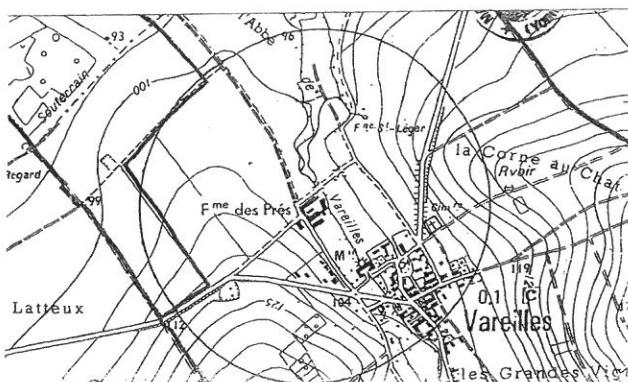
Location toute l'année
Possibilité ménage,
linge de maison .
Tarifs : nous consulter

Monsieur P. Notteghem souligne la cohérence de la toiture, modifiée en fonction de l'évolution de l'agriculture et rejoint l'analyse de Madame Saulnier-Pernuit.

Monsieur J.P. Bouvet, au contraire, souhaite une étude plus protection les plus objectives possibles. Il se met à la place des futurs propriétaires qui hériteront sans doute de la gestion difficile de bâtiments agricoles protégés au titre des monuments historiques. Monsieur F. Portet souhaite la protection de deux ou trois grands domaines de ce type. Il souligne qu'à Vareilles, le domaine n'a pas subi de transformation importante ;

Monsieur B. Delarozière cite l'exemple de la ferme de Pothière et Madame De Maulmin, celui de la grange de Toucheboeuf à Lailly.

Considérant que la ferme des Prés à Vareilles (Yonne) présente un intérêt d'art suffisant pour en rendre désirable la préservation en raison des dispositions d'origine intactes et de la richesse des plans qui représentent ce domaine au XVIIIème siècle, la Commission donne à la majorité un avis favorable à l'inscription sur l'**Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques** des façades et toitures des bâtiments agricoles.



Zone soumise à l'approbation des Monuments Historiques

Préfecture de la Région Bourgogne

ARRÊTE portant inscription sur l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques de la Ferme des Prés à Vareilles (Yonne).

VU la loi du 31 décembre 1913 modifiée sur les monuments historiques ;

VU le décret du 198 mars 1924 modifié pris pour l'application de la loi du 31 décembre 1913 ;

VU le décret n°83 390 du 10 mai 1982 modifié relatif aux pouvoirs des Préfets de Région ;

VU le décret n° 84 1007 du 15 novembre 1984 instituant auprès des Préfets de Région une Commission Régionale du Patrimoine Historique Archéologique et Ethnologique de la Région de Bourgogne entendue, en sa séance du 2 mars 1995 ;

VU les autres pièces produites et jointes au dossier ;

CONSIDERANT que la Ferme des Prés à Vareilles (Yonne) présente un intérêt d'art suffisant pour en rendre désirable la préservation en raison des dispositions d'origine intactes et de la

ARTICLE 1^{er} Sont inscrites sur l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques les façades et toitures de la Ferme des Prés à Vareilles (Yonne) située sur la parcelle N°190 d'une contenance de 51 a 60 ca, figurant au cadastre, section A, et appartenant à Monsieur Pascal Leroux né le 20 juillet 1947 à Brienon-sur-Armançon (Yonne), célibataire, demeurant à la Ferme des Prés à Vareilles (Yonne), agriculteur.

L'intéressé en est propriétaire par acte de partage passé le 9 juillet 1991 devant Maître Michel Gaillardot, notaire à Saint-Florentin (Yonne) et publié au bureau des hypothèques de Sens (Yonne) le 17 juillet 1991, volume 1991-P, n°3006.

ARTICLE 2 Le présent arrêté, dont une ampliation certifiée conforme sera adressée sans délai au Ministre de la Culture, sera publié au bureau des hypothèques de la situation de l'immeuble inscrit et au recueil des actes administratifs de la Préfecture de Région.

ARTICLE 3 Il sera notifié au Préfet du département, au Maire de la commune et au propriétaire, intéressé qui seront responsables, chacun en ce qui le concerne, de son exécution.

Fait à Dijon le 08 mars 1996

BOUTADE SUR VAREILLES

Biographie sommaire de Jean JAVAL

Ancien élève de Polytechnique, intelligence vive et étendue de connaissances exceptionnelles (il pratiquait dix langues !), il se lança, de bonne heure dans l'activité politique. Entré au Conseil Général dès 1901, il représentait le canton de Villeneuve-l'Archevêque. Il devint député de Sens en 1909 (comme son père et son grand-père l'avaient été).

Il semble donc probable que ce poème date du début du vingtième siècle.

Le dessin à la plume : »Un cul terreux de Vareilles » est très naïf !

L'auteur est inconnu actuellement.



un cul-terreux de Vareilles

Boutade sur Varcilles

A mon ami : F. L.

Simple fille des champs, assise dans le val,
Enjambant le ruisseau, qui, sous tes pieds murmure,
Nul ne te profana, - pas même Jean Javal !
Ô Varcilles la pure ! et sous ta triple armure

Ton cœur bat avec force et même avec fierté.
Tu sort de protéger, dès l'époque lointaine
Contre l'esprit du mal, gardant ta pudicité ;
Et tu fus, depuis lors, Varcilles surhumaine !!

Je sais bien qu'on te raille à Thail, et qu'on souit
À chigy, comme à Pont, et même, qu'on médite
Un jour, si ton torrent, dans son cours, se tarit,
De t'accorder ce nom : Varcille Hermaphrodite.

Mais, dédaigne ces bruits, ces méchantes rumeurs,
Ne prêtes pas l'oreille à tout propos sadique.
Tes braves culte-terreux méprisent les clamours,
Et, tu restes pour eux : Varcilles la Pudique.



26 juin 19..