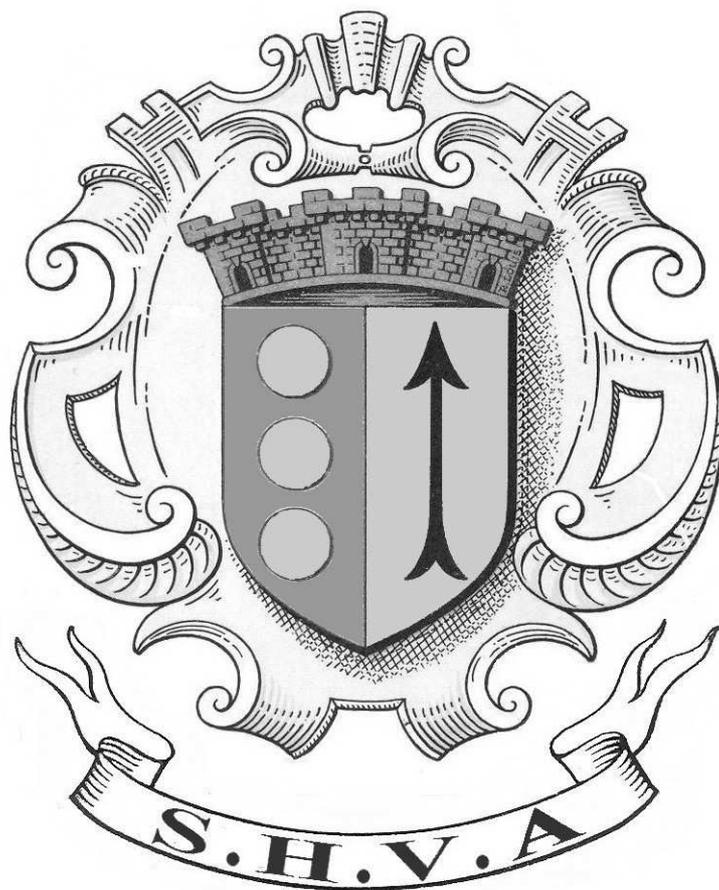


SOCIETE DE L HISTOIRE ET DE LA VIE

N°46

A AUBERVILLIERS

Janvier 2001



A U B E R V I L L I E R S

L e s V e r t u s

À t r a v e r s l e t e m p s

SOMMAIRE

EDITO

**UNE JOURNEE D'AUTOMNE A LA FERME MAZIER
en 1943**

NOUS RECHERCHONS...

REPONSES ET REMERCIEMENTS

à LIRE

EDITO



*Les membres du bureau de la Société d'Histoire vous présentent leurs
meilleurs vœux pour 2001*

Entrer dans le troisième millénaire...

Ce qu'il sera ? Nul ne peut aujourd'hui prévoir son devenir. Ce que nous croyons connaître et pour certains avoir vécu, ce sont les 100 dernières années du précédent millénaire, riche en événements de portée mondiale.

Le chaudron de l'histoire, long à s'échauffer à travers les siècles, nous a donné le meilleur et le pire avec des poussées scientifiques fulgurantes (mieux vivre avec le progrès et les luttes sociales), mais aussi deux guerres mondiales et leurs cortèges de misères et de chagrin.

Aubervilliers n'y a pas échappé. En 1900, le dernier carré de producteurs de légumes, betteraves, choux, navets, oignons... côtoyait le monde industriel en plein essor. Les usines et leurs ouvriers, entassés dans des bâtiments - dortoirs, remplaçaient les terres fertiles de notre cité.

A l'échelle humaine, c'était hier.

Notre Société d'Histoire locale se veut de plein pied avec son passé et son présent. Elle se veut être un maillon de la mémoire et transmettre aux générations de ce nouveau millénaire les données qu'elle aura pu recueillir.

Claude FATH

UNE JOURNEE D'AUTOMNE A LA FERME MAZIER EN 1943

Une heure du matin, le réveil sonne. Mes parents se lèvent, avalent un café et partent avec le camion, rempli de marchandises préparées la veille, pour les halles, au cœur de Paris. Là-bas ils font la queue, en attendant qu'une place leur soit attribuée. Il n'y a pas de place fixe. Les cultivateurs s'installent en fonction de leur arrivée, dans les rues autour du pavillon Baltard et de l'église St. Eustache, bien sûr en plein air, aux intempéries de toutes sortes et au froid. Mes parents déchargent les marchandises : betteraves cuites, poireaux, salsifis, carottes, oignons...

Mon père repart en camion. Arrivé à la maison vers 3 h et demi, il allume le feu dans le four. Un demi-stère de bois y a été déposé la veille avec la paille. Puis il se recouche. Ma mère reste aux halles pour vendre la marchandise aux petits commerçants (pas de grandes surfaces à cette époque).



Cultivateurs d'Aubervilliers se rendant aux Halles

Cinq heures et demie, mon père, homme très dur, pour qui le travail est la valeur absolue, se relève et me réveille. Les yeux encore pleins de sommeil (je n'ai pas encore 14 ans), mon premier travail est de m'occuper du cheval : le nourrir, le nettoyer (la propreté du cheval est plus importante que celle des personnes, on

est fier d'avoir un cheval propre, les gens...), nettoyer également l'écurie, mettre le fumier sur le tas, le long du mur face à l'écurie, faire la litière avec de la paille d'avoine et donner à manger aux lapins. Pendant ce temps, mon père rajoute un autre demi-stère de bois dans le four et s'occupe du feu avec un long tisonnier de 3 m. Entre temps il vaque à différents travaux d'entretien.



La cour de la ferme Mazier

Vers sept heures et demie, le bois est pratiquement brûlé. Mon père ramène les braises incandescentes sur le devant de la gueule du four à l'aide d'un grand râteau dont les dents sont remplacées par une plaque de métal. Il fait une chaleur intense. C'est l'heure où j'attelle le cheval à la carriole (qu'on appelle aussi tombereau, car on peut la faire basculer sans dételer le cheval) et je pars aux champs. Ceux ci sont situés à plus de 3 km. Mes parents cultivent environ 12 hectares, répartis en plusieurs endroits de la plaine de La Courneuve, laquelle fait environ 2000 hectares, comprise entre La Courneuve, Stains, Dugny et Le Bourget. Une centaine de cultivateurs, habitant pour la plupart à Aubervilliers et La Courneuve, cultivent ces 2000 hectares. Peu d'entre eux sont propriétaires, et beaucoup louent la terre qu'ils exploitent, à quelques gros propriétaires non-cultivateurs. C'est le cas de mes parents. La culture est très variée. On y trouve : betteraves, oignons, échalotes, persil, salsifis, artichauts, carottes, petits pois, choux verts, poireaux, navets, topinambours, ail, avoine, luzerne et un peu de blé pour avoir de la paille pour les chevaux (pas encore de tracteur).

A cette période de l'année on récolte surtout poireaux, carottes, salsifis et choux verts. Le matin il y a toujours de la rosée et même de la gelée blanche. Bien sûr pas de gants : c'est glacial. Je dois bien souvent me battre les bras autour du corps pour me réchauffer. Il y a aussi les labours à faire avec un « brabant » (charrue à deux socs qui se retournent) tout en fer et ce fer est glacé. Souvent je mets mes mains devant les naseaux, tellement j'ai froid aux mains. Quand il gèle, et que le sol est dur (ce qui évite aux roues de la carriole de s'enfoncer), on en profite pour répandre la « gadoue ». La gadoue : ce sont les ordures

ménagères, que tout au long de l'année, les bennes d'Aubervilliers et de La Courneuve viennent déposer en gros tas (les ordures sont vendues par les communes aux cultivateurs). Elles sont triées (par moi), au fur et à mesure de leur arrivée de façon à ne conserver que les denrées périssables. Tout ce qui ne pourrit pas (boîtes de conserves, verre, bois, papier...) est mis de côté et lorsqu'il y en a la valeur d'une carriole, on s'en débarrasse à la décharge de Stains. Le tas de gadoue est formé en pente, de façon à ce que les bennes puissent rouler dessus, et aller au plus loin. Certains tas font plus de 4 mètres de haut. Tout cela fermente, et lorsque l'hiver on reprend la gadoue à la fourche pour la mettre d'abord dans la carriole et ensuite la déposer dans les champs où plus tard il faudra la répartir sur toute la surface, cela dégage non seulement de la vapeur et de la chaleur, mais surtout beaucoup d'odeurs nauséabondes. Les habits en sont imprégnés, mais on finit par s'y habituer... On répand également le fumier produit à la ferme par le cheval et les lapins. A cette époque on utilise très peu d'engrais.



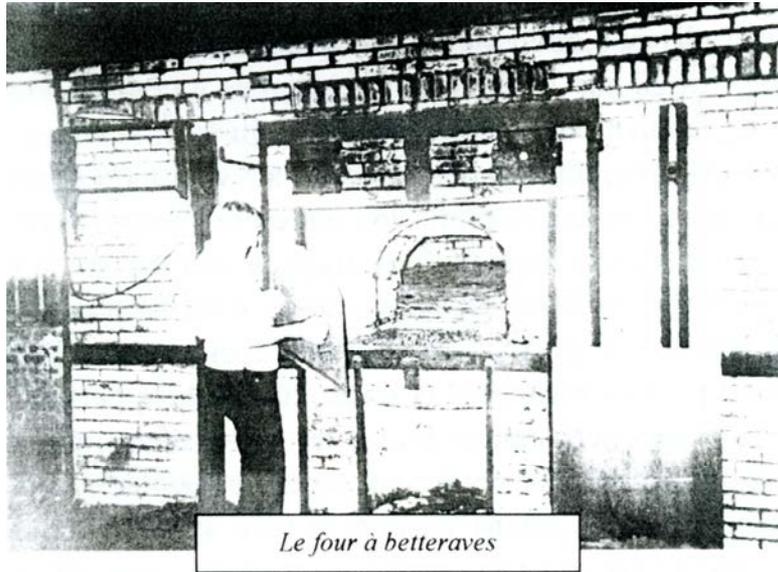
Vers neuf heures, je mange un casse-croûte arrosé de vin mélangé d'eau. Je rentre à la maison pour le déjeuner et l'après-midi c'est de nouveau le travail aux champs. Pendant ce temps, vers 7 heures et demi, deux ouvrières arrivent. Premier travail, aider mon père à mettre les betteraves dans le four brûlant. La veille au soir un tas avait été déposé devant le four. Entre 1500 et 2000 Kg, suivant les prévisions de vente. Le lundi et le vendredi (pour la vente du lendemain matin) sont des gros jours. Mon père, torse nu, se place devant le four, où les braises incandescentes, rassemblées sur 20 à 25 cm d'épaisseur, afin

que le four ne refroidisse pas, dégagent une chaleur épouvantable. Les ouvrières se placent une de chaque côté de lui, baissés, ramassent les betteraves par 2 ou 3 selon la grosseur et les lui passent sans se relever, chacune leur tour. Mon père les prend et les lance au fond du four. Le tas entier y passe. Cela prend une bonne demi-heure. Vu la chaleur et l'activité mon père est en nage. La sueur lui coule de partout. Dès les dernières betteraves enfournées, il enlève les braises et place une porte en fer, un peu plus grande que la gueule du four, puis la fixe sur tous les bords avec de la glaise, préparée préalablement dans une auge.

Ensuite il casse la croûte, se repose un peu et soit en camion soit en vélo il me rejoint aux champs. Il faut maintenant préparer les betteraves pour le lendemain. Elles sont stockées dans la grande grange à côté du fournil. Au début de la saison il y en a plus de 200 tonnes, provenant pour partie de la plaine de La Courneuve et achetées aux cultivateurs non-cuiseurs (sur une centaine de cultivateurs, une dizaine sont cuiseurs) le reste provient du Loiret. Pour les entasser, on procède par rangée de 2 mètres, contenue par une bordure (betteraves rangées tête bêche) et on les monte jusqu'à plus de 4 mètres de haut. Pour les nettoyer, il faut les faire passer dans la « gratteuse », machine électrique qui fait un bruit d'enfer, composée de barres de fer (non rondes) de 2 mètres de long, disposées côte à côte pour former un demi-cercle (il y a un petit espace entre chacune d'elle) qui tournent sur elles-mêmes, et d'un balai (comme les nettoyeuses municipales dans les rues) tournant dans le sens contraire, le tout sur 4 pieds, dont ceux du bout où l'on entre les betteraves font 1m60 de haut et ceux où elles ressortent 1m40 de façon à avoir une pente. Les betteraves sont introduites dans la gratteuse à l'aide d'une fourche dont les dents sont rondes et aplaties dans le bout. Les betteraves sont ainsi tourneboulées, elles suivent la rampe et ressortent expurgées de la plus grande partie de la terre et des plus grosses racines disgracieuses. Il ne reste plus qu'à figoler le nettoyage à la main et au couteau. Elles sont ensuite placées dans des mannes (corbeilles rondes en osier de 80 cm. de haut et 60 de diamètre, avec 2 anses) Tout ce travail est effectué par les 2 ouvrières. Quand la quantité est atteinte, les femmes changent de travail et vont nettoyer et mettre en bottes avec des liens en osier ou de la paille de seigle les autres légumes : poireaux, carottes, salsifis et persil. Elles récupèrent les oignons récoltés durant l'été, séchés sur place dans les champs et stockés au grenier.

Tout cela les amène à midi, où elles repartent chez elles pour revenir vers 13 heures 30. Plus tard se seront mes sœurs qui feront ce travail, quand elles auront quitté l'école à 14 ans. Ma mère, après avoir vendu la marchandise, rentre vers 9 heures par les transports en commun. Si tout n'a pas été vendu, il faut resserrer le reste aux halles dans des serres et le récupérer le lendemain, mais ce n'est pas gratuit. Aussi le plus souvent, un quart d'heure avant la fin de la vente (horaire réglementé), les restes sont cédés à bas prix à des « râleurs », nom que l'on

donne à des revendeurs occasionnels qui n'achètent que de cette façon. De retour à la maison, ma mère fait les comptes de la recette et la met en lieu sûr.



Le four à betteraves

Puis elle se repose un peu jusqu'à midi. A la maison il y a une bonne qui fait le ménage et prépare à manger. Plus tard se sera la tache de mes sœurs.



Après le déjeuner, il faut aller voir si les betteraves sont cuites. Une table (grande planche de 3 m sur 1 m 20 sur 2 tréteaux) est installée à côté du four. Mon père enlève un peu de terre glaise de façon à ouvrir un peu la porte du four, le temps que ma mère avec une pelle plate en bois récupère quelques betteraves

et aussitôt mon père referme la porte. Avec un couteau à petite lame, ma mère pique les betteraves pour tester la cuisson. Si elle est convenable, mon père enlève la porte et tire 2 trappes donnant sur le dessus du four afin que l'air froid entre et stoppe la cuisson. Le temps de cuisson est très important car s'il manque 10 minutes, il faut remettre la porte et la terre glaise et attendre près d'une demi-heure, le four ayant été refroidi par l'ouverture de la porte. En effet les betteraves cuisent uniquement par la chaleur des briques réfractaires et on ne peut refaire du feu. A l'inverse, si les betteraves sont trop cuites, on peut perdre en vapeur et en jus, jusqu'à 100 Kg et c'est une perte sèche. Mais mes parents connaissent bien leur affaire et malgré les différences de quantité, il est rare que ce ne soit pas correct du premier coup. Mon père et moi repartons aux champs vers 13 heures. Une des deux femmes prend une grande pelle plate en bois dotée d'un manche de 3 m de long, sort les betteraves du four et les dépose sur la table. Mère et l'autre femme armées de couteaux piquent les betteraves pour en tester la tendresse. Celles bien tendres et sans fil, sont placées dans des « bourriches » (paniers en osier pouvant contenir 5 Kg de betteraves, fabriqués par des nomades relativement sédentaires et à qui on les achète par quantité de 25.000). Celles ayant quelques fils sont mises à part dans des « ballots » (paniers identiques mais dont la fermeture sera différente afin de les reconnaître). Les autres trop filandreuses seront jetées.

Une fois le four vide et les paniers de betteraves fermés avec de la paille et rangées, il faut préparer pour le lendemain. D'abord le bois, celui-ci a été stocké dans le jardin, environ 150 stères en morceaux d'un mètre de long. On en place un demi-stère dans le four avec de la paille dessous (le bois est humide mais avec la température du four 60 à 70° il sera sec le lendemain). Un autre demi-stère est placé à côté du four. Ensuite les betteraves. Les mannes les contenant sont amenées et vidées de façon à faire un demi-cercle devant le four. Mon père et moi rentrons des champs vers 18 heures avec les légumes récoltés, et nous vidons la carriole sous le hangar en haut de la cour : légumes qui seront nettoyés et bottelés le lendemain. Il reste à charger le camion de toute la marchandise préparée. Puis les deux ouvrières s'en vont. Leur longue journée de 9 à 10 heures est terminée. Pour nous un peu de rangement et ensuite petite toilette (les mains et le visage).

La grande toilette, c'est une fois par semaine, le samedi. Dans un grand baquet en zinc, avec plusieurs à la suite sans changer d'eau, simple rajout d'eau chaude entre chaque. J'ai découvert en arrivant au régiment que l'on pouvait se brosser les dents. A 19 heures le dîner, et 19 H 30 mes parents vont se coucher pour dormir quelques heures avant que le réveil ne sonne de nouveau à une heure du matin. Nous les enfants, nous avons un peu de temps libre, surveillés par la bonne, avant d'aller au lit. A noter que jusqu'à l'âge de 3 ans, nous étions placés en nourrice aux Brévières, près de Rambouillet et ne voyons nos parents que 2 à

3 fois par an. Il n'y a pas de halles le dimanche et le lundi, donc le samedi est un jour un peu plus calme, sauf le travail des champs (ce qui fait que pour moi c'est la même chose). Le dimanche matin est consacré à balayer la cour, très sale, à cause des déchets de légumes et de la terre. De plus les pavés ne facilitent pas le travail, surtout avec un balai en bouleau. J'y passe plus de 2 heures, en plus bien sûr des soins à donner au cheval et aux lapins. Puis quand j'ai fini, il y a du bois à fendre avec une cognée et des coins jusqu'à midi.

Le dimanche après-midi est libre. Je vais au cinéma avec mon cousin et je dois être rentré pour 19 heures. Mes parents, bien souvent trop fatigués en profitent pour se reposer. Les journées d'été sont plus agréables. D'abord à cause de la température et il n'y a les halles que 2 à 3 fois par semaine pour la vente des légumes de saison. Mais le travail est aussi pénible et les journées (de travail) plus longues. Réveil à 5 heures et bien souvent 4 heures et demi. Le midi on déjeune aux champs, ce qui perd moins de temps, mais ne laisse pas le temps des trajets pour se reposer et bien souvent on travaille jusqu'à 19 H 30 et même 20 heures. Ce genre de culture est un travail intense toute l'année. Les seuls jours plus calmes, c'est quand il neige, mais il y a toujours du travail à effectuer à la maison. Au printemps il y a la préparation des terres, puis les semailles, puis l'entretien des champs : le sarclage, le binage, ramasser les cailloux qui gênent pour les petits légumes etc. Le tout toujours baissé, avec le mal de dos qui ne se calme jamais.



Des personnes de la famille Mazier en visite à la ferme et quelques membres de la SHVA

Il y a cependant une bonne journée, c'est celle de la batteuse. A l'époque il n'y a pas de moissonneuse-batteuse. La moisson est coupée et attachée en gerbes par une moissonneuse. On groupe les gerbes par dix : on dit en « dizio » et après séchage on rentre la moisson à la maison où on l'entrepose sous le hangar où plus tard il y aura les betteraves. Le battage est effectué par une entreprise qui va de ferme en ferme. On s'aide entre voisins et amis et on mange tous ensemble. Ce jour là c'est un peu la fête, et pourtant c'est une dure journée et que de poussière avalée ! De même lorsque l'on rentre la luzerne... Il faut la hisser dans le grenier dans le fond de la cour, à gauche de l'escalier. L'un d'entre nous se place dans la carriole, sur la luzerne, et à la fourche la monte vers la fenêtre ou un autre la rattrape, également à la fourche. Quand nous faisons ce travail nous terminons dans un état épouvantable, surtout celui qui est dans la carriole, à cause de la poussière et de la sueur. Aujourd'hui il n'y a plus de cultivateurs à Aubervilliers-La Courneuve. Ils ont disparu dans les années 60. Il n'y a plus de plaine de La Courneuve avec ses lieux-dits « Belle aux airs, la Fontaine, la Pointe etc. ». La ville en a grignoté une partie, le reste est occupé par un grand parc et des routes et des autoroutes, mais si cela existait encore, je ne crois pas qu'il se trouverait des gens pour effectuer un travail aussi pénible, sans beaucoup de loisirs et de repos... et pourtant... mes parents ont vécu tous deux jusqu'à 90 ans.

René MAZIER

C'était les souvenirs du fils de Monsieur MAZIER, qui n'ayant pu être parmi nous le 4 décembre 1999 avait tenu à nous faire le récit d'une journée d'un enfant de 13 ans, fils de cultivateur. Mais il souhaitait tout de même voir comment nous étions installés, et revoir encore une fois cette cour, ces bâtiments... Avec une certaine émotion de part et d'autre, les membres du bureau de l'association l'ont accueilli avec ses trois sœurs et ses beaux-frères le 12 octobre 2000. Intarissable, René MAZIER, retraité qui vit maintenant dans le Loiret, nous a donné encore plus de précisions et de détails sur l'utilisation et la place de chaque chose dans cette maison de culture.

NOUS RECHERCHONS

- 01 . Tous documents concernant Aubervilliers et la guerre d'Algérie.
- 02 . Des enveloppes avec le cachet de la poste (bureau annexe) situé 118 Boulevard Edouard Vaillant.
- 03 . Des renseignements concernant un conseiller municipal DESGRAIES élu vers 1900.
- 04 . Les naissances, mariages et décès des époux Amour CLOS (CLAUD) et Jeanne LANGOUISSEUSE, mariage aux environs de 1610/1615 à Aubervilliers ou dans les environs.
- 05 . Le décès de Nicolas COUSIN, époux de Michelle THIBAULT situé vers 1640 à Aubervilliers ou dans les environs.
- 06 . Des témoignages et documents sur la commune libre du Montfort.
- 07 . Des renseignements sur la Cabane Bambou (café, épicerie guinguette) située Route de Flandre, (avenue Jean Jaurès) à remplacement des Courtillères, près du stade de l'A.S.P.T.T.
- 08 . Des témoignages et documents sur les différents lavoirs de la commune.

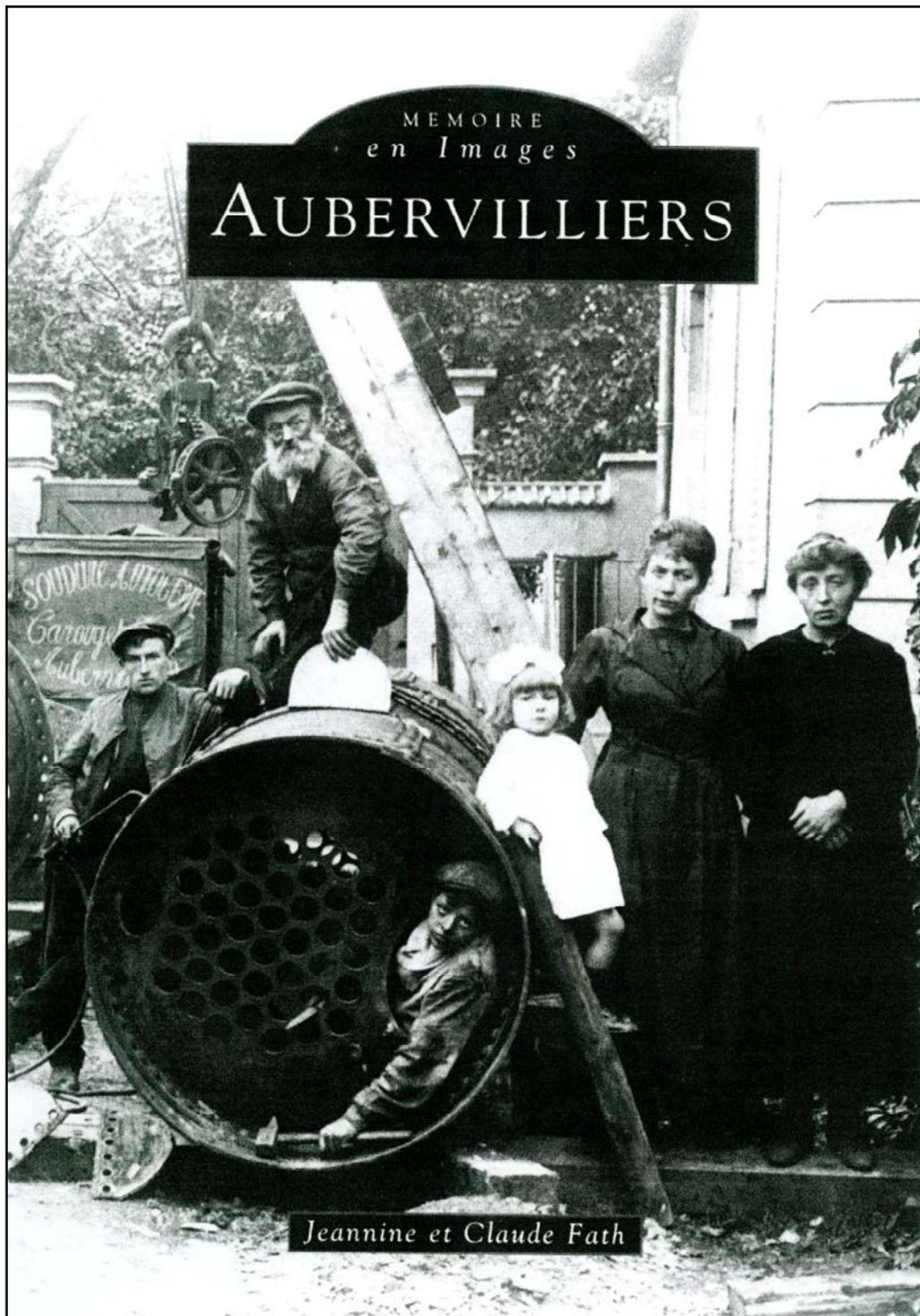
REPONSES ET REMERCIEMENTS

Nous avons reçu des photos de classe de l'école Paul Doumer

- ☞ Nous remercions Madame LECOCQ-TROUET pour le groupe de la classe de Madame LHERMITTE dont d'anciennes élèves aimeraient se retrouver.
- ☞ Madame RUCH pour cette photo de groupe à la sortie d'un Musée ? (classe de M. THUILLIER, vers 1950) :



- ☞ Madame LORENZI, pour le don d'un livre sur DUGNY, mentionnant son frère, tué sur l'avenue Jean JAURES, en 1944 et pour des photos de famille.
- ☞ Monsieur DE FRANCHESCI pour la photo des jardins ouvriers situés entre la rue C. BAUDELAIRE et la rue A. DUMAS, emplacement où sera construit le groupe scolaire et la cité G. PERI.
- ☞ Monsieur et Madame BERTHIER, pour de nombreux documents concernant Madame LE MAUT, Maire-adjointe de notre commune, et la photo de M. BONNOT, directeur de l'école P. Doumer parue dans le N° 44.
- ☞ Madame FALLOIS qui nous a fait don d'une bascule ancienne utilisée dans les maisons de culture et les graineteries.

A LIRE

Nous vous signalons la sortie de l'ouvrage « Mémoire en Images AUBERVILLIERS » de Jeannine et Claude FATH regroupant de nombreuses photos, cartes postales et anecdotes sur la vie à Aubervilliers au début du XX^{ème} siècle.

TABLE DES MATIERES

SOMMAIRE	2
EDITO	3
UNE JOURNEE D'AUTOMNE A LA FERME MAZIER EN 1943	4
NOUS RECHERCHONS.....	12
REPONSES ET REMERCIEMENTS.....	13
A LIRE	14