

Gérard Tartanac 1952 et 1939

Aujourd'hui je retrouve Gérard Tartanac sur le journal *Le Patriote* de 1952. En ce 12 juillet il écrit : "Après quelques semaines d'interruption, dues aux travaux agricoles particulièrement pressants, nous allons reprendre notre rubrique, répondant en cela aux vœux de nombre de nos lecteurs et de la rédaction départementale de notre journal, qui nous en prie bien gentiment."

Je suis allé relire ses mémoires inédites et voici sa situation à cette époque. J-P Damaggio

"En cette année 1950, à la sainte Catherine, les Ladounac¹ vinrent s'installer à Gossail. Simples métayers avec bail verbal². Pour le plus grand bonheur des arrière grands-parents Cammartin et de l'oncle Octave. Les époux Paquène³ se retirèrent au village. Dans une petite maison qu'ils avaient louée, tout près du cimetière. Les champs de repos sont de puissants aimants.

Il y a la loi et les réalités sur le terrain. Pouvait-on considérer Monsieur et Madame Paquène comme des patrons exploités ? Alors que leur âge et la grande faucheuse faisaient qu'ils ne pouvaient plus travailler la terre qui leur appartenait ! Qu'ils avaient si souvent mouillée de leur sueur !

Poser ta question, c'est y répondre. Le cas de figure qui est posé ici était courant dans ces années-là. Avec des variantes à l'infini. Le vrai problème étant de tirer de la terre un revenu décent, pour ceux qui venaient la travailler.

Le père et la mère, Octavie et Alban, devenaient les titulaires officiels du bail à métayage. A cause des textes de loi. Les jeunes, Ida et Jacques, désignés sur le plan légal comme membres de la famille de l'exploitant, l'homme étant assimilé à un ouvrier agricole, son épouse à rien du tout. Le vide juridique. Pour les deux enfants, Aline et Maurice, ces arrangements permettaient de percevoir des allocations familiales. Elles assuraient au moins un strict minimum pour les élever.

Six personnes sur dix neuf hectares de terre. Et il fallait partager le résultat du travail avec les propriétaires du sol. Comparé avec la situation précédente, le résultat, mathématiquement, serait divisé par quatre. Si l'on part du raisonnement qu'auparavant la propriété avait en charge trois personnes.

¹ Comprendre la famille Tartanac : les deux parents qui sont les métayers officiels, Gérard - qui a le prénom de Jacques dans le récit - et sa femme, et leurs deux enfants.

² Sa famille était propriétaire mais elle a dû vendre et se retrouver métayer.

³ Ceux qui mettent leur propriété en métayage viennent de perdre leur fils qui devait assurer le travail à la ferme.

Envisager ainsi les choses n'est pas absurde. Explique que les conflits entre bailleurs et preneurs étaient fréquents. Quel que soit l'état d'esprit des parties. Bien que les bailleurs intelligents, il s'en trouvait, aient compris qu'ils n'avaient pas intérêt à trop de rigueur.

Tout était compliqué. Les racines d'Alban étaient à Lavit. Il ne pourrait plus, dans les nouvelles conditions, trafiquer quelques têtes de bétail. Ce qu'il avait fait plus ou moins toute sa vie. Simple toucheur, ou même à l'occasion simple agent de renseignement, pour les derniers temps des grands maquignons, rois du trafic, qui lui laissaient quelques miettes. Il aimait ça. C'était son plaisir. Il allait en être sevré.

La terre était bonne à Gossail. Dès l'entrée, les deux poignées plantées en ail donnèrent un bon résultat. Les patrons n'en voulurent pas une tête. Leur part serait pour les femmes et pour les enfants. Les choses commençaient bien.

L'électricité permettait des équipements que l'on n'envisageait pas encore faute de moyens. Une chose cependant faisait grande envie à Ida et Jacques. C'était un poste de T.S.F. Un événement politique avait aiguisé cette envie.

La cellule d'Esparsac fonctionnait bien. Nul besoin de faire appel à Jacques pour lui confier des responsabilités locales. L'adjoint au Maire était communiste, plusieurs camarades faisaient partie du Conseil Municipal. Le receveur de l'agence postale faisait maintenant les fonctions de secrétaire- trésorier.

C'était une bonne chose. Les obligations de Jacques, membre du Bureau Fédéral, étaient déjà à la limite de ses possibilités et de ses moyens. Un matin; sa surprise fut grande. Se rendant en ville à Beaumont, une grande inscription barrait La route, faite visiblement avec du blanc, à la pompe à sulfater :

LIBEREZ JACQUES DUCLOS !

Jacques ignorait tout à fait que ce dernier était en prison à la suite d'une sombre histoire de pigeons, qu'il véhiculait pour son déjeuner. Il ne l'apprit qu'un peu plus tard par L'Huma, à laquelle il était abonné, qui arrivait chez lui avec un jour de retard. Comme tous les journaux parisiens.

Il était vexant de voir que les responsables locaux étaient informés et réagissaient avant qu'un responsable fédéral soit au parfum. D'où l'envie d'une poste de radio qui permettrait également d'être au courant de bien d'autres choses et de se cultiver un peu.

Le jour où le vendeur vint l'installer un petit drame se produisit. Alban ne voulait pas en entendre parler. Ce n'était que bourrage de crâne. Ça l'empêcherait de dormir. Il fit une scène épouvantable. Sous le coup de la colère et sans la présence de l'installateur, il aurait démoli la boîte parlante à coups de marteau.

Il faut dire à sa décharge qu'il souffrait. Depuis la guerre de 14, bien vieille histoire que le lecteur a sans doute compris, Alban avait un fort penchant pour le gros rouge. Dans les périodes fastes, quand il en avait, il avalait, sans jamais donner l'impression d'être saoul, ses six litres par jour. Sans compter quelques petites lampées de marc. Cela paraît invraisemblable. C'était ainsi.

Depuis le mariage de Jacques, il était rationné. Ida avait exigé la clef du chai. Malgré ses ruses, il lui arrivait rarement d'accéder au vin pur. S'il avait toujours sur l'évier de la boisson à volonté, le vin était pour moitié coupé d'eau. Alban comprenait que c'était pour son bien. Ca n'empêchait pas, chez lui un manque évident. L'achat du poste de T.S.F. fut une occasion de révolte. Cela faillit mal tourner.

Ce ne fut pas le cas, au contraire. Quelque temps plus tard, il était le plus assidu à prendre les informations. A écouter les chansons. Si l'audio influence les esprits, ce dont nous ne doutons pas, ce fut le sien qui se révéla le plus malléable. Ce qui ne tirait pas à conséquence.

Il nous faut reparler du mouvement syndical agricole qui s'était totalement désorganisé dans le département. Il fut relancé par le haut. La Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles qui se structurait fortement aux dépens de la C.G.A.⁴ envoya un professionnel payé par elle.

Une réunion constitutive organisée à Montauban dans un cinéma avait réuni ceux qui, de toutes opinions politiques, et de situations fort différentes, voulaient organiser la profession avec sérieux.

Un Président provisoire y fut nommé : Eloi Villemur. Un Secrétaire Général : Gaston Grillat. Ils allaient devenir des responsables puissants, suivis, que cela plaise ou pas, par la grande majorité des exploitants agricoles. Le département vit se dérouler quelques années plus tard de puissantes manifestations.

Dès la première réunion, Jacques étant présent, on cherchait un responsable pour les fermiers et métayers, il leva le doigt, il fut nommé. A titre provisoire, bien entendu, comme tous les autres. Pour ceux qui étaient décidés à mener la lutte pour leurs pairs sans arrières pensées, le provisoire dura longtemps. Sauf que tous les responsables furent ensuite élus à bulletins secrets.

⁴ Confédération Générale de l'Agriculture lus à gauche.

Quinze ans en 1939

(extrait du livre *J'ai eu quinze ans en Tarn-et-Garonne*
de J-P Damaggio)

Né en 1924 à Lavit, je me prénomme Gérard. Mon père est cultivateur et ma mère s'occupe du foyer. A Tinturé, à la ferme familiale, la fin de l'hiver approche. J'ai quitté l'école en février 1938. Un an auparavant, j'y étais retourné quelques jours mais le certificat d'études passé, que peut-on y apprendre ? Plus rien. J'ai suppléé un peu le maître dans sa lourde tâche. A la maison, de graves problèmes d'argent assaillent mes parents. Les deux mille francs empruntés après une forte grêle n'ont pas été rendus. Le notaire, intermédiaire de celui qui les avait prêtés, demande le seul remboursement des intérêts mais les récoltes sont si maigres ! Mon grand-père presque infirme et ma grand-mère se suffisant à peine, il faut partager la propriété. Maman presse Alban mon père pour qu'on parte chez les autres. Sur ces entrefaites, une occasion se présente. L'adjoint au maire de Lavit a une métairie de libre pour la SainteCatherine, le 25 novembre. Comme il connaît la famille et ses malheurs, il propose à mon père de le prendre comme métayer. Il fournit les terres et le cheptel, mort et vif. L'on partage les récoltes moitié-moitié selon les usages. Pour la volaille le propriétaire demande seulement le versement d'une petite rente : dix paires de poulets, trente kilos de cochon – dans le jambon – deux oies grasses et deux cents œufs. Une broutille. La métairie de Marmaille est à l'autre bout de la commune, sur la route de Montgaillard. Elle a une superficie de dix-huit hectares, dont cinq de prairies. La maison, les dépendances, les bâtiments d'exploitation sont en assez bon état. Maman veut conclure l'affaire à tout prix mais mon père hésite. Que faire des parents ? L'intervention du notaire, toujours à la recherche de tractations, amène la solution. Les voisins italiens achètent la propriété familiale à crédit. Bien sûr, le notaire prête les fonds et mes grands-parents partent à Saint-Nicolas-de-la-Grave, chez leur fille célibataire. Toutes les transactions réalisées, il faut arriver au mois de novembre. La perspective de rester encore neuf mois à Tinturé n'est guère amusante. Mais au même moment, mon arrière grand-père maternel décède à 97 ans suite à un accident stupide. Il s'est noyé, une nuit d'encre, dans sa mare devant la porte, en allant satisfaire un besoin naturel. L'aïeul n'avait jamais quitté le lieu de sa naissance, à Landou, au sommet du terrefort, à Sérignac. Au Conseil de révision, il avait tiré le bon numéro. Trop jeune en 70, trop âgé en 14, il n'était pas « parti ». C'était un homme très grand, sobre, gros travailleur. Jamais il n'avait eu besoin du service du médecin. J'ignorais tout de lui, ne l'ayant jamais vu. Il vivait avec la famille de son fils Joseph, ce dernier dirigeant depuis

longtemps l'exploitation agricole. Un messenger de son voisinage apporte en vélo la mauvaise nouvelle à Tinturé. Pour se rendre aux obsèques, avec maman nous partons à l'aube, en compagnie de Louis Picolé, lui-même originaire de Sérignac, qui se fait un plaisir de nous transporter dans sa voiture à cheval. Il n'a pas encore d'auto, bien qu'il en envisage l'achat. Les treize kilomètres sont franchis sans encombre. Voir son premier mort est angoissant quand on fait partie des hypersensibles. Les nerfs noués, je bénis le cadavre allongé sur son lit, avec un brin de laurier trempé dans l'eau bénite. L'aïeul, dans son plus beau costume, la blancheur des draps se confondant dans la pénombre avec la pâleur du visage, les pieds soulevant ce même drap, est un géant couché. Tout le cérémonial des obsèques est minutieusement réglé. Dès l'arrivée des derniers membres de la famille a lieu la mise en bière. Le cercueil, confectionné par le menuisier du village est en chêne clair, avec un gros crucifix sur le couvercle. Les voisins procèdent à l'opération. Il est strictement interdit aux membres de la famille de les aider. Puis le cercueil, couvert du drap noir prévu à cet effet, chargé sur la charrette tirée par une paire de bœufs appartenant au voisin le plus proche, part pour le champ du repos. Un voisin, portant le grand crucifix de l'église, marche devant. Le cortège des parents et de tous les habitants du quartier suit derrière.

Après la cérémonie, une messe chantée, et l'inhumation au caveau de famille, il faut recevoir les condoléances et remercier toutes les personnes venues honorer l'aïeul. Serrer les mains des hommes et embrasser les femmes. Au retour, le repas est organisé avec une grande minutie. Pas un membre de la famille, y compris la maîtresse de maison, ne participe à sa préparation. Cette dernière a simplement donné des instructions précises aux voisines. A notre retour, la longue table est dressée dans la vaste cuisine, les couverts étincelants posés sur une nappe impeccablement blanche, une serviette de même couleur attend chaque convive. Pas mal de ceux-ci ne s'en servant que dans ces occasions là. Les membres de la famille, une vingtaine avec les cousins, participent au repas. Avec les quatre voisins porteurs du cercueil, le conducteur de l'attelage, le porteur du crucifix. Louis Picolé, qui nous a amené, fut par faveur admis à la table. Le menu est très simple et conforme à tous les menus servis dans les mêmes occasions. Une soupe de haricots, puis ces derniers mangés en vinaigrette, pour finir une brandade avec un peu de morue et beaucoup de pommes de terre. Du vin et de l'eau. Pas de dessert. Pas de café. Après le repas, une prière collective faite debout, et l'on se sépare rapidement. En se donnant rendezvous pour la messe de neuvaine qui, comme son nom l'indique, avait lieu neuf jours après. Un nouveau repas, réservé cette fois, aux membres de la famille, est prévu à l'issue de cette messe. Avec un menu comprenant de la viande, un dessert, du café. Dans l'intervalle de ces deux cérémonies, une idée est

venue à maman. Pourquoi ne demanderait-elle pas à l'oncle Joseph de me garder jusqu'à la Sainte-Catherine, huit mois, en attendant de rejoindre la métairie de Marmaille ? Elle en parle à mon père qui n'y voit pas d'inconvénient, et à moi, qui suis séduit par l'idée. La propriété de Landou est située au sommet d'un coteau. On y accède par un vieux chemin à forte pente. Elle domine la vallée de la Gimone. En deçà de la rivière, on aperçoit la route nationale qui est goudronnée, et la ligne de chemin de fer. La gare de Sérignac est presque en face de la propriété, en bordure de route, à deux kilomètres du village. Avant de repartir, après le repas de neuvaine, prenant son courage à deux mains, maman fait la démarche prévue. Tonton Joseph consulte sa femme Lucie, qui ne fait pas d'objections, au contraire. Brusquement, Joseph se tourne vers moi : « Qu'est-ce que tu veux gagner ? » Ayant prévu la question, je réponds cramoisi, pensant que ma demande est exorbitante : « Je voudrais gagner une bicyclette ! ». L'oncle accepte sans discuter, me rendant fou de joie. Mes débuts à Landou sont à la fois passionnants et durs. Pour la nourriture, je suis très difficile. Chez mes parents, je ne mange pas, je picore. Peu d'aliments sont à mon goût. Pas question d'avalier une cuillerée de certaines soupes. Aimant surtout les bananes, les petits beurres et le chocolat. Mangeant par force purées ou compotes. Tante Lucie, fine cuisinière et psychologue met les choses au point dès le premier jour. Elle a fait la soupe aux choux, tout le monde mange la soupe aux choux. C'est terrible de manger la soupe aux choux. Qui ne veut pas descendre. Rien d'autre ne vient dans l'assiette avant qu'elle ne soit descendue. Je finis par manger ma soupe aux choux. A dater de cet instant, picorant, puis mangeant, puis dévorant la nourriture que l'on me présente, les ennuis intestinaux qui m'avaient accompagné toute mon enfance s'estompent, puis cessent. La famille se composait de Joseph, Lucie son épouse, la sœur de cette dernière, Laurence, qui travaillait comme un homme. Elle ne s'était pas mariée, son promis étant mort à la guerre. Puis Gaston, le fils du couple, qui venait de rentrer du régiment. Il est encore loin de penser à fonder une famille. L'oncle Joseph, pragmatique, a de solides principes. A la Guerre de 14, il est comme par miracle passé sans dommage sérieux au milieu de l'enfer. Il en a gardé une haine terrible pour les conflits et leurs responsables. Conseiller municipal, il participe activement à la vie de la cité. Il se bat pour que la commune soit électrifiée. Le facteur apporte un journal quotidien : le Midi socialiste. Joseph consacre tous les jours une bonne demi-heure à sa lecture. Le cousin Gaston m'initie au métier. Il possède de solides connaissances théoriques. Il a fait un an d'école d'agriculture, et trouve le travail de la terre passionnant, son père est plutôt porté à l'élevage. Il a coutume de dire que l'on ne fait rien de bon sans avoir acquis les connaissances de base. Mais la théorie en elle-même n'est rien si on ne la confronte pas à la pratique. C'est en labourant qu'on

devient laboureur. En mars, la famille terminait la préparation de sa provision de bois. En bordure de la Gimone, des frênes de bonne grosseur, mélangés à quelques chênes, sont abattus pour constituer la réserve de l'année. Gaston a acheté une hache légère. Il est d'une adresse étonnante et dispose d'un outillage complet de menuisier. Il me confie cette hache. Frêles et maladroits, les premiers essais ne sont pas brillants. Mon cousin use de patience et fait de moi un bûcheron très acceptable. Le travail du bois, n'est pas le seul en cours. Mars, avril, quand la terre est suffisamment ressuyée, ça amène les premiers travaux dans les cultures. Le labour de la vigne, la préparation des semis de printemps. Le binage des fèves et de l'ail, en terre depuis novembre. Pour sarcler, la terre est basse. Le mal aux reins des premiers jours important. C'est quand le travail touche à sa fin que je peux suivre mon rang presque comme les autres. A midi et le soir, la table, dieu merci, est à bonne portée pour tout le monde. En mai, la récolte du fourrage débute. Les prairies naturelles du bord de la Gimone ne sont mûres qu'en juin, vers la Saint-Jean. Les premières coupes de luzerne se rentrent au début du mois de mai. Faucheuse, râteleuse, faneuse, cadres pour les charrettes facilitent le travail. Le temps des récoltes commence fin juin pour les fèves et l'ail. Les plantes s'arrachent manuellement, à la fraîcheur du matin. Les longs andains bien droits sont laissés en place quelques jours pour qu'ils sèchent. Les fèves sont chargées à la fourche avec précaution pour éviter l'égrenage sur le cadre. Elles sont ensuite battues au fléau sur l'aire en terre, ventilées au tarare puis stockées pour être utilisées entièrement pour le besoin de l'élevage. L'ail est lié en gerbes d'une trentaine de têtes. Monté au grenier et suspendu sur des barres prévues à cet effet. Plus tard, dès le mois de septembre, et jusqu'en février, on le conditionne. Plutôt on le « pelle » comme on dit. Terme impropre puisqu'il est vendu recouvert d'une peau. Pour la vente, l'ail est lié en gerbes de vingt têtes au rythme de trois à quatre par semaine. Elles sont portées au marché de Beaumont, le samedi, sous la vieille halle médiévale. L'on y vend en même temps la volaille. Le produit que l'on en retire est suffisant pour s'approvisionner largement en épicerie et boucherie. Tout ceci étant de la responsabilité des femmes fières de leur basse-cour florissante. Le blé est la production noble. Heureusement, depuis deux ans une moissonneuse-lieuse fait la moisson. Une Deering, dernier modèle, que l'on se félicite d'avoir acheté. Le liage des gerbes à la main était auparavant une sale corvée. La machine triple facilement le rendement du travail et ouvre des perspectives de production importantes. Tonton Joseph a été l'un des premiers à adhérer à la coopérative dont les silos sortent de terre à Beaumont de Lomagne, sur la route de Montauban, le père d'Erminio étant l'un des constructeurs. D'immenses silos qu'il faut remplir pour les rentabiliser. Les prix sont garantis par l'Office du blé, la grande conquête du Front populaire. Autre

activité importante des gens de Landou : l'élevage. Si la maison d'habitation est classique et ordinaire bien que parfaitement entretenue, les bâtiments servant pour l'élevage sont l'orgueil de Joseph. Les indemnités perçues lors de l'édification de la ligne de chemin de fer ont permis leur construction. Ils sont presque neufs. C'est une très grande étable double, cimentée, avec fosse à purin. Murs en béton, chaux et ciment. Un vaste hangar métallique. Une écurie pour la grosse jument de trait. Une toiture en éverite couvrant l'ensemble. Tout est conçu pour éviter au maximum la peine des hommes, tout en recherchant l'efficacité. Les bêtes, plus de vingt bovins, sont tenues très propres. Les meilleurs maquignons passent régulièrement. Joseph sait négocier une affaire sans se faire rouler. En contrepartie l'acheteur sait qu'il a la qualité et qu'il s'y retrouve. Avec novembre, l'oncle Joseph confie à son fils le soin d'acheter le vélo que j'attendais. Il me paie le plus beau qu'il trouve. Un vélo vert de 840 francs, fabriqué à Saint-Etienne, modèle demi-course, dérailleur à trois vitesses, éclairage et tout ce qu'il faut. Je suis fier de l'enfourcher pour rentrer à Tinturé. En plus la tante Lucie m'a habillé de pied en cap. De solides vêtements de travail. Je connais maintenant un métier, le plus beau du monde. Demain il fera RECOLTES !