

La vie sur la ferme familiale dans les années 50

Par Guy, André, Janine et Gilles Gilbert, rédaction Raynald Myrand

LA FERME

La terre située au 524 de la route 138 fut la deuxième terre acquise par les aïeux Gilbert. Elle fut la propriété de Laurent (6^e génération), Alphonse (7^e génération), Fernand (8^e génération), notre père, et maintenant l'un de ses fils, Gilles (9^e génération), qui l'opère depuis 1976 pour la production laitière. Actuellement, la ferme est très bien mécanisée, mais ça n'a pas toujours été le cas dans les années 50.



Vue aérienne de la ferme de Fernand Gilbert

LE MÉTIER DANS LES ANNÉES 50

Le métier de cultivateur est des plus nobles. Il a eu et il a encore une fonction vitale dans le développement du Québec. Ce métier est une composante importante dans l'alimentation des Québécois. C'est un métier très exigeant pour les raisons suivantes: c'est un travail continu 7 jours sur 7; il est très dépendant de la température (semences, récoltes, foin, etc.). Si dame nature fait des siennes, ça va mal, une mauvaise récolte de foin ou de grains se répercute sur la production laitière. Ce travail exige également de bonnes connaissances en administration, car les fermes sont devenues maintenant des PME; il faut être débrouillard et avoir des notions de divers autres métiers comme la menuiserie, la plomberie, la mécanique en plus d'avoir des connaissances du monde animal.

Dans le texte qui suit, nous vous présentons une rétrospective des principales activités à la ferme dans les années 1950 à 1965, à l'époque de notre père Fernand, notre mère Julienne et leurs 7 enfants (3 filles et 4 garçons).

Notre père était un cultivateur à temps plein (maintenant, on appelle cela un agriculteur). Il aimait beaucoup les animaux et travailler la

terre. De plus, il s'impliquait dans la communauté en étant membre et administrateur de 4 coopératives de Saint-Augustin soit la caisse populaire, la boulangerie, le couvoir et la meunerie.

À la ferme, nos parents travaillaient fort et faisaient participer les enfants à plusieurs travaux selon les saisons. Que ce soit les filles ou les garçons, tous étaient impliqués. Le gros du travail se faisait manuellement « à la main », car la mécanisation en était à ses débuts. Le métier de cultivateur se compose de travaux quotidiens et de travaux spécifiques aux saisons de l'année.

TRAVAUX QUOTIDIENS

Le principal travail sur une ferme laitière est de « **faire le train** » 2 fois par jour. « Faire le train » consiste à: — Traire les vaches le matin et le soir en utilisant une trayeuse mécanique, le lait s'accumulant dans des chaudières puis versé dans un couloir (genre d'entonnoir) avec filtre installé sur le bidon et non dans un réservoir central comme actuellement. Parfois, il fallait traire certaines vaches à la main. — Nourrir les animaux à l'étable avec du foin et de la moulée et parfois des navets. Il y avait également 2 chevaux utilisés pour les travaux de la ferme qu'il fallait soigner. — Écurer les animaux, soit enlever de l'étable les déjections des animaux. — Nettoyer les animaux, les brosser. — Balayer les allées de l'étable. — Étendre la paille comme litière pour les animaux. — Faire boire les petits veaux à la chaudière ou à la tétée.

Le lait était conservé dans des bidons dans le bac à lait (réservoir contenant de l'eau froide). À tous les matins sauf le dimanche, les bidons de lait étaient mis sur la table à lait sur le bord de la route et son frère Léonard venait chercher le lait (voir l'article « La run de lait de mon père » dans le Gilbertin, volume 2, numéro 1).



Photo prise en 1954. Les 7 enfants en rang d'oignons.

Il fallait également contrôler les saillies des vaches afin d'avoir une production laitière équilibrée (une vache doit avoir eu un veau pour donner du lait) tout au long de l'année. Mon père s'occupait des accouplements avec le taureau. Plus tard vint l'insémination artificielle. La durée de gestation est de 9 mois et une semaine. Dans les années 50, il avait environ 15 à 20 vaches de race Ayrshire et faire le train prenait environ 3 heures le matin et 3 heures le soir. C'était tout un travail et ce 7 jours sur 7 sans aucun jour de congé.

Fernand était également aviculteur.

Il possédait un petit et un gros poulailler. Le petit poulailler contenait environ 150 poules et les œufs produits étaient vendus à la douzaine pour sa clientèle en ville et pour les divers clients qui venaient s'approvisionner directement à la maison. Le gros poulailler avait 2 étages et était annexé à l'étable. Ce poulailler contenait environ 225 poules et 25 coqs par étage. Il servait pour la fécondation des œufs. Les œufs étaient vendus au couvoir coopératif de Saint-Augustin pour la reproduction. De plus, il avait une couveuse pour élever les poussins (communément appelée la colonie).

Les principales tâches consistaient à : ramasser les œufs 2 à 3 fois par jour tous les jours; transporter les moulées aux 2 poulaillers; nourrir les volailles (moulée, blé d'Inde, écaillés); apporter de l'eau fraîche; nettoyer les perchoirs et le plancher, mettre de la ripe. Le gros du travail était fait par notre mère soit laver et classifier (petit, moyen, gros) les œufs avant de les vendre. À titre d'information, une poule donne environ 250 œufs par année.

LE COMMERÇANT

Fernand était également commerçant. Chaque jeudi, il avait sa clientèle («run») à la haute ville de Québec où il vendait des produits de la ferme comme des œufs, des volailles, des légumes (patates, carottes, navets, choux, tomates, etc.), des fruits saisonniers (pommes, cerises, gadelles) et des produits de l'érable (sirop d'érable, tire d'érable, beurre d'érable, sucre mou, pain de sucre, etc.). Il remplissait son auto, un Monarch 1952, de produits de la ferme et se rendait en ville les vendre.

LE PRINTEMPS

Le printemps venu, c'est l'acériculture qui prenait beaucoup de notre temps. C'était la période des « sucres ». Durant tout l'hiver, avant les sucres, il fallait entretenir les chemins dans l'érablière, s'assurer d'avoir le bois nécessaire pour faire bouillir l'eau d'érable (bûcher, fendre et corder le bois à la cabane à sucre). On entaillait les arbres avec un vilebrequin. Pour chaque entaille, on posait le chalumeau, la chaudière et le couvert. Au début, les chau-

dières étaient de différents formats ce qui augmentait le travail d'entaillage. La venue de chaudières en aluminium et de nouveaux chalumeaux standardisés ont facilité le travail. On faisait 800 à 900 entailles pour une production de 75 à 100 gallons de sirop selon les saisons. Avec des raquettes en babiche, on ramassait l'eau d'érable. On vidait le contenu des chaudières dans une grosse chaudière qui était par la suite vidée dans le tonneau qui était sur un traîneau tiré par un cheval. Lorsque le tonneau était plein, on transvidait l'eau d'érable dans le réservoir de la cabane à sucre, au début manuellement et, par la suite, avec un siphon. L'eau d'érable provenant du réservoir était ensuite bouillie dans l'évaporateur pour obtenir du sirop d'érable. Par la suite, notre mère transformait le sirop en tire, en beurre d'érable et en pain de sucre en plus de la mise en boîte (cannage) du sirop pour une meilleure conservation. Ces produits étaient vendus à sa clientèle («run») à Québec. À la fin de la saison, il fallait enlever les chaudières et les chalumeaux des érables et les nettoyer, de même que les pannes de l'évaporateur.



Vue de la cabane à sucre et du tonneau

Après la période des sucres, commençaient alors les principaux travaux printaniers dans les champs labourés: ramasser les pierres qui avaient fait surface suite au gel et au dégel; faire des fossés ou des rigoles pour évacuer les eaux dormantes et parfois faire du drainage dans les endroits les plus humides; herser les champs labourés avant de semer l'avoine et l'orge.

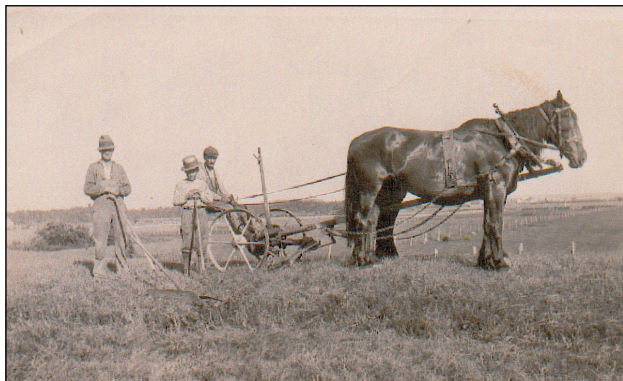
Par la suite, on faisait le jardin (potager). On commençait par préparer les patates certifiées que l'on coupait en quartiers (chaque quartier devait avoir 2 ou 3 germes) pour la semence. Ensuite, mon père préparait le jardin en y faisant des rangs avec un instrument à roulettes. Les quartiers de patates étaient déposés au fond du rang à tous les 10 pouces environ puis recouverts de terre avec l'instrument à roulettes qui faisait les rangs. Par la suite, on préparait la terre pour l'ensemble des légumes pour consommation humaine.

On semait des carottes, des betteraves, des navets, des concombres, des citrouilles, des fèves, etc. et on procédait à la mise en terre des plants de tomates et des plants de choux. De plus, on semait du blé d'Inde « à vache » et de la betterave à sucre pour nourrir les animaux l'hiver. Lorsque le jardin poussait, l'éclaircissement et le sarclage venaient toujours trop vite, travail où toute la famille participait. C'était un travail à genoux dans les rangs, à main nue, pour éliminer les mauvaises herbes afin d'aider la croissance. À l'occasion, il y avait des combats de mottes de terre entre les enfants, au grand désarroi des parents.

D'autres travaux sont également à faire au printemps soit : épandage des engrais naturels et chimiques sur la terre; réparation des clôtures ou barrières afin d'envoyer les animaux aux champs; envoi aux champs au bout de la terre des taures ou génisses et des vaches en gestation; entretien du chemin principal sur la terre qui donne accès aux champs; aller chercher et reconduire les vaches aux champs pour faire la traite (de juin à octobre).

L'ÉTÉ

Sans aucun doute, l'été était la plus grosse saison. C'était la saison des « foins ». Tous y participaient. Mon père fauchait avec une faucheuse tirée par deux chevaux. Par la suite, il raclait le foin en andain pour le faire sécher. Au début, des chevaux et, par la suite, un tracteur (Massey Harris 22) tiraient la voiture de foin et le chargeur à foin (au début, le foin était ramassé « lousse »). Mon père plaçait le foin dans la voiture tandis qu'un(e) aide foulait le foin dans la voiture pour en mettre le plus possible. Une



Faucheuse tirée par deux chevaux

fois rendu à la grange, il fallait procéder au déchargement du foin avec une grosse fourche à foin pour l'envoyer dans la tasserie (endroit spécifique pour entreposer le foin). À l'époque, on faisait une seule coupe. On débutait vers la fin juin lorsqu'il commençait à faire beau et on terminait en juillet normalement. La période des foins durait plus ou moins 1 mois dépendamment de la température, mais c'était un travail intensif en plus du train qu'il fallait faire

tous les jours. Les journées étaient longues. Au début des années 60, mon père s'est procuré une presse pour faire des balles de foin. Avec cette nouvelle technologie, cela prenait au moins 2 fois moins de place dans la tasserie.



Déchargement des balles de foin à l'aide d'un monte balle dans la tasserie

Également, comme on dit, il y avait toujours un petit peu de sarclage à faire. Les mauvaises herbes ne prennent jamais de repos. Lorsque les légumes venaient à maturité, chaque semaine des légumes étaient prélevés du potager et le gros du travail de préparation (nettoyage, mise en paquets) était fait par notre mère Julienne. Ces légumes étaient vendus à sa clientèle («run») à Québec.

L'AUTOMNE

L'automne venu, c'est la période de la récolte de tous les légumes-racines (carotte, betterave, navet, etc.) et principalement les patates. Année après année, on récoltait entre 100 et 150 poches de patates de 75 livres. On utilisait une charrue à un soc pour déterrer les patates. Les patates étaient ensuite déposées dans le fond du rang pour séchage. Lorsque sèches (environ plus ou moins 2 heures), elles étaient mises manuellement dans des chaudières et mises dans des poches de jute dans une voiture tirée par le tracteur.

L'avoine et l'orge étant à maturité, c'est la moissonneuse-lieuse qui entre en opération. Elle fauche les tiges des céréales et les regroupe automatiquement en gerbes (« stouk »).

Par la suite, les gerbes étaient entassées en meule dans le champ de façon à assurer le séchage des épis pendant plusieurs jours. Finalement, on procédait au « battage » qui séparait le grain de la paille. Le grain était mis dans des poches de jute et par la suite déposé dans 2 énormes boîtes en bois (réservoirs à grain) contenant le blé et l'orge. Ces céréales servaient pour nourrir les animaux. La paille était utilisée dans l'étable comme litière pour les vaches et les chevaux. Le battage se faisait en collaboration avec les voisins de terre. À cette époque, il y avait beaucoup d'entraide et de solidarité entre les voisins.

Une fois les récoltes terminées, on labourait les champs qui seront ensemencés au prochain printemps. Au début, on utilisait deux chevaux et on labourait un sillon à la fois. Par la suite le tracteur a facilité ce travail en labourant plusieurs sillons en même temps. On entrainait également dans l'étable les taures qui avaient passé le printemps et l'été aux champs. À compter de novembre, à cause du temps plus froid, les vaches demeuraient tout le temps à l'étable jusqu'au printemps suivant.

L'HIVER

L'hiver était la période de l'année la plus tranquille pour un cultivateur. Il fallait rentrer tous les jours le bois pour chauffer le poêle à bois. Il n'y avait pas de chauffage central à l'huile ou à l'électricité à cette époque. Il fallait également entretenir l'entrée de la maison et de l'étable en enlevant la neige avec une gratte tirée par un cheval. La principale activité pratiquée l'hiver était le « bûchage », car le bois est de meilleure qualité. Les arbres étaient coupés en utilisant une hache, une sciote ou un godendard et, plus tard, une scie à chaîne. Le bois était coupé en longueurs de 8 à 10 pieds. Les billes de bois étaient sorties de la forêt par les chevaux avec des chaînes et transportées à la ferme avec un traîneau (voiture avec des patins). Lorsque l'on prévoyait faire des réparations ou l'agrandissement des bâtiments, on transportait les meilleures billes de bois mou (sapin, épinette) au moulin à scie près de chez nous qui les transformait en planches, colombages et/ou madriers. Avec le bois restant, on procédait au sciage en collaboration avec les voisins. Un voisin avait un banc de scie avec moteur à gaz et on coupait le bois en longueur de 16 pouces pour faire du bois de chauffage. Le bois de moins bonne qualité était utilisé pour la cabane à sucre. Finalement, il fallait fendre le bois avec une hache et le corder pour le faire sécher dans la « shed » à bois. C'est beaucoup plus facile de fendre le bois lorsqu'il est gelé. Par temps perdu, on faisait du bois d'allumage avec des vieux piquets de cèdre.

INCIDENTS SURVENUS

Sur une ferme, il y a toujours des travaux à risques, mais nous avons été bénis puisque rien de sérieux n'est arrivé, mais il y a eu quand même quelques incidents. Notre père fit une chute du haut d'un voyage de foin, à l'intérieur de la grange, et tomba sur la tête à proximité du solage de ciment. Quelques traitements chez un « ramancheur » ont suffi pour le remettre sur le « piton », comme on dit. Également, il s'était fait frapper par une auto alors qu'il circulait sur la route 138 avec son tracteur tirant une charrette et avait été projeté dans le fossé. Il s'en est tiré avec une bonne frousse. Une de nos sœurs, qui faisait le raclage avec un cheval, tomba à la renverse lorsque le cheval s'emballa et prit l'épouvante. Elle s'en tira avec quelques contusions et une bonne frousse. Elle en parle encore aujourd'hui. Un de nos frères fit une fausse manœuvre avec la scie mécanique et se coupa à une jambe. Une chance qu'il se trouvait à proximité de la maison pour avoir les soins rapidement. Un autre de nos frères se fit écorner par une vache qui venait de mettre bas. Une autre de nos sœurs se fit lever de terre, tirée par une jambe à la suite de l'enroulement d'une corde qui servait au déclenchement de la grosse fourche à foin utilisée dans la tasserie et se retrouva plusieurs pieds dans les airs. Depuis cet incident, elle a parfois des maux de dos.

EN RÉSUMÉ

On travaillait fort, mais on savait également s'amuser. On jouait souvent à la balle-molle avec les jeunes du voisinage ou avec les cousins ou cousines en visite. L'hiver, on faisait une petite patinoire derrière la maison, le hockey était très populaire. Le dimanche, jour de repos, on allait toujours à la messe de 9 h 30 avec les parents et, l'après-midi, lors des journées de pluie, on jouait aux cartes, aux dames, aux Serpents et échelles ou au Parcheesi. On a également en tête les grands rassemblements chez les grands-parents pour fêter le jour de l'An. Les jeunes s'assoiaient dans les marches de l'escalier et ils observaient les adultes. On avait bien hâte de recevoir notre cadeau de notre parrain et marraine.

Aujourd'hui, nous réalisons que nous avons eu de la chance de grandir sur la ferme familiale. Nous constatons avoir appris beaucoup, par exemple l'initiation au travail de groupe et aux divers travaux de la ferme. Quel bel apprentissage. Nous avons eu la chance d'avoir des parents qui ont prêché par l'exemple, par le travail et ont fait leur possible pour nous aider à cheminer dans la vie. La réussite de leurs enfants leur tenait à cœur.

P.S. Longue vie au journal *Le Gilbertin* qui nous offre l'opportunité d'être des passeurs de mémoire.