

Clapiers : paroles d'Anciens

L'agriculture



Édito

Vous êtes nombreux, depuis quatre ou cinq décennies, à avoir rejoint notre commune, riche de plusieurs siècles d'histoire. Nous avons donc décidé, avec des Anciens du village, d'accomplir **un devoir de mémoire** sur Clapiers au 20^e siècle. Ce travail a donné lieu à de **nombreuses réunions** très **joyeuses, animées** et surtout très **enrichissantes**. Chacun a pu y raconter **ses souvenirs**, sa vie. Le tome I de paroles d'anciens (guerre 14-18) est paru en début d'année, voici donc pour vous le tome II.

Notre village, jusqu'aux années 1960, a été essentiellement un village agricole et viticole. Ce tome II vous raconte cette vie jusqu'en 1956, année aux intempéries dramatiques qui a signé la fin de cette époque. Voici concernant l'agriculture ce récit plein de souvenirs et de nostalgie, la viticulture sera traitée dans le 3^e tome. Encore un grand merci à tous les participants.

Merci particulier à André Vadrine qui, après les nombreux documents familiaux fournis pour le tome I, nous a fait revivre sa rude et active jeunesse d'ouvrier agricole au mas de Paul.

Merci à :

Christiane & Marc BORRIES
Élie BONNET
Claude & Christiane CAMMAL
Françoise CASTAGNE
Marie-Josée DARRAUSSAT
Marcelle GALTIER
Solange GELY

Yvonne GELY
Marcel IBANEZ
Thérèse LAPEYRE
Paulette MARTINEZ
Odette MICHEU
Jean-Pierre MEZY
Marie-France PADOX
André VEDRINES

Ainsi qu'à :

Yoan Maurici, pour son rôle d'animateur de réunion, pour la technique et la numérisation des nombreux documents.

Raphaël Pain, pour sa dure et longue retranscription des enregistrements. Le service Communication de la Ville de Clapiers pour la correction, la conception et la réalisation du document.

Sources documentaires :

- Numa Hambursin, arrière-petit-fils de Max Leenhardt
- Archives municipales de Clapiers
- BNF/Gallica
- Archives départementales de l'Hérault

Historique général

Des villas agricoles gallo-romaines de l'antiquité aux propriétés des familles terriennes, après la révolution de 1789, en passant par les fermes du comté de Castries au XI^e siècle, le territoire de Clapiers a été agricole pendant presque 2 000 ans.

Depuis le début du X^e siècle, ce territoire a été nommé Clapiers du mot Clapiés (racine "clapàs" en Occitan languedocien, "pierrier" en français).

Le premier recensement républicain de 1793 indique une population de 168 habitants. Le recensement de 1954 fait état de 309 âmes. Jusqu'au début des années soixante, la majorité de la population de la commune vit essentiellement des fruits de la terre. Les familles des paysans, propriétaires et ouvriers viticoles, ont leurs vies ponctuées par les saisons agricoles et les travaux qui y sont liés. Au dernier recensement de 2011, il n'y a plus d'agriculteurs à Clapiers. Mais certains récoltent encore leurs olives...

Les anciens gardent des souvenirs bien précis de leur enfance et jeunesse. Suivons leurs récits.



Témoignages des Anciens de Clapiers sur l'agriculture jusqu'en 1956

Jean-Pierre : Tu sais, on se rappelle de ce qui se passait avant 1956 et même bien au-delà...

C'était une agriculture basée sur les chevaux. Des chevaux qu'on retrouvait dans toutes les maisons. Ce monde n'avait donc rien à voir avec la culture intensive de la vigne. Celle-ci est apparue seulement après 1956 (avec le gel, la disparition de beaucoup de petites propriétés...). À cette date, nous n'avons plus eu que de la vigne. Auparavant, pour nourrir les chevaux, les propriétaires gardaient un coin d'avoine, un coin de luzerne...

Les moissons

Jean-Pierre : On faisait ce qu'on appelait le "dépiquage des céréales", au mois de juillet. C'était l'occasion de faire un peu "la fête", de boire un coup dans les cours, au château... Toi, André, sais-tu où ça se passait ? au château ? au mas de Paul ? Je n'aime pas dire le château, car pour nous c'était le mas de Paul. André, est-ce que tu te rappelles de l'endroit où le battage se faisait ? Dans la cour du château ?

André : Le battage ? C'était dans la cour, sur le côté, pour se rendre à "l'aire du Calvaire".

Jean-Pierre : Vers la "Mort des ânes" ?

André : Oui, au "Clos des Pins". Là, il y avait un endroit pour ça. Il se trouvait à l'angle des deux routes qui mènent au château. Et le long, il y avait la batteuse.

Jean-Pierre : Ah ! La fameuse batteuse. Je ne l'ai jamais vue.



André : Moi, j'y ai travaillé...

Marcelle : Une année, elle a pris feu à côté des écoles...

André : Attendez ! Au début, le grain se "battait" sur l'aire du Calvaire, à côté.

Jean-Pierre : "Se battre", ce n'était pas à coup de poing...

André : Non, non ! On construisait des gerbiers en haut et après on battait le grain sur l'aire avec des rouleaux en pierre qu'on passait sur les épis.

Jean-Pierre : C'est sûr qu'à évoquer ces scènes-là... Tout ça a complètement disparu. Le fait qu'on faisait le gerbier, pour ensuite mettre les gerbes en cercle, en rond, avant de faire passer dessus les rouleaux de pierre tirés par les chevaux. Après, il y avait la ventarelle...

Marcelle :
Ah, la "venteralla" !

André : Qui faisait du vent...

Jean-Pierre : ... Qui faisait partir la paille, et nous, les petits, on nous mettait en bas pour trier les petites pierres.

André : Après, tout ça a évolué...



Max Leenhardt, Eff et d'aube sur les gerbiers (1896), collection particulière

Jean-Pierre : Les moissonneuses... Toutes ces machines et leurs conducteurs...

André : L'un d'eux s'appelait Néron. Il amenait la batteuse au château, au mas... Tous les propriétaires des alentours y avaient construit leurs gerbiers. Je parle des plus gros propriétaires de Clapiers, ceux qui faisaient peut-être autant de grains que de vigne...

Jean-Pierre : Peut-être pas autant, mais le grain était important quand même...

André : Il y en avait... Ça, c'est certain...

Jean-Pierre : Le grain comptait pour au moins un tiers de la propriété. Oui, un bon tiers...

André : Je m'en rappelle. Ils repartaient avec des quantités de grains assez importantes. Chaque propriétaire emportait une dizaine de sacs, du blé ou de l'avoine, ça dépendait... En principe, c'était surtout pour nourrir les bêtes. Des chevaux, il y en avait encore... à cette époque-là.

Les chevaux

Yoan : Parlons des chevaux, qui servaient alors aux travaux agricoles et comme moyen de transport. Y en avait-il beaucoup à Clapiers ?

André : Il faut se dire qu'au château, vous aviez... Enfin, je dis au château...

Jean-Pierre : Au mas de Paul, plutôt...

André : Au mas de Paul, donc, ou alors ici dans les propriétés comme "les Roques" (famille Durand), partout on trouvait des chevaux. Deux ou trois, habituellement.

Marcelle : Je ne m'en souviens pas...

Jean-Pierre : Pour ma part, je ne me rappelle que de deux chevaux...

André : On en trouvait le plus souvent deux ou trois par exploitation...

Jean-Pierre : La propriété "Fallet" en avait bien trois ou quatre.

André : Non, chez "Fallet", on en trouvait cinq : cinq chevaux, dont un Camargue.



Jean-Pierre : Oh, couillon ! Celui-là ne devait pas travailler aux champs bien souvent... (rires)

André : Il s'appelait "Bébé" ou "Coquet". On l'attelait à la jardinière...

Jean-Pierre : La jardinière, c'était pour la grosse promenade... Parce que la jardinière était une sorte de calèche.

La mule de Monsieur Sibade

Jean-Pierre : Monsieur Sibade avait acheté la mule avec la jardinière. Un jour qu'il y avait bal au Crès, nous, les jeunes, voulions y aller. Alors, il avait proposé de nous y mener. Là-bas, on s'est garé sur le parking, au milieu des voitures. Vous pensez si le monde nous regardait ! (rires)



André : En ce temps-là, au château, il y avait au moins une dizaine de chevaux, comme à "Viviers".

Jean-Pierre : Moi, je me souviens bien des chevaux de monsieur Fallet. Parce que l'écurie était là, juste en face de la mairie. Ces chevaux, ils allaient tous seuls à la "wawa". (rires). Quand monsieur Fallet ouvrait le portail de l'écurie, tu voyais ces trois, quatre chevaux se rendre à l'abreuvoir, juste à côté. Et après avoir bu, ils rentraient tous seuls à l'écurie. (rires)

André : Eh, on ne ferait plus ça aujourd'hui...

Marcelle : Il y avait un cheval blanc qu'on appelait Papet et qui boîtrait un peu... Et un arbre, là. Une fois que ce cheval avait bu...

Jean-Pierre : Il venait s'y frotter...

Marcelle : Toujours se gratter, oui.

Jean-Pierre : C'est vrai. Les images de ces chevaux, c'était vraiment une autre époque...

André : Comme tu le disais, il y avait aussi ce cheval blanc. Il était brave, le blanc.

Marcelle : Ceci me fait penser à Claude, ton père ! Il n'y avait personne comme ton père pour labourer avec un cheval. Et tu oublies de dire que le battage, cela servait aussi un peu à faire un bon gueuleton.

Jean-Pierre : On mettait des bouteilles au frais...

Marcelle : Comme on n'avait pas de frigidaire, on les mettait au frais, dans le puits. Cela se passait chez moi, alors je m'en rappelle... Tout le monde amenait quelque chose et on faisait un bon repas... Imaginez...

Yoan : C'était le partage alors ?

Marcelle : Oui, on partageait...

Yoan : Marcelle a une anecdote à nous raconter...

Marcelle : Un soir de 14 juillet, alors que nous faisons la fête, son père vient à ma maison et il dit au mien : "Dit ! Il faut que ta fille vienne demain, car Tintin Larcher va faucher et je n'ai personne..." xSeulement voilà, Marcelle – c'est-à-dire moi... – s'était couchée à deux heures du matin et elle n'avait pas trop envie d'aller faire la journée...

D'abord, je ne connaissais pas ce travail ! Je ne l'avais jamais fait ! Donc, je me suis rendue le lendemain du 14 juillet au plan Goutier. Quelle souffrance ! Je ne vous dis pas la chaleur ! Ces épis de blé qui te griffaient partout !

Christiane : mais qu'est-ce que tu faisais ? Tu fauchais ?

Marcelle : Non, je piquais. J'ai dû assembler les tas, les gerbes, alors qu'on ne m'avait jamais montré comment faire, jusqu'à midi et demi. Quand Tintin a dit : "C'est midi, on s'en va", et bien... j'étais contente !

Yoan : Surtout qu'il ne fait pas froid le 15 juillet...

Marcelle : C'est la seule fois où je m'y suis rendue. Je me disais : Pierrot n'aurait pas dû venir.

Marcelle : Et puis, tu sais, on ne te demandait pas ton avis...

Christiane : On t'envoyait bosser...

Marcelle : Il avait dit à mon père : j'ai besoin de ta fille. Et cela suffisait.

André : Je vous le dis : pour travailler derrière la batteuse, celle qui se trouvait au château, enfin je veux dire au mas de Paul, les gars avaient intérêt à s'accrocher...

Yoan : Cela représentait un sacré travail, à vous entendre.

André : Effectivement, parce que la machine leur envoyait un nuage de poussière et d'autres trucs... en plein visage. C'était un drôle de boulot. Pour dépiquer, il ne s'agissait pas, comme tu dis, de le faire à la main. Il y avait les rouleaux, tirés par les animaux, pour égrener les céréales.

André : C'est à ce moment qu'il y avait de quoi boire et manger.

Jean-Pierre : Cela marquait la fin des moissons.

Marcelle : Moi, je n'ai connu que ça. Et puis, tu sais, nous formions un petit groupe de propriétaires. Tandis qu'au château, cela se passait peut-être autrement... Là-bas, c'était quand même autre chose...

André : Ils faisaient des carrelots comme on appelait ça.

Jean-Pierre : Des gerbiers, plutôt.

André : Oui, des gerbiers.

Jean-Pierre : Des meules.

Marcelle : Une fois, le feu a pris au château, je crois ?

André : Oui, une fois, ça a pris feu.

Marcelle : Au château ? Que s'est-il passé ?

Jean-Pierre : C'est la batteuse qui a pris feu.

André : Il y avait un tracteur avec une grosse poulie pour entraîner la batteuse. Et il y avait des trucs...

Jean-Pierre : Des étincelles...

André : Oui, des étincelles qui sortaient par la ligne. Il aurait fallu qu'ils installent un truc pour les dévier... Pour qu'elles ne retombent pas sur la paille, quoi.

Yoan : Une cheminée, peut-être ?

André : Et ce jour-là, quand il battait le grain, Il faisait une chaleur... Tout l'ensemble a pris feu et a bien brûlé...

Claude : André vient d'évoquer la période des battages à une époque où ils sont encore réalisés manuellement par des gens. Et puis, la modernisation est arrivée, et l'ère de la moissonneuse batteuse, qui faisait tout le travail en une seule fois, a débuté. À ce sujet, je voulais signaler ceci : c'est au domaine de Viviers que la première moissonneuse-batteuse a été montée, pièce par pièce. De marque Massey Ferguson, elle venait tout droit du Canada. Deux ou trois ingénieurs canadiens sont d'ailleurs venus jusqu'ici pour la monter. Tout ceci à titre expérimental et effectivement, cela a très bien marché. La moissonneuse-batteuse a supplanté les chevaux... Le progrès était arrivé. Les machines ont remplacé les hommes et les animaux...

Yoan : Et pouvez-vous dater ce moment ?

Marcelle : Cela se passait dans l'année 1956.

Claude : Plus tôt. On était au début des années cinquante.

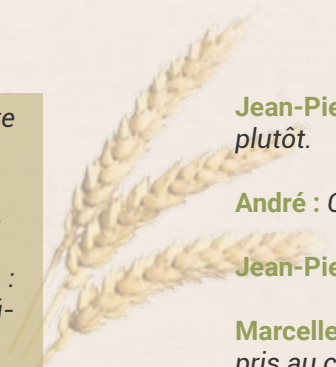
Jean-Pierre : Oui, car en 56, on trouvait déjà des moissonneuses-batteuses dans les campagnes.

Claude : Cette machine a causé une révolution dans le coin. Tout le monde venait la voir marcher. C'était impressionnant, car elle coupait d'un côté et le grain ressortait dans des sacs de l'autre. C'était super.

Marcelle : Avant, on travaillait à la faux.

Claude : À ce titre-là, je travaillais sur la moissonneuse-batteuse. On m'avait mis au grain, où je remplissais les sacs...

André : Ensuite, une autre machine passait pour ramasser la paille.



Claude : Oui, après il y avait un emballeur qui ramassait la paille. Maintenant, une seule machine fait tout. Mais à l'époque, cela avait déjà été une vraie révolution.

Yoan : Oui, j'imagine.

Claude : Et le travail de la vigne a subi le même "progrès"...

Yoan : Donc du blé, essentiellement du blé et un peu d'élevage ?

Jean-Pierre : On cultivait aussi de l'orge et de l'avoine. L'avoine, c'était pour les bêtes

Christiane : Comme la luzerne...

Jean-Pierre : Oui, de la luzerne pour les troupeaux.

Paulette : Celle-là, il fallait la faucher, puis bien la retourner pour la faire sécher sur tous les côtés avant de la mettre en paquets.



Les troupeaux

Claude : Il y avait aussi les troupeaux. La commune en comptait deux.

Marcelle : Et bien pour ce qui est des troupeaux, il y en avait un à Clapiers.

Claude : On trouvait un troupeau au domaine de Viviers. Il comptait une dizaine ou une quinzaine de bêtes. Et aussi celui de chez Durand : il n'y avait que ces deux-là.

Jean-Pierre : Si, si, c'est vrai. Il y avait bien deux troupeaux de brebis : un de "rouge du Roussillon" et l'autre de "Caussenarde des garrigues". En comptant celui de Viviers, cela faisait bien deux. Parce que les bêtes de Viviers (commune de Jacou) mangeaient en fait la plupart du temps sur Clapiers.

Marcelle : Et ce troupeau mangeait un peu à Jacou.



Max Leenhardt, Retour au village (1911), collection particulière

Claude : En fait, il n'allait pratiquement pas à Jacou, où ne poussait pas de garrigues. Le troupeau ne trouvait rien à manger là-bas.

Marcelle : Mais la bergerie se trouvait à Jacou.

Jean-Pierre : Oui, elle était sur Jacou.

Marcelle : Ils ne déclaraient pas la récolte à Clapiers. Ils la déclaraient à Jacou.

Jean-Pierre : Si on voulait se faire une idée des productions, il faudrait remonter dans les registres de la mairie. Parce que, quand on remonte loin dans les déclarations, on trouve la quantité de vin, la quantité de blé, la quantité d'avoine. Tout était répertorié dans des textes, car il fallait faire des déclarations.

Yoan : Parce qu'il y avait un impôt sur les récoltes ?

André : Cela remonte loin dans le temps...

Jean-Pierre : Disons que des inventaires étaient faits épisodiquement. Je ne sais plus comment on appelait cela. Personnellement, je les ai consultés dans les registres de mairie. Tout ce qui était produit sur la commune y figurait... Pour ce qui est des impositions, là, je ne saurais dire si le calcul reposait sur les quantités ou sur le type de culture. Non, je ne saurais pas te le dire.

Yoan : D'accord. Il s'agissait donc bien d'un inventaire ?

Jean-Pierre : C'est ça. Bon après, il faut savoir qu'à cette époque existait ce qu'on appelait les contributions indirectes. Quand tu vendais du vin, tu devais remplir des papiers prouvant que tu l'avais produit...

Marcelle : C'est moi qui les faisais... Il y avait la régie.

Claude : La régie revenait à Auguste Arnon.

Marcelle : Je m'en suis chargée pendant cinq ans, jusqu'à la fin. Il ne fallait pas se tromper. J'ai même failli aller en prison...

Le cochon

Yoan : Est-ce que la tradition du cochon se pratiquait aussi à Clapiers ?

Jean-Pierre : Ah, le cochon ! Je m'en rappelle, mais je pense que le mieux est de s'adresser... à André. Oui, lui, il doit bien se rappeler de tout ce qui concerne le cochon.



Yoan : Chaque famille achetait son cochon pour avoir ensuite sa propre viande, c'est bien cela ?

Jean-Pierre : Et oui, chacun élevait son cochon...

Yoan : Et là, comment cela se passait-il ? Quelqu'un peut-il en parler ?

Jean-Pierre : Je pense que c'était le boucher qui venait tuer l'animal. Par contre, après, il y avait des équipes qui tournaient, de maison en maison, pour le transformer en viande et en charcuteries.

Marcelle : Il y en avait qui savaient préparer le foie, la saucisse...

Paulette : D'autres qui savaient préparer les fricandeaux. Chacun avait sa spécialité.

Jean-Pierre : Voilà ! Certains savaient préparer les "fricas". À la maison, je me souviens que la mère d'André était douée pour ça... André, ta mère était une championne !



André : Et c'était moi, avec Émile, qui tuais les cochons...

Jean-Pierre : Oui, exactement... En fait, la boucherie d'Émile, c'était l'abattoir clandestin du village.

Paulette : Et c'était ta mère, André, qui venait fabriquer la charcuterie...

André : Émile, lui, il avait peur de les tuer... (rires). Tu rigoles, tu rigoles, mais ce n'était pas si facile...

Jean-Pierre : C'était impressionnant, de toute manière...

André : Il faisait comme ça, quand il allait tuer le cochon (rires). Moi-même, je pourrai vous en raconter des histoires, avec des cochons, comme vous dites...

Yoan : Quand tout était fini, ça devait être la fête ? Juste après l'avoir tué et préparé, vous faisiez sûrement la fête ?

Jean-Pierre : Un repas tout simplement.

André : Là, on goûtait le boudin.

Yoan : Vous goûtiez le boudin ?

André : Oui, parce que de tout ce qu'on produisait à partir du cochon, c'était le boudin qu'il fallait manger en premier...

Élie : Et aussi les "tastous".

Jean-Pierre : pour le «tastou», on faisait chauffer une tranche de pain couverte des ingrédients du plat en préparation. Et puis on «tastait», on goûtait, pour voir si le dosage était bon. Après la guerre, le cochon était très important, car il représentait la nourriture principale...

André : C'était beaucoup de viande...

Jean-Pierre : En comptant tout, on en avait pour tenir pas mal de temps, assez pour l'année.

Les lapins



Marcelle : On avait aussi des lapins.

Paulette : Et oui, je sais.

Marcelle : Moi, je ne m'en rappelle pas, mais Paulette si. Tout le monde, que ce soit Monsieur Gély ou papa, attelait le cheval à la charrette pour monter à la plaine "Rappe". Là, ils faisaient le plein d'herbe et on nourrissait les lapins avec...

Paulette : Ils avaient trouvé là-bas une vigne qui n'avait pas été travaillée. Il y poussait du "lachel", du "margal", des plantes comme cela, alors on y allait avec la charrette...

André : Des lapins et aussi des poules...



Les poules

Christiane : Il fallait voir les poules de chez Edmond. Le matin, après l'ouverture du poulailler, elles filaient à la garenne... Et le soir, elles rentraient toutes seules, en traversant la route...

André : Avant, chez Bonnet aussi, il y avait plein de poulets.

Christiane : Ah, oui ! Chez Bonnet.

André : Du temps de l'Alouette, on avait les poules et la basse-cour.

Marcelle : Tout le monde avait quatre poules...

Les sangliers

Jean-Pierre : Il n'y avait pas de sangliers à l'époque...

Claude : Les seuls qu'on voyait passer, c'était vers septembre...

Les grives

Marcelle : En 1956, quand il a fait froid, nous avons eu beaucoup de grives. Je les avais mises à cuire et toutes ont brûlé... (rires).

Un autre souvenir me revient. Nous nous trouvions à L'Auriol. Je monte derrière la charrette. Je m'y assieds. Et, comme toujours dans ce cas-là, je chante et je regarde ce qui se passe en l'air... Voici que mon père arrive. Pour tourner la charrette, il fait avancer le cheval. Il le fait reculer. Mais ce faisant, il plante l'arrière de la charrette, et donc moi, dans les ronces et se met à tourner... À ce moment-là, je ne crie pas : je hurle ! On s'est demandé ce qui arrivait... Après, il a fallu me sortir de là... J'étais complètement écorchée. Vous pensez : j'étais en short... Mes cuisses étaient dans un état...

Mon père ne se rappelait plus que je me trouvais à l'arrière de la charrette et moi, je bayais aux corneilles.



Les olives

Yoan : Nous n'avons pas encore parlé des olives.

Jean-Pierre : La récolte des olives se passait en novembre et en décembre.

Marcelle : Il y en avait beaucoup.

Jean-Pierre : Avant 56, tout le monde avait des oliviers.

Christiane : Pour les manger plus que pour faire de l'huile ?

Jean-Pierre : Si, si on faisait de l'huile !

Paulette : Combien d'oliviers papa avait-il ?

Jean-Pierre : Il en avait cent cinquante. Dans ce temps-là, tout le monde avait des oliviers. La réalité de cette époque-là, c'est qu'il n'y avait pas de moulin à proximité. Car pour faire de l'huile d'olive, il faut des olives, mais aussi un moulin. Je me souviens que les gens apportaient les sacs pleins d'olives noires chez nous. Et il y avait un moulinier qui venait de Calvisson, dans le Gard. Il pesait les olives, il les emportait et ensuite, il te ramenait l'huile. Voilà. Bien sûr, il en gardait une certaine quantité pour payer le façonnage. Cela a duré jusqu'en 56... Sinon, beaucoup de terres abandonnées, surtout dans les garrigues, étaient devenues des olivettes. "Avoir une olivette" voulait dire posséder des arbres sur des terres pauvres. Avant 1956, certains oliviers avaient plus de 100 ans. Ils avaient toujours été là. Après l'hiver 56, il n'en restait quasiment plus... Ils ont tous gelés. Quand on regarde le cadastre de Clapiers, on y remarque plein de petites terres dans la garrigue... C'était les olivettes. Autrefois, tout le monde avait une olivette... Tout a gelé cette année-là : les oliviers, les vignes, les figuiers, les légumes... Tout.

Marcelle : Les pommes de terre, les asperges, il y avait les vertes...

Christiane : les pommiers aussi ?

Marcelle : Les pommiers ? Eux, ils ont été plantés en 1956, après le gel.

L'hiver 1956

Le 1^{er} février 1956, un violent Mistral se déchaîne sur toute la vallée du Rhône. Un froid glacial s'abat sur la France entière et tout le pays est saisi par le gel. Dès le 8 février, sous l'effet d'un vent sibérien, un froid digne des steppes d'Asie s'installe. Le sol ne dégèle plus. Le 10 février, les températures descendent à moins 20 degrés Celsius. La ville de Montpellier atteint une minimale de -17°C à la mi-février, tandis que l'arrière-pays connaît des températures inférieures à moins 20°C... Le Languedoc subira 25 à 28 jours de gel continu au cours de l'hiver 1956. Les cultures d'avoine, de blé, de luzerne et de colza sont presque entièrement détruites. Environ 800 000 oliviers gèlent et certains spécimens multi-centenaires n'y survivent pas. À ce vent glacial, à cette terre glacée, s'ajoute une neige abondante qui tombe fréquemment.

Marcelle : En 1956, il n'y avait plus rien dans les champs ! Nous n'avons pas récolté grand chose.

Christiane : 56 a été une année terrible...

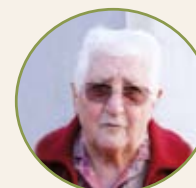
Jean-Pierre : L'hiver de 1956 a représenté un bouleversement. Il a marqué la fin d'une époque...



Elie



Jean-Pierre



Paulette



Claude



Marcelle



Christiane



André



Yoan



Photos : Famille Pelissier

