



La ferme de mon père.

Dossier pédagogique relatif
à l'Agri-musée de Rochehaut.

Destiné aux élèves du primaire (4,5,6.) Et de la première année du secondaire.

Les enseignants des degrés moyen et inférieur du primaire s'inspireront de ces pages en les adaptant au niveau de leurs élèves.



Rochehaut est un village d'Ardenne surplombant la Semois, d'où son nom : la roche haute.

L'Ardenne est un territoire forestier accidenté limité au nord par la Meuse et la Sambre et au sud par la plaine de Lorraine et de Champagne.

Le massif ardennais s'étend sur 3 pays : la France (Les Ardennes françaises), la Belgique et l'Allemagne (Eiffel).

Le musée comprend 20 espaces répartis sur trois niveaux.

1. L'agriculture, les travaux saison après saison, l'évolution technologique, les machines.
2. La vie d'autrefois et les loisirs.
3. Les métiers.

L'agriculture.

L'homme préhistorique était nomade parce que chasseur et cueilleur. Il devait suivre le gibier et trouver d'autres lieux de cueillette.
Dès qu'il se mit à cultiver la terre, il devint sédentaire.

Son travail était marqué par les saisons...

Début du printemps :

Le labour et les semailles

Nous sommes en mars. La charrue éventre un sol ingrat, caillouteux.
Il faut bien préparer la terre pour qu'elle accueille les semences dans les meilleures conditions.
Au début, l'homme utilisait un outil tranchant en faisant appel à sa force musculaire, puis il se servit des animaux (bœufs, chevaux) pour creuser des sillons et enfin, il utilisa des tracteurs.

Grâce à la traction animale, l'agriculteur retournait 40 ares de terre.
En utilisant un tracteur puissant, il laboure au moins 12 hectares.
La machine a rendu l'homme 30 fois plus performant.

Exercice :

*40 a... 12 ha... 30 fois plus performant...
Peux-tu vérifier par le calcul si cette affirmation est correcte ?*

Le poème de Victor Hugo (romancier et poète du XIXème siècle.

C'est le moment crépusculaire ;

J'admire, assis sous un portail,
Ce reste de jour dont s'éclaire
La dernière heure de travail.
Dans les terres de nuit baignées,
Je contemple, ému, les haillons
D'un vieillard qui jette à poignées
La moisson future aux sillons.
Sa haute silhouette noire
Domine les profonds labours.
On sent à quel point il doit croire
A la fuite utile des jours.
Il marche dans la plaine immense,
Va, vient, lance la graine au loin,
Rouvre sa main et recommence ;
Et je médite, obscur témoin,
Pendant que, déployant ses voiles,
L'ombre, où se mêle une rumeur,
Semble élargir jusqu'aux étoiles
Le geste auguste du semeur.

Comme tu peux le remarquer, l'écriture poétique est différente de la prose
La prose est une manière de s'exprimer oralement ou par écrit sans être soumis à
des règles.

Exercice :

Observe bien le poème de Victor Hugo et transcris-le en prose (comme dans un roman, ou un article de journal). Fais attention à la ponctuation.

Le plus souvent, mais ce n'est pas obligatoire...

Un poème est composé de vers (on parle de versification).

Les vers riment ce qui signifie qu'au bout des vers, les finales des mots ont des sons identiques.

Chaque vers commence par une majuscule alors qu'un vers n'est pas nécessairement une phrase.

Les vers ont tous le même nombre de pieds (un pied correspond à une syllabe).

Exercice :

Combien de vers compte le poème du semeur ?

Compte le nombre de pieds dans chaque vers.

Repère les rimes... Dans quel ordre se présentent-elles ?

Début de l'été :

La fenaison.

L'air embaume le foin coupé. Le séchage de l'herbe fauchée grâce à l'action du soleil et du vent est la méthode la plus naturelle de conservation.

Pour accélérer le séchage, le cheval tire une faneuse dont les roues entraînent un mécanisme qui retourne le foin.

Chanson de Mireille composée en 1932, entre les deux guerres mondiales, celle de 1914-1918 et celle de 1940-1945.

On vit une période d'insouciance. Tout va bien. Cette chanson est le reflet du bonheur simple à la campagne.

Deux amoureux se reposent dans le foin, ils se regardent, leurs yeux brillent, ils se font des promesses. Ils ne savent pas que la fureur va envahir l'Europe.

Couchés dans le foin
Avec le soleil pour témoin
Un p'tit oiseau qui chante au loin
On s'fait des aveux
Et des grands serments et des vœux
On a des brindilles plein les ch'veux
On s'embrasse et l'on se trémousse
Ah ! que la vie est douce, douce
Couchés dans le foin avec le soleil pour témoin.

De gros tas de foin sont dressés sur le terrain : les meules.

Le peintre Claude Monet estimait que la lumière était le personnage principal de ses tableaux. Il a peint 20 toiles représentant des champs piquetés de meules. Des œuvres toutes différentes en fonction des moments de la journée, des conditions climatiques ou de l'humeur de l'artiste.

Claude Monet était le chef des Impressionnistes, une école de peinture qui ne se contentait pas de la réalité : l'œil et la main ne suffisent pas pour réaliser une œuvre, il faut pouvoir créer une ambiance en fonction de ses propres impressions, de ses sentiments.

Exercice :

Recherche d'autres impressionnistes et analyse leurs tableaux en fonction de ce qui précède.

Réalise une peinture à la manière des Impressionnistes.

Actuellement, le fourrage est mis en bottes dans une ramasseuse-presse puis stocké dans un conteneur hermétique (bien fermé, qui ne laisse pas passer l'air), généralement une toile plastique.

Fin de l'été :

La moisson :

Pendant des siècles, faire son pain était la préoccupation essentielle de l'homme. Nous sommes fin août, pas de vacances pour le paysan.

Première opération : couper les blés...

Dans l'antiquité, ce travail s'effectuait à l'aide d'une faucille puis d'une faux. Des gestes mille fois répétés dans la chaleur de l'été.

La faux est une longue lame d'acier affûtée à l'extrémité d'un manche équipé de deux poignées opposées.

Puis est venue la mécanisation...

Utilisation de faucheuses équipées d'une clé qui retenait les céréales qu'un assistant évacuait à l'aide d'un râteau. Derrière, des ouvriers saisonniers façonnaient des gerbes en se servant d'un lien fait de deux faisceaux de paille noués bout à bout.

On inventa ensuite les javeleuses équipées de rabatteurs (comme de larges rames ou des ailes de moulin) qui, à intervalles réguliers écartent les javelles (brassées de céréales).

Etape suivante : la faucheuse lieuse qui assume la double fonction de faucher les blés et de lier les gerbes.

Et enfin, la machine que les fermiers utilisent actuellement : la moissonneuse-batteuse qui fauche, bat les grains qu'elle stocke dans une trémie en rejetant la paille en andains.

Ce principe fut mis en application en 1940 aux Etats-Unis.

Exercice :

Cherche dans le dictionnaire la définition du verbe glaner et du nom glaneuse puis complète le texte suivant :

Les pauvres avaient le droit de ramasser les épis sur le terrain de fauche. A condition bien sûr que l'action de glaner se fasse après l'..... des récoltes. Les temps étaient durs et rien ne se perdait. Les femmes en deux faisaient leur modeste, sans honte, pour assurer leur subsistance et de leurs enfants.

(Ce texte est dit par la narratrice dans l'agri-musée).

Deuxième opération : battre les blés.

La technique du fléau : la plus ancienne et la plus laborieuse aussi.

Le fléau est composé de deux bâtons liés par des lanières en cuir. Le bâton le plus long est le manche que le batteur lève au-dessus de sa tête. Le plus court vient frapper horizontalement les tiges posées sur le sol. Les chocs répétés finissent par séparer les grains qui sont alors rassemblés, une fois la paille ôtée.

Le fermier utilisait un van (sorte de panier en osier large à fond plat) pour éliminer les restes de fétus de paille et autres déchets. Cette tâche manuelle était éreintante compte tenu des quantités à traiter, d'où l'expression « être vanné » qui justement veut dire être épuisé, fourbu, moulu.

L'homme est aussi ingénieux que soucieux d'améliorer ses conditions de travail. La mécanisation du battage s'est faite grâce à l'emploi de machines fonctionnant à poste fixe, comme le rouleau à dépiquer.

La famille Boreux est fière de mettre en évidence une locomobile construite en 1916 dans les Etablissements Vendevre (dans l'Aube, en France) et capable d'actionner une batteuse. Cette puissante machine allait de ferme en ferme, déplacée grâce à la force musculaire des chevaux ou des bœufs.

Exercice :

Fais des recherches notamment sur Internet pour pouvoir dessiner un fléau, un van, un rouleau à dépiquer et une locomobile.

Au rez-de-chaussée, le troisième niveau de l'Agri-musée, deux machines étonnantes :

1. **Le Buffalo** (le nom donné aux bisons) : une pièce de collection, un prototype fabriqué à New York en 1870. Il s'agit d'une machine à vapeur comme la locomobile, destinée à activer un instrument de battage.

2. **La piétineuse**, dans laquelle un cheval se déplace sur un plan incliné de 12%.

A cause de la pente, le cheval tout en muscles ne peut faire autrement que de marcher. Le premier pas en appelle un second, puis un troisième, et puis un autre, et encore et encore... L'animal ne s'étonne même plus de ne pas voir défiler le paysage. Il s'affaire tout en restant sur place jusqu'à ce que son maître le délivre.

Le corps de logis et les loisirs.

Dans le bon vieux temps, comme on dit, les hivers étaient sensiblement plus rigoureux que ceux d'aujourd'hui. Les conditions climatiques empêchaient toute activité à l'extérieur.

Jetons un coup d'œil dans la cuisine, la salle de séjour...

Des jambons fumés piqués de baies de genévrier étaient accrochés aux poutres du plafond.

Le carrelage de schiste (pierre d'Ardenne d'où sont extraites les ardoises) était lavé au petit lait pour le rendre bien bleu.

Sur la cuisinière, fumait en permanence la soupe qui dégageait une bonne odeur de légumes et de viande bouillie. Chez les plus fortunés, l'horloge de parquet trônait en bonne place dans la salle commune. Elle égrenait les heures et son long balancier en laiton berçait les rêves de toute la famille.

Avant les années soixante, il n'y avait pas de télévision dans nos campagnes. Les gens se réunissaient à la veillée pour parler de leur journée et se raconter des récits souvent fantastiques peuplés de fées, de sorcières et de loups-garous... Ou alors des récits basés sur l'histoire locale... Il était une fois...

Il était une fois quatre frères : Renaud, Alard, Guichard et Richard.

Ils faisaient partie de la Cour de Charlemagne.

Lors d'un repas, Renaud joue aux échecs avec Bertolais, neveu de l'empereur.

La partie tourne mal et une dispute éclate entre les chevaliers.

Renaud blesse mortellement Bertolais.

Les quatre fils Aymon ont le réflexe de s'enfuir sur leur cheval Bayard.

Les voilà dans la forêt ardennaise...

Ils y rencontrent leur cousin, l'enchanteur Maugis.

Celui-ci donne des pouvoirs surnaturels au fameux cheval Bayard.

Mais les quatre frères se retrouvent encerclés par les soldats de Charlemagne.

Assis sur leur extraordinaire monture, les fils Aymon semblent perdus.
Aussi, ils n'hésitent pas à avancer jusqu'à la pointe d'un rocher calcaire.
Le cheval prend son élan et de son sabot frappe le roc.
Si violemment que la pierre se fend sur toute sa hauteur.
Le cheval magicien s'envole avec ses maîtres.
Pour retomber sur l'autre rive de la Meuse.
Le fameux rocher Bayard à Dinant.
Dans leur fuite, les quatre fils Aymon sont passés par les Crêtes de Frahan.
Là où vivent des nutons, dans une grotte.
Le trou Perpète...
Et à proximité, quatre pointes schisteuses témoignent du passage...
Des quatre fils Aymon.

Exercice :

Les comédiens en herbe peuvent s'en donner à cœur joie et jouer la scène. Le mieux serait d'imaginer des dialogues... Et pourquoi pas réaliser un court-métrage ?

En hiver, on rentrait le bétail à l'étable contiguë à la cuisine.
Tant pis pour les mauvaises odeurs et les beuglements répétés.

Je me souviens... Le bonheur simple des vacances à la ferme...
La tante Sophie assise entre les pattes de la Rosalie...
Les premières giclées de lait fumant dans le seau en fer blanc...
La fermière lève le récipient à bout de bras...
Elle met ses lèvres sur le rebord et laisse couler le lait dans sa gorge...
Tandis que l'écume lui chatouille les ailes du nez.

La laiterie :

Le lieu de toutes les transformations.

Le beurre

L'écrémeuse a fait son office : la crème onctueuse est battue dans la baratte.
On peut extraire le bon beurre destiné à être tartiné sur les tranches épaisses de pain complet. Mmm... Que c'est délicieux !

Les étapes de la fabrication du beurre :

1. L'écémage :

Aujourd'hui, l'écémage se fait à l'aide d'une centrifugeuse qui sépare la crème en faisant tourner rapidement le lait.

2. La pasteurisation :

Depuis un siècle, la crème est pasteurisée (chauffée) pour éliminer les bactéries et germes nuisibles susceptibles de causer des maladies.

3. La maturation :

On laisse reposer pour un bon développement des arômes (goût de noisette).

4. Le barattage :

Aujourd'hui, il se fait de façon industrielle.

Les molécules d'eau et de graisse se mélangent pour former le beurre.

5. Le lavage :

Il permet de retirer les résidus et favoriser la conservation.

6. Le malaxage :

Opération qui consiste à travailler le beurre pour en faire une pâte homogène qui pourra être pressée et moulée.

Exercice :

Le mot « pasteurisation » vient du nom d'un chercheur français.

Fais des recherches à son sujet.

Voici quelques données mathématiques ou scientifiques relatives au beurre :

82% de matière grasse.

16% d'eau.

2% de matière sèche.

Il faut 22 l de lait pour fabriquer 1 kg de beurre.

Le beurre est calorique dit-on : 750 kcal pour 100 g.

Compare avec d'autres produits.

Pourquoi les produits caloriques doivent être consommés avec modération ?

Le fromage

Cinq opérations sont nécessaires pour fabriquer le fromage.

Des gestes mille fois répétés depuis la nuit des temps :

1. Le caillage : Le lait de vache, de chèvre ou de brebis est d'abordensemencé avec de la présure et des ferments lactiques. La présure est une enzyme naturelle extraite de l'estomac du veau qui provoque la coagulation du lait.

C'est parce que l'homme utilisa des gourdes fabriquées à partir de l'estomac du veau que fut « inventé » le fromage.

2. L'égouttage :

Il consiste à séparer le sérum du caillé obtenu.

3. Le moulage :

Le caillé est pressé dans des toiles cerclées de bois ou encore dans des moules perforés.

4. Le salage :

Le sel maîtrise le développement des micro-organismes. En plus, il donne au caillé le goût final et favorise la formation de la croûte.

5. L'affinage :

C'est un art qui consiste à conduire les fromages à maturité. Ils vont mûrir dans la cave où humidité, température et aération sont spécialement étudiés.

Retournés à la main, lavés et brossés, les fromages soignés avec amour délivrent enfin leur saveur finale si particulière.

Il faut savoir s'arrêter et s'amuser...

Dans le bon vieux temps, on ne sortait que très rarement, travail oblige, et de plus les rentrées financières étaient limitées. Les ouvriers gagnaient à peine pour subvenir aux besoins de leur famille.

C'est vous dire si les occasions de « faire la fête » étaient vécues intensément.

La kermesse ou dicausse...

L'occasion d'un bon repas en famille : bouillon de viande, bœuf bouilli et carottes, rôti, et exceptionnellement de la tarte au sucre pleine de *glauyes*.

Les *glauyes* sont des plaques de sucre fondu et d'œufs battus étalées sur la pâte.

Après la messe : le jeu de quilles ou les cartes sur la toile cirée des cafés ;

Le soir : le bal musette (accordéon). Les filles rougissantes attendaient, assises sur des bancs, que les *valets* (les jeunes gens) viennent les inviter pour danser la valse ou la polka.

Plaisirs simples pour des gens simples.

La forêt.

La forêt actuelle constitue un immense réservoir d'espèces sauvages herbacées, ligneuses et animales.

En 140 ans, l'espace boisé wallon s'est accru de 72%. A l'inverse de ce qui se pratique en Amazonie (Amérique du Sud)

En 1977, la forêt amazonienne comptait 4 000 000 km²

En 2006,..... 3 400 000 km²

Au XVIème siècle 6 millions d'Indiens vivaient dans cette forêt.

Actuellement, on n'en dénombre plus que 250 000.

Les forêts sont le poumon du monde. Grâce à la chlorophylle, les végétaux sont capables en utilisant l'énergie solaire de transformer le carbone minéral en carbone organique.

Il faut donc que l'on cesse ce processus de déforestation. Les hommes qui veulent s'enrichir ne peuvent se permettre de détruire notre planète. L'avenir de nos enfants est en jeu.

La forêt...

Les collines qui se chevauchent...

Océan vert en été...

Or et pourpre en automne...

Violacé et blanc en hiver...

Forêt immuable, protectrice, nourricière...

Forêt des poètes, des bûcherons, des cueilleurs, des charbonniers, des débardeurs...

Forêt refuge des animaux et des randonneurs...

Forêt de nos ancêtres qui a gardé le souvenir des troupes en partance pour la première croisade...

Forêt silence, forêt beauté...

Certains matins, des brumes s'élèvent de la Semois, vont à l'assaut des massifs boisés, s'accrochent aux ramures, s'effilochent...

Certains matins, la lumière poursuit les zones d'ombre pour les avaler...

Certains matins, trois hérons tracent leurs lignes à mi-côte.

La forêt nourricière :

Anciennement, on conduisait les cochons à la glandée. Avec leur groin, ils détterraient les fruits du chêne.

On trouve plein de variétés de champignons comestibles : girolle, bolet, pied de mouton, agaric....

Les baies : myrtilles, fraises, mûres, framboises, cassis...

On peut ajouter les pommes sauvages, les noisettes, les faînes (fruit du hêtre).

Les métiers de la forêt :

Le vannier : il fabrique des paniers, des mannes en coudrier (noisetier) ou en osier.

Le sabotier : il utilisait toutes sortes de bois : le bouleau, le saule (des bois tendres) pour façonner des sabots de tous les jours et le chêne, hêtre, charme (bois durs) pour des sabots de sortie. Le jour de la kermesse, ça claquait sur les pavés de la Place quand les couples dansaient. « Promenez vos dames... »

Le bûcheron : Ce n'est qu'après la deuxième guerre mondiale que l'homme utilisa une tronçonneuse pour abattre les arbres et les tronçonner. Avant, les bûcherons se servaient d'une hache affûtée et dans les scieries, les scieurs de long débitaient les plus gros arbres en planches.

Les bûcherons vivaient toute la semaine au cœur de la forêt et ne rentraient au village que le samedi soir. Ils construisaient des huttes sommaires de forme conique et se nourrissaient d'animaux piégés, de harengs séchés (saurets), de jambons fumés, saucissons et de patates cuites dans la cendre.

Leur vie était pénible. Écoutons Jean de La Fontaine, un fabuliste du XVII^{ème} siècle :

Un pauvre bûcheron tout couvert de ramée,
Sous le faix du fagot aussi bien que des ans
Gémissant et courbé marchait à pas pesants,
Et tâchait de gagner sa chaumine enfumée.
Enfin n'en pouvant plus d'effort et de douleur,
Il met bas son fagot, il songe à son malheur.
Quel plaisir a-t-il eu depuis qu'il est au monde ?
Point de pain quelquefois, et jamais de repos.
Sa femme, ses enfants, les soldats, les impôts,
Le créancier et la corvée
Lui font d'un malheureux la peinture achevée...
Il appelle la mort.
Elle vient sans tarder,

Lui demande ce qu'il faut faire
« C'est, dit-il, afin de m'aider
A recharger ce bois ; tu ne tarderas guère. »

Le trépas vient tout guérir ;
Mais ne bougeons pas d'où nous sommes
Plutôt souffrir que mourir
C'est la devise des hommes.

Le débardeur : chargé de sortir les bois abattus de la forêt. Actuellement on se sert d'engins à chenilles et comme dans l'ancien temps de chevaux de trait robustes et disciplinés capables de travailler dans les endroits les plus inaccessibles.

Le Charbonnier : qui était un maillon essentiel dans l'activité métallurgique. Il fabriquait du charbon de bois destiné aux nombreuses forges industrielles installées un peu partout en Ardenne, surtout en France.

La technique de fabrication du charbon de bois consistait à embraser du bois entassé en meules recouvertes de terre et de mousse, empêchant ainsi la pénétration de l'air. On laissait se consumer le bois pour que l'action du feu pénètre jusqu'en son cœur de façon à obtenir le charbon. L'objectif était donc d'enlever l'humidité du bois et toutes les matières végétales volatiles afin de ne laisser que le carbone.

L'emplacement réservé à cette occupation, à côté des lieux d'abattage, s'appelle en patois local une *faude*.

On retrouve cette dénomination dans bien des lieux-dits. Notamment « La route des Faudes » qui relie Poupehan aux Croisettes.

Exercice :

Documente-toi à partir de recherches et dessine une scène dans la forêt comprenant bûcherons au travail, sans oublier les outils, la hutte, et un peu en retrait une faude.

Une belle occasion pour étudier le cône, sa forme, le calcul de sa surface et le calcul du volume.

D'autres vieux métiers.

Le mineur ou scailteux : Au milieu du XIX^{ème} siècle, à l'emplacement de la « Roche du Corbeau », en direction de Alle, au bord de la Semois, on mit en exploitation une ardoisière dont il reste aujourd'hui des vestiges.

Les galeries étaient mal étançonnées et à peine éclairées par des chandelles.

En 1888, cinquante ouvriers produisaient chaque année pas loin de 1 500 000 ardoises.

80% des ardoises extraites étaient vendues en France. La Semois permettait à des embarcations à fond plat de transporter la marchandise jusqu'au confluent avec la Meuse à Monthermé.

Extrait des « Chatons gelés », un roman du poète bouillonnais Marcel Leroy :

« C'était un vieux, je me souviens, qui habitait tout près de chez nous à Herbeumont. On l'appelait *le père dou gros Jules*.

Il ne voyait plus le pauvre. Les jours de soleil, il s'asseyait sur le seuil usé de sa maison.

Sans parler.

Un jour, il voulut se mesurer à une pierre de 300 kilos. L'homme était costaud, mais déraisonnable parce que fier. On aurait pu couper la pierre en deux, mais *le père dou gros Jules* dit : « Telle qu'elle est cette pierre, je la monterai à la surface ! » Et il grimpa à l'échelle, le monolithe sur le dos.

Hélas, quand il quitta la fosse, il ne vit pas la lueur du jour. Sous l'effort, quelque chose avait éclaté dans sa tête...

Il resterait aveugle jusqu'à la fin de ses jours. »

Note : Dans le village de Alle, on peut visiter une ancienne ardoisière.

« Ardoisalle » est un site remarquable qui vaut vraiment le détour.

Actuellement, les galeries servent de refuge aux chauves-souris. Ce mammifère volant est en voie de disparition. Il mérite mieux que la réputation que certains lui ont fait. La chauve-souris qui sort au crépuscule pour se nourrir d'insectes n'attaque pas l'homme. Elle est pourvue d'un système de radar qui lui permet d'éviter les cheveux des passants. Mais parfois les légendes ont la vie rude.

Le planteur de tabac :

C'est un instituteur de Alle (à 5 km de Rochehaut dans la province de Namur) qui fut le premier à cultiver du tabac dans la région. Cela se passait en 1855. L'expérience fut positive. En effet, le tabac est une plante peu exigeante qui pousse à merveille sur les terrains exposés au soleil.

Les étapes de la plantation de la plante à Nicot...

Début mars, les graines de tabac sont mélangées à du terreau et placées dans un endroit chaud et humide où elles germeront (le plus souvent sur la cheminée dans la cuisine en prenant soin de les arroser).

Le tout est semé dans des couches traditionnellement à la Saint-Joseph (19 mars).

Les plants sont repiqués en pleine terre (dans les champs) à la mi-mai.

De juin à août, le planteur soigne son produit : biner, sarcler, lutter contre les maladies... Et surtout « d'jetouner », c'est-à-dire supprimer les rejets trop gourmands (c'est le nom qu'on leur donne), comme on le fait pour les tomates.

Début septembre, enfin la récolte bien méritée.

C'est après 100 jours de croissance que le tabac est coupé à l'aide d'un fragment de faux monté sur un manche court : le « caupou ».

Les tabacs sont piqués à des clous sans tête fichés dans des lattes que l'on suspend dans les séchoirs/

En novembre, décembre, toute la famille se met à effeuiller chaque plant. Les manoques sont triées en fonction de leur surface et de leur qualité.

C'est en février que le planteur dispose les manoques dans des encadrements en bois. La botte solidement ficelée sera vérifiée par le bureau des accises (les droits d'accises sont des impôts indirects frappant la consommation ou l'utilisation de certains produits comme l'alcool et le tabac).

De la botte au paquet de tabac :

Des fabricants locaux hachent et torréfient les feuilles cassantes et brunes pour obtenir un produit parfaitement sec qui sera conditionné en paquets de volumes variables. Mais il aura fallu laisser vieillir le tabac pendant une année pour qu'il trouve son bouquet particulier.

Dans le musée, un hachoir et un torrificateur se mettent en marche devant les visiteurs.

Exercice :

Réalise une ligne du temps sur laquelle tu noteras les différentes étapes du travail du planteur. Tâche de respecter les espaces en te basant sur le choix d'une échelle correcte.

Voici une vieille chanson créée par un instituteur de Alle (décidément, très inspirés par le tabac, les enseignants du coin)...

Les poète's ont chanté
Du ciel l'immensité,
L'œil noir de l'Espagnol,
Les vertus du sidol.
Avec vot' permission
Tous en chœur nous allons
Chanter à pleine voix
Notre tabac d'la Semois.

On vante le Bohannais,
Le tabac d'Laforêt,
La crêm' de Poupehan,
Et l'avril de Frahan,
La fleur de Denoncin,
Florina de Florin,
Mais l'tabac premier choix
C'est c' lui d'Alle-sur-Semois.

La France a ses bordeaux
Bastogne ses jambonneaux,
Bruxelles a ses chicons,
La Flandr' ses potirons,
Lisbonne a son porto,
L'nouveau rich' sa vingt ch'vaux
Mais nous seuls ici-bas
Avons l'tabac d'la S'mois !

Exercice :

Pourquoi ne pas s'escrimer à composer une musique qui collerait parfaitement avec ces paroles.

Les lavandières (lessiveuses comme on disait chez nous) :

De nos jours, pour laver le linge, c'est simple et pas fatigant : il suffit d'appuyer sur les bon boutons et le tambour de la machine se met à tourner, la juste dose de savon se mélange à l'eau.
Au début du XXème siècle, il n'en était pas de même. La lessive était si pénible qu'on ne s'y attelait qu'une fois par mois dans le meilleur des cas.

La lessive à l'ancienne...

Après un premier nettoyage dans l'eau courante, on mettait le linge à tremper dans une grande cuve en bois. Au fond, le linge fin, le gros linge (draps, vêtements de travail) par-dessus. Soigneusement plié dans sa cuve, le linge était foulé et tassé de sorte que l'eau froide pût s'écouler à travers lui et ne pas se répandre de tous côtés. Par la « pissote » (petite ouverture au bas de la cuve), passait l'eau du coulage et, aussi longtemps qu'elle n'apparaissait pas claire et transparente, on continuait à verser de l'eau par-dessus.

Le lendemain, les lavandières versaient de l'eau bouillante cette fois sur une toile couverte de cendres au sommet de la cuve. L'eau, à travers ce tamis, emportait les produits actifs des cendres qui nettoyaient le linge. En récupérant l'eau par la pissote, on pouvait recommencer l'opération plusieurs fois. Douze heures de travail suffisaient à peine pour obtenir un résultat satisfaisant.

Au soir du troisième jour, le linge avait pris une couleur grise plutôt jaunâtre. Selon la saison, on allait à la rivière ou au lavoir public.

Les malheureuses, gémissant sous le poids d'un linge alourdi par l'eau, ne voyaient pas la fin de la journée. Elles utilisaient des briques de savon de Marseille et un battoir pour parfaire le travail. Il fallait ensuite procéder au rinçage.

Les battoirs voletaient, les brosses raclaient, les langues se déliaient, les bras plongeaient dans l'eau glacée en hiver, les genoux s'usaient dans le baquet en bois, les dos se raidissaient...

L'ultime opération consistait à étendre les linges sur les haies pour le séchage.

A Poupehan, petit village blotti au bord de la Semois, à 5 km de Rochehaut, il y en avait des haies. Il faut dire que les femmes furent pendant des décennies des lavandières professionnelles. Elles lavaient le linge des bourgeois de Sedan et particulièrement des militaires dans cette ville française de garnison.

Le transport se faisait en charrette en suivant un sentier caillouteux. On déposait les paquets de linge chez chaque particulier et on rentrait avec le linge sale.

Après la première guerre mondiale, la ville de Sedan s'équipa de lavoirs modernes. Les lessiveuses iraient désormais aider les hommes dans les champs de tabac.

Exercice :

Que d'objets dont on n'a plus l'utilité actuellement !

Cherche-les sur Internet et dessine-les :

Brique de savon de Marseille, cuve en bois, baquet, battoir, lessiveuses à la fontaine.

L'apiculteur...

Cet extraterrestre penché sur ses ruches qui prend soin de ses abeilles. Il les dorlote d'autant plus qu'elles sont en voie de disparition, les pauvres.

On prête au mathématicien Einstein cette réflexion : « Lorsque les abeilles auront toutes disparu, il ne restera que quatre années de vie aux humains. »

Exercice :

Documente-toi pour expliquer cette affirmation. Pense aux plantes utiles pour l'homme... Et à ceci : « L'abeille est la sentinelle de notre environnement. »

Cette activité est vieille de 12 000 ans.

La première ruche est sans doute née du captage d'un essaim réfugié dans le tronc d'un arbre creux. C'est au fur et à mesure que l'homme a acquis l'expérience nécessaire pour une récolte optimale non seulement du miel mais aussi de la gelée royale, du pollen et de la cire.

Si tu désires plus de renseignements, visite le site « Wikipédia ». Là tu trouveras un dessin vieux de 6 000 ans montrant un homme occupé à extraire un essaim du creux d'un tronc d'arbre.

Il serait aussi intéressant - et c'est valable pour toutes les étapes de ce dossier – de rendre visite à un apiculteur proche de l'école.

Le tueur de cochon :

Anciennement, dans nos villages, chaque famille élevait un ou plusieurs porcs. Ces animaux circulaient en liberté autour des maisons. Ils fouinaient la terre avec le groin à la recherche de vers, racines, fruits d'arbres et détritiques domestiques.

Le tueur de cochon, un spécialiste, offrait ses services en allant de village en village. C'était l'occasion de rassemblements et de partages.

Tout est bon, dans le cochon.

On connaît les rôtis, les côtelettes, les jambons, ce qu'on appelle les produits nobles.

La viande hachée produit les saucissons, les hamburgers...

Le charcutier propose toute une variété de boudins (blancs ou noirs), la hure ou tête pressée, des pâtés.

Certains raffolent des oreilles, du groin, des pattes... C'est vous dire.

« Tout est bon dans le cochon » comme le chante Juliette...

Tout est bon dans le cochon
Du groin jusqu'au jambon, c'est bon.
La rate et les rognons,
La queue en tire-bouchon, c'est bon.
Désormais je veux chanter le cochon
Le pâté, le saucisson.
Qui c'est qu'est bon ? C'est le cochon...
C'est bon !

Le porc ou cochon domestique est un mammifère omnivore de la famille des porcins, proche du sanglier (le porc et le sanglier sont issus de deux souches différentes. Le porc n'est donc pas un sanglier apprivoisé).

La femelle adulte est la truie.

Le mâle est le verrat.

Le jeune est appelé porcelet, cochonnet ou goret.

Oui, vraiment tout est utilisé dans le cochon... A tel point qu'actuellement, dans le monde, on tue un milliard de porcs chaque année. Il faut bien subvenir aux besoins d'une population qui va en s'accroissant, d'autant plus que des pays émergents comme la Chine se mettent à consommer de plus en plus de viande. Malheureusement, il arrive que des porcs soient contaminés par la dioxine (un produit très nocif pour l'homme), comme récemment en Irlande (en décembre 2008). Il fallut alors retirer des commerces toutes les viandes porcines originaires d'Irlande.

Le porc fournit : Sa graisse : le saindoux.

Ses soies (poils durs) qui servent à la fabrication des brosses et pinceaux.

Sa peau fournit un cuir pour les vêtements et les souliers.

Exercice :

Voici quelques expressions comprenant le mot « cochon ».

En cherchant bien, dans tes souvenirs ou dans les dictionnaires, essaie de les expliquer :

Jeter des perles aux porcs.

Donner de la confiture aux cochons. (Deux expressions identiques).

Un temps de cochon.

Ne pas avoir gardé les cochons ensemble.

Manger ou écrire ou ... comme un cochon !

En guise de conclusion... pour les enseignants et les élèves curieux.

Le monde est en pleine évolution.

On parle de crise financière et économique.

La population s'accroît partout dans le monde.

Notre planète doit pouvoir subvenir aux besoins grandissants.

L'enjeu des années à venir est le suivant : comment répondre aux nouvelles exigences tout en garantissant un élevage et des cultures saines ?

L'histoire nous apprend que l'homme a dû souvent lutter pour sa survie.

Par exemple au Moyen-Âge pour enrayer les épidémies de peste et de choléra, ou bien mettre un terme aux guerres mondiales du siècle dernier.

Il faudra faire vite. En effet, fin 2008, les médias annonçaient l'apparition d'une autre crise : celle des aliments. Les réserves de céréales s'épuisent...

Si on n'y prend garde, les pays sous-développés seront les premiers touchés.

L'Agri-musée de Rochehaut est exemplaire, en ce sens qu'il compare la vie de nos aïeux avec celle des fermiers actuels.

La réflexion doit aller au-delà des rendements économiques pour mettre en valeur les aspects humains.

Deux qualités sont essentielles : la confiance et la volonté d'aboutir.

Le musée est une étape et non une finalité. Il s'intègre à la ferme en activité qui est un modèle du genre et au parc animalier que vous pouvez visiter en petit train.

Bon séjour à Rochehaut.

Au pays des nutons et du rêve.

Un pays où il fait décidément bon vivre.