

Pour subsister et pouvoir se nourrir les landais ont dû adapter leurs méthodes de culture à la nature du sol.

Ils **cultivent des céréales** dans les champs, **des légumes** dans les jardins, **élèvent des animaux** et profitent de tout ce que peut leur fournir la nature environnante (cueillette, chasse, pêche). Le repas quotidien est fait de soupe et de pain. La viande conservée dans la graisse ou le sel était réservée pour les dimanches et les jours de fête.

LE CHAMP

a) L'agro-pastoralisme

C'est associer l'élevage et l'agriculture

- **Pastoralisme** : élevage d'animaux dont l'alimentation provient du pâturage (d'herbe ou de végétation basse)
- **L'Agriculture** : culture du sol pour produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux.

Dans cette région le sol est **très acide et très pauvre en éléments nutritifs**. Il est très difficile de cultiver. Rien ne pousse. Il faut donc trouver le moyen d'amener dans ce sol les éléments dont les plantes ont besoin pour grandir. C'est le rôle de **l'engrais**. Autrefois, on utilisait un engrais naturel, le fumier : mélange d'excréments animaux et de litière en décomposition. Ce fumier mélangé à la terre permet d'amener la matière organique et les éléments nutritifs nécessaires à faire pousser les plantes.

Grâce au fumier des moutons, les landais vont pouvoir cultiver la terre et faire pousser des céréales : principalement du seigle.

On associait au seigle, du panis, du millet et même du sarrasin et du sorgho (pour faire des balais). A la fin du XIXe siècle seulement apparaîtra le maïs.

b) Les cultures associées

Ici on pratiquait la culture en billon sillon. Cette technique permettait de cultiver plusieurs céréales sur la parcelle de champ où le laboureur avait épandu le fumier mais cela permettait aussi d'éviter l'humidité en hiver.

- Fin septembre, le fumier est épandu sur le champ,
- En octobre le laboureur et sa famille semailent le seigle sur le champ, puis passaient la charrue (araire) pour labourer en formant les billons et les sillons.
- Le seigle se retrouvait en haut du billon et poussait tout l'hiver à l'abri de l'humidité du sol.
- Au printemps, on semait dans le sillon, les autres céréales, millet, panis et maïs.
- Toutes ces céréales poussaient donc sur le même champ, les unes sur le billon les autres dans le sillon.

- Le seigle, récolté, avec une faucille, alors que les autres
c) *ser dans le sillon, jusqu'en septembre ou à leur tour elles étaient récoltées.*

**Le
SAVIEZ-VOUS ?**

Le seigle fait partie de la famille des polycotylédones alors que les autres céréales font partie de la famille des graminées. On nomme céréales toutes les plantes dont les graines peuvent être utilisées dans l'alimentation humaine et animale.

c) La transformation des céréales au moulin à eau

Une fois récolté, le seigle était amené au moulin à eau où le meunier le transformait en **mouture**.

La mouture est ce qui reste du grain une fois écrasé. Dans la mouture, la farine et le son sont mélangés. Il faudra tamiser la mouture (dans un *blutoir* ou un petit tamis) pour séparer les deux produits.

Le son servait à la préparation de la nourriture (pâté) du cochon et la farine pour la fabrication du pain.

L'énergie utilisée pour faire tourner ce moulin est l'eau (cf schéma dans fiches activité).

d) la fabrication du pain

À Marquèze le seigle transformé en farine servait à la préparation du pain, que l'on mangeait tous les jours avec de la soupe. Les femmes faisaient de très gros pains, on en mangeait beaucoup (environ 1kg à 1,5 kg par jour et par personne, souvent trempé dans la soupe).

Les femmes fabriquaient et pétrissaient la pâte dans le pétrin chez elles et ensuite laissaient lever la pâte dans les « **mières** » (sorte de petits paniers en osier et ronce), puis elles amenaient le pain au four à bois pour le faire cuire.

Pour faire gonfler la pâte, elles fabriquaient du **levain** (farine et eau fermentée), aujourd'hui on remplace le levain par de la levure.

Le
SAVIEZ-VOUS ?

Pour que le pain ou le pastis gonfle plus vite, on le disposait sur le lit sous l'édredon encore chaud de la nuit.

LES JARDINS

Cultivés par les femmes, on y trouve tous les légumes nécessaires à la fabrication de la soupe et bien plus encore. Haricots, tomates, topinambours, fèves, choux et salades dans le jardin juste à côté de la maison.

Pomme de terre et citrouilles dans les jardins plus grands et plus humides non loin du champ.

Parfois quelques plantes aromatiques et médicinales.

Le
SAVIEZ-VOUS ?

Depuis Charlemagne les moines soignent les malades grâce aux plantes médicinales qu'ils cultivent dans des jardins appelés jardins de simples (parce que les plantes médicinales sont utilisées seules pour soigner).

LES ANIMAUX DE LA FERME

a) Les moutons

L'élevage principal est l'élevage des brebis. La race de brebis landaise donne très peu de lait, et une laine de moindre qualité. Quant à sa viande, on ne la consommait qu'à l'occasion des fêtes, notamment à Pâques.

Dans les Landes, on élevait donc les moutons, essentiellement pour le fumier qui servait à amender (enrichir) le sol.

FUMIER = ENGRAIS = PLANTES QUI POUSSENT = NOURRITURE

Le berger amenait son troupeau très loin dans la lande, afin que les bêtes puissent trouver de quoi se nourrir. Souvent il dormait dans la bergerie de la lande avec son troupeau ou bien dans un petit appartement aménagé à côté de la bergerie appelé « oustalet ».

Pour surveiller plus facilement son troupeau il montait sur des échasses. Il portait un béret et était vêtu d'une « pelisse » en peau de mouton. Il portait des guêtres appelées « garrematches » qu'il tricotait lui-même, avec la laine des moutons filée avec le « tournet » (espèce de bobine en bois qu'il faisait tourner pour obtenir le fil) accroché à sa taille, le « cuyon » (coloquinte) lui servait de gourde et la « tchalemine » (flûte traditionnelle) permettait de jouer quelques airs traditionnels. Lorsqu'il descendait de ses échasses il portait des sabots.



b) Les bœufs

Les bœufs sont des animaux très chers, seul le maître peut s'en acheter, il les prête au métayer pour travailler. Ces animaux sont très importants car en l'absence de machines modernes, ils sont l'outil de travail pour tirer les outils agricoles et cultiver la terre, tirer les charrettes ici appelées « brocs » permettant de transporter de lourdes charges.

Les bœufs sont choyés ; en hiver, lorsqu'à l'extérieur la nourriture vient à manquer pour les animaux, le chef de famille n'hésite pas à les nourrir dans une pièce de sa propre maison à côté de la salle de réception, le dos au feu pendant de longues heures. Cette pièce est nommée « es-taulis » .



FICHE CONTENU



c) Les volailles : Poules, canards, dindons, oies

Chaque famille avait un peu de volaille. On consommait la viande les dimanches et jours de fête, mais l'élevage des volailles permet d'obtenir d'autres produits. *Pour savoir quels produits on obtient grâce aux différents élevages voir la fiche activité.*

d) Le cochon

Elevé toute l'année et faisant l'objet de soins quotidiens, il sera transformé en boudins, saucisses, jambon, lard et confits conservés dans des pots de graisse ou dans le sel. Le métayer donnera une partie de son cochon au maître.

e) Les abeilles

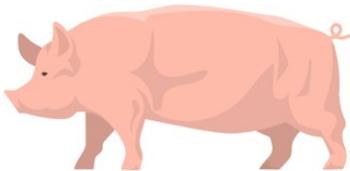
Elevées dans des ruches appelées « **bournaqs** », on les appelle « mouches à miel », elles donnent la cire qui servait à la fabrication des bougies ainsi que le miel pour sucrer les aliments.

Les nombreuses ruches permettaient d'avoir miel et cire en quantité. La vente de ces produits de temps à autres sur les foires et les marchés était un des rares moyens de se procurer de l'argent.

Dans la ruche une seule reine dont l'unique rôle est de pondre. La reine peut vivre jusqu'à cinq ans.

Les autres abeilles appelées ouvrières passent par différents métiers au cours de leur très courte vie, soit 21 jours.

Elles seront tour à tour : Gardienne/nourrice/ventileuse / cirière/nettoyeuse/butineuse/magasinière



Le
SAVIEZ-VOUS ?



Lorsque le maître venait à mourir il fallait annoncer sa mort aux abeilles afin qu'elles ne quittent pas le rucher, et en signe de deuil on installait sur le bournaq un nœud de crêpe noir.

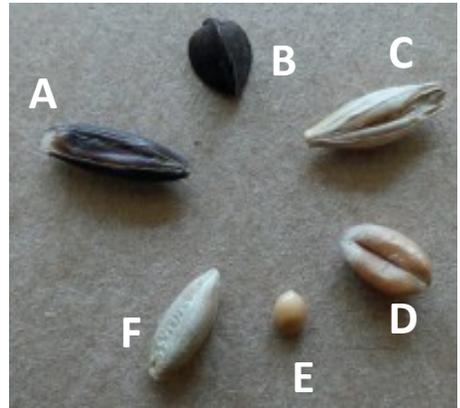
SE NOURRIR

FICHE ACTIVITÉ

* Activité 1 Les céréales

A) Saurais-tu reconnaître ces céréales ?

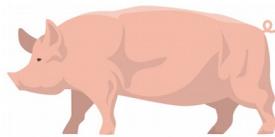
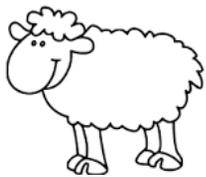
Associe chaque plante à la graine qui correspond, quelles sont celles cultivées à Marquèze ? Entoure-les. Comment s'appelle celle dont le nom n'est pas écrit et qui n'apparaît pas sur la photo ?



* Activité 2 : L'élevage

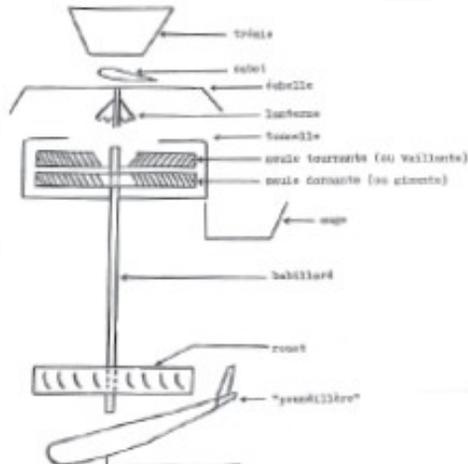
Quels produits ces élevage permet-il d'obtenir ? Entoure la bonne réponse et relie au bon animal.

- ŒUFS ●
- SAUCISSON ●
- JAMBON ●
- VIANDE ●
- PLUMES ●
- FUMIER ●
- LAIT ●
- FROMAGE ●



* Activité 3 : Le moulin

- 1/ Colorie en rouge les parties du moulin qui tournent
- 2/ Dessine les grains de seigle en jaune et en vert la mouture



SE NOURRIR

FICHE ACTIVITÉ

* Activité 4 : Le pain quotidien

Félix et Marie mangent 1kg de pain chacun par jour, leur trois enfants 500 gr chacun. Combien de Kilos de pain faut-il à toute la famille pour 1 jour ?

* Activité 5 : L'élevage

Nomme-les animaux que tu as vus à Marquèze en t'aidant des initiales puis associe chaque animal au son qu'il émet.

P	Il/elle	Bêlé
C	Il/elle	Glougoute
M	Il/elle	Caquette
C	Il/elle	Cannane
D	il/elle	Grogne

* Activité 7 : le berger

Fais le dessin du berger landais
Avec ce qui lui est nécessaire pour
son travail .



* Activité 8 : les abeilles

Grâce aux images ci-dessous devine quels métiers exercent les ouvrières.

