



# LE HAILLAN - GENEALOGIE - HISTOIRE



Bulletin n° 0

## HISTOIRE LOCALE

### LE CHEMIN PROFOND

Combien de Haillonnais connaissent -ils encore cette appellation ? peut-être un dixième de la population actuelle, soit 800 personnes ... et encore ...

Donc cette rubrique s'adresse aux 7.200 autres . Bien-sûr, je vais me faire reprendre par les " vrais anciens " ; après tout, ils sont là pour ça !

Le Chemin profond portait bien son nom ; profond et frais, l'été par les ombrages des grands arbres qui le bordaient, profond et froid l'hiver quand la nuit tombait encore plus vite que maintenant, car nous étions en ce temps là et à cette époque de l'année à l'heure solaire .

Il avait eu jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, ses heures de gloire . Il était la voie obligatoire des muletiers venant de salaunes et même de plus loin qui portaient au port de Bordeaux, des chargements de troncs de pins destinés à faire des poteaux de mine pour les houillères du Nord . Leur itinéraire passait par Saint-Médard, où ils franchissaient la Jalle au gué de Gajac, et le ruisseau du Haillan à celui de Sainte-Christine . Une bonne raison à tout cela : les ponts étaient en bois et n'auraient pas supporté le poids des charrettes lourdement chargées . Passé Sainte-Christine , ils remontaient le chemin processionnaire jusqu'à Sauprat avec une halte sur la place (qui était bien plus vaste que celle d'aujourd'hui), et trouvaient asile et refuge pour la nuit à l'auberge de Madame FILATREAU (située à l'angle de la rue du Stade).

Le lendemain, de bonne heure, on réattelait les équipages et par le chemin profond on rejoignait à Ruet, la route de Bordeaux où les transactions portuaires occupaient presque toute la journée .

Profond, aussi il devait l'être par les ornières profondes que ces lourds charrois creusaient dans la grave qui le recouvrait et se ramollissait les jours de pluie .

Il serait utopique de vouloir recenser tous les rendez-vous galants, et même un peu plus, dont il fut le témoin et complice les soirs de la belle saison .

Accueillant, il abritait de ses frondaisons les promenades familiales des dimanches d'été . Il servait aussi d'aire de jeu et prêtait ses grands arbres aux " drôles " du quartier pour y dénicher les oiseaux .

Bienveillant, il réservait un petit espace aux nomades de passage . La roulotte à quatre roues, trouvait toujours un coin d'ombre à son entrée et, le cheval qui la traînait un peu d'herbe fraîche . Ils restaient là quelques jours ces " gitous ", comme on les surnommaient, et pouvaient laisser picorer leurs poules et brouter la chèvre .

Pour le profane qui ne l'a pas reconnu, il est devenu .....la rue de Los Heros .

## LES OBJETS DE NOS CAMPAGNES

\*\*\*\*

### DU BLE AU PAIN

Bases de la nourriture traditionnelle, le blé et le pain sont chargés de profondes valeurs symboliques.

#### LABOURS ET SEMAILLES

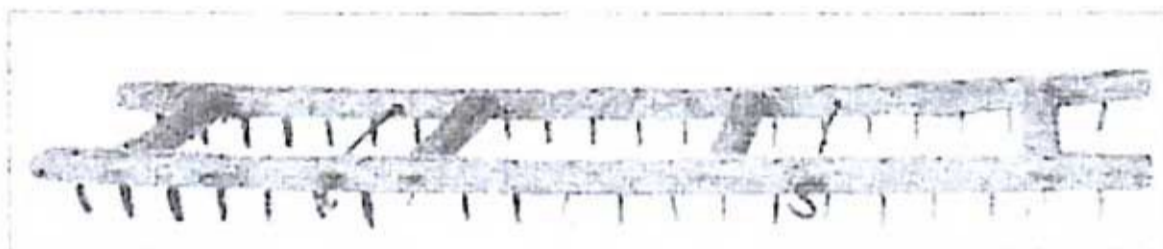
- Après l'automne vient le temps de labourer.



*Sous-soleuse - Acier et bois -*

*Ce type de charrue polysocs permet des labours rapides et travaille le sous-sol sans le ramener la surface*

- Après le labour il faut émotter la terre pour combler les trous.

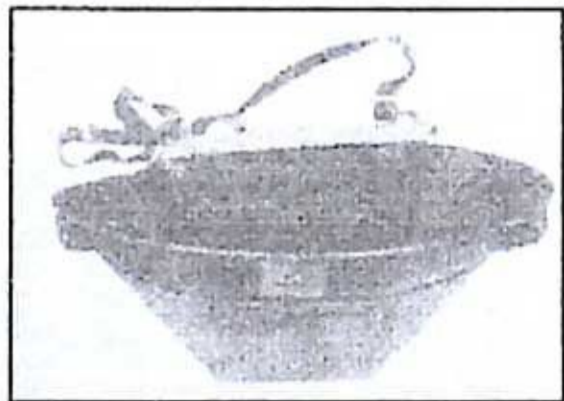


*Herse double - bois et fer*

*La traction s'effectuait par l'intermédiaire de chaînes fixées aux deux crochets.*

*Dimensions : 340 x 75 cm*

- Ainsi préparé, le champ est aussitôt ensemencé.



*Semoir ou récipient à semer - fer blanc -*

*Plus pratique que le tablier relevé en poche ou le panier tenu au*

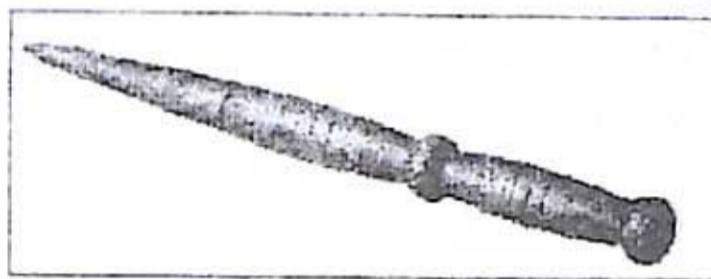
## MOISSON ET BATTAGE

- Enfin la récolte est mûre, il est temps de prendre la faucille en main. Mais pourquoi moissonner à la faucille alors que la faux semble beaucoup plus adaptée.

- Il n'y a plus qu'à ramasser les javelles de blé fauché et les lier en gerbes.

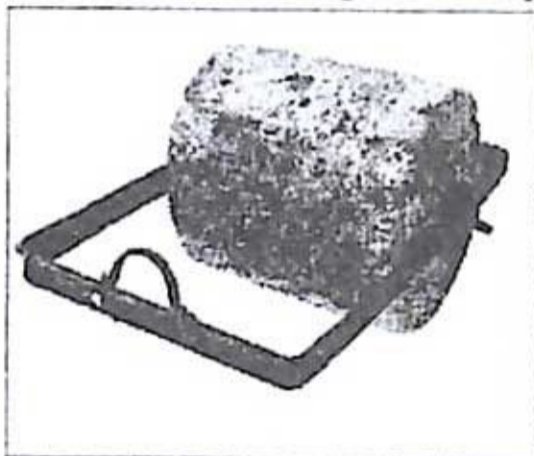


*Faux armée - bois et acier -  
Ce type de faux surtout utilisée  
pour la moisson, permettait d'un  
seul et même geste de faucher le  
blé et de le rabattre en javelles  
régulières. Longueur : 145 cm*



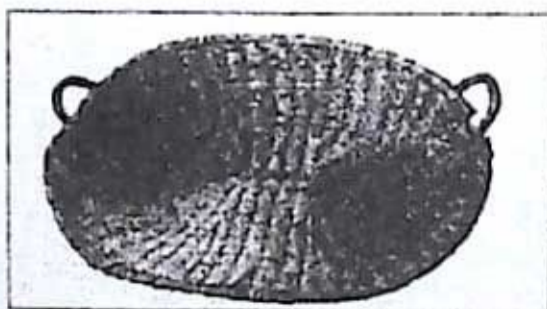
*Liardou ou bâton à lier les gerbes - bois -  
Cet instrument servait à nouer, d'un  
geste du poignet, le lien de paille  
des gerbes. Longueur : 42,5 cm*

- Il faut séparer le grain de la paille, selon deux procédés, le battage ou le dépiquage.



*Rouleau à dépiquer - pierre armature fer -  
Pour égrener les gerbes de blé disposées sur l'aire de battage.  
Dimensions : 90 x 105 cm*

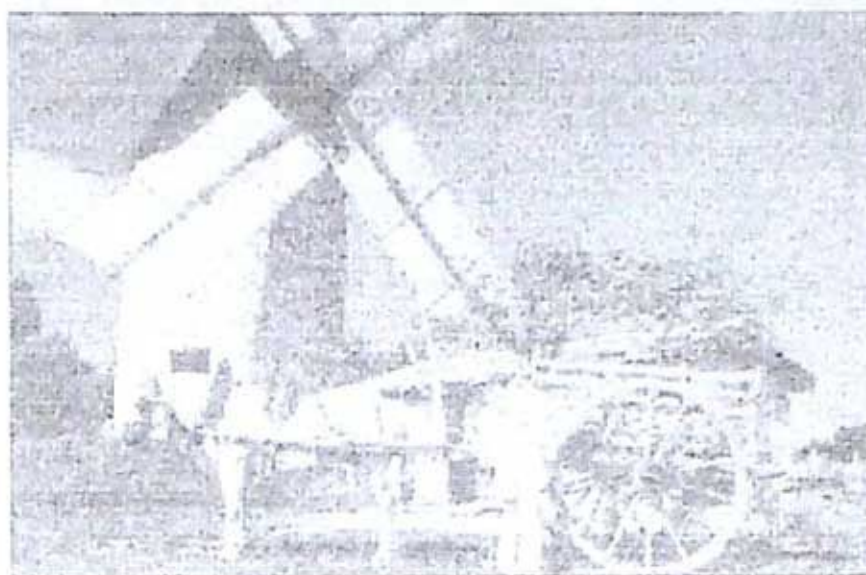
- Moissonnés, battus, vannés, les grains peuvent être engrangés. Mais le travail n'est pas achevé pour autant : après battage, les graines, par grands sacs étaient remises au grenier, le tas mouvé chaque semaine à la pelle de bois.



*Van - osier - Le grain une fois battu, était amassé dans le van, secoué à  
l'aide des deux poignées. La balle, très légère, était emportée par le*

## MEUNIERS ET FARINIERS

- Si chacun savait faire son pain, il fallait tout de même pour transformer le grain en fine farine, faire appel au meunier " *le maître des vents et des courants* ".



*Le meunier déchargeant les sacs de blé*

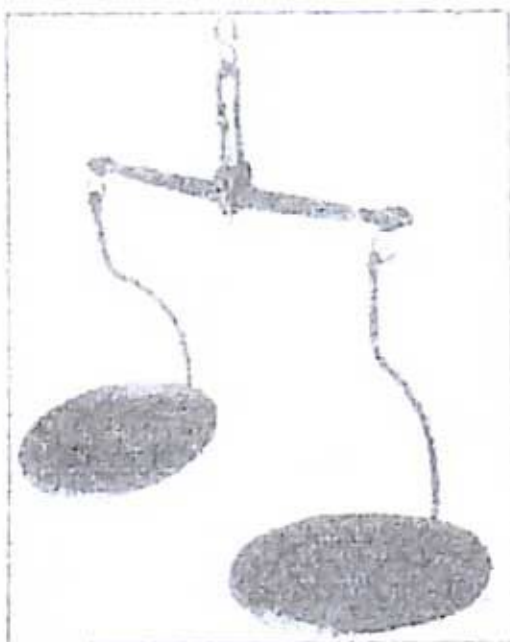
- Le meunier était payé en nature, en prélevant ordinairement un cinquième du grain moulu. A eau ou à vent, tous les moulins fonctionnent selon le même principe : une meule tournante est superposée à une meule dormante. Le grain coule depuis une trémie entre les deux meules où il est broyé.



*Mesure à grain plate - bois et fer -  
belle mesure à grain datée de 1788*

## LE FOUR ET LE BOULANGER

- Le pain était hier d'autant plus sacré qu'on le faisait soi-même avec la farine de sa propre récolte. Le gaspiller était vécu comme une insulte. Faire son pain est une besogne simple, mais le réussir demande de l'expérience, une solide force physique et un bon tour de main.



*Balance à peser la pâte - fer  
Longueur : 59 cm  
Cure Maie - fer -*



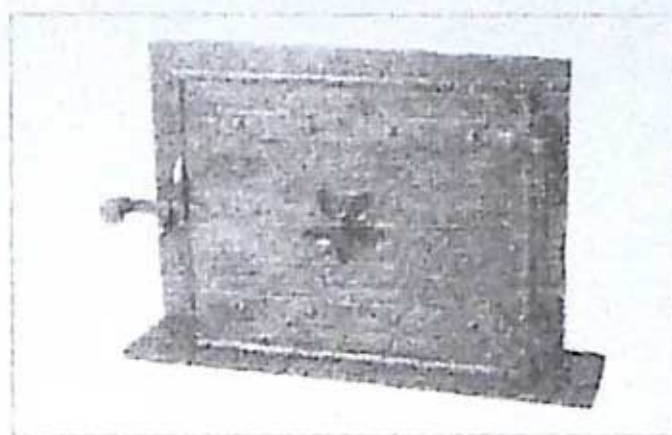
*Servait à racler la maie,  
ou pétrin pour nettoyer  
Longueur : 15 cm*

- Dans certaines régions où les fruits abondent, le four à pain sert aussi de four à gâteaux et à tartes



**Réserve à farine**

- paille et ronce ou noisetier tressés -  
L'essence de ronce avait paraît-il, la vertu  
d'éloigner les rongeurs et les parasites. Ce type  
de vannerie était également utilisé comme  
réserve à grains. Hauteur : 53 cm



**Porte de four - fonte -**

De telles portes représentaient un énorme progrès  
par rapport à la traditionnelle pierre plate, en  
conservant beaucoup mieux la chaleur. La rosace  
centrale, munie d'un disque rotatif, permet de  
surveiller la cuisson sans devoir ouvrir le four.

Dimension : 60 x 40 cm

(photos extraites de l'ouvrage " Les Objets de nos campagnes " de Jean-Noël Mouret )



**Moulin de Vensac (Médoc - Gironde)**

Le seul moulin à vent d'Aquitaine faisant de la farine  
comme au XIX<sup>e</sup> siècle.