

Bulletin de liaison

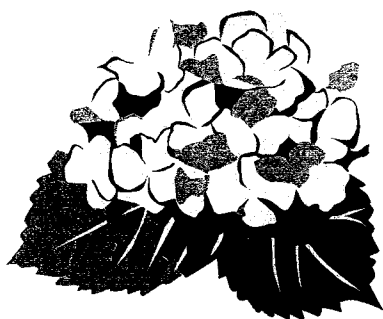
de



Bouquets

de

Moissons



Juin 2003

Association Bouquets de Moissons
BP 738
59657 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

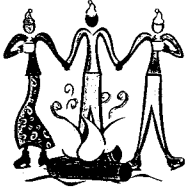
Conseil d'administration :

Président d'Honneur	Mr Roland MILLESCAMPS
Présidente	Mme Agnès PITEUX
Trésorière	Mme Monique CAMBIER
Secrétaire	Mme Lucette BOURDELET
Secrétaire adjointe	Mme Francine CAFFIAUX

Membres	Mmes Hélène BUGÉ et Edith TITECAT Mrs Adrien FORTRIE et Pierre PETITPREZ
---------	---

Animateurs	Mmes BOURDELET et PRUVOST Mrs FORTRIE et PETITPREZ
------------	---

La Saint Jean



Voici les soirs de la Saint Jean
Au long du fleuve et des étangs
Dansez, sur la berge, les flammes,
Avec des gamins roux, autour de vous.
Copeaux, follets, folles spirales.
Dansez, dansez, dansez,
Petites flammes pastorales.

Emile Verhaeren

Le 24 Juin

Liée au solstice d'été, la fête a été reprise par l'église qui a placée la nativité de Jean Baptiste ce jour là.
Contrairement à Noël, fête d'intérieur, placée au solstice d'hiver, la Saint Jean est une fête d'extérieur collective.
C'est la nuit la plus courte de l'année dans l'hémisphère nord.

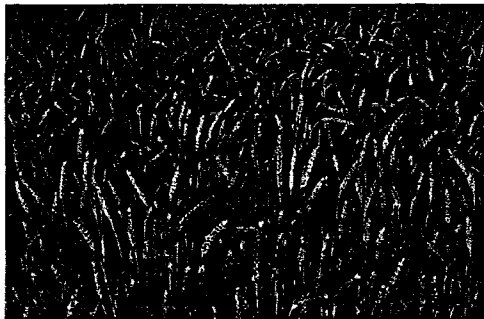
Les herbes de la Saint Jean

Ce sont des espèces communes de fleurs qui varient selon les endroits : armoise, sauge, verveine, millepertuis



Aux Champs

Un homme a écrit ces mots
Demain sur nos tombeaux
Les blés seront plus beaux.
C'est triste, c'est regrettable
Parce que le blé ne pousse pas
Précisément sur les tombeaux
Des hommes qui sont tombés
Pour que monte ou descende le cours du blé.
Et pourtant on peut voir gravé
Sur l'effroyable et provocante image du labeur
Où malgré lui le travailleur
Est représenté le rire aux lèvres
Et l'outil à la main, éclatant de santé,
Dans un ravissant paysage d'été
Fauchant, en chantant alertement les blés.
Mais on ne voit jamais, l'image simple et vraie
Le travailleur en sueur et fauché comme les blés
C'est triste, regrettable, les gerbes sont liées,
Le travailleur aussi, avec le travail de toutes ses années.



Jacques Prévert
« Paroles »

La fête des moissons



Fin Juillet – Mi Août

Reconnaissants à la terre de leur donner l'abondance des moissons, les hommes ont très tôt cherché à la remercier par des offrandes et des sacrifices. Au Népal, au Tchad ou au Mexique, on immole encore du bétail.

Les dieux du grain, des déesses-mères des moissons ont été célébrés de tout temps : Renemoulet en Egypte, Déméter en Grèce, Cerès (à l'origine du mot céréale) à Rome.



Première et dernière gerbe

De céréales, de roses, de coton, de canne à sucre, toutes les récoltes se font dans une joie mêlée de crainte. Dans les pays slaves on garde la première gerbe pour des couronnes de mariées. En Bielorussie, on en fait une ceinture. En Iran, on l'offre au premier venu. La dernière gerbe est investie d'un pouvoir magique : on dit que l'esprit du grain s'y réfugie.

Le pain de moisson



En Europe, un pain est cuit en remerciement de la moisson et, lors du service religieux qui accompagne souvent la fête, il est placé sur l'autel. Après avoir été béni, il est partagé entre les invités

Le saviez-vous ?



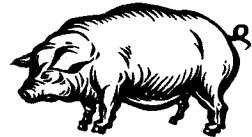
Saint Isidore est le patron des moissonneurs

Le terme « botte de blé » s'emploie au champ. La gerbe ou guerbée désigne plutôt la ration destinée aux bêtes, c'est à dire « battue ».

Une petite recette à la mode ancienne :

Faire infuser quelques têtes de houblon dans un verre de petit lait ou un peu de vin blanc. Le boire ensuite purifie le sang et soigne les maladies de peau.

La paille sert également à autre chose :



Par exemple : le sacrifice du cochon.

Dès que l'animal est tué, on procède au brûlage, cette opération a pour but le raclage de la peau.

On rassemble autour de la bête des gerbes de paille de blé, auxquelles on met le feu à plusieurs reprises en retournant l'animal chaque fois afin que les deux côtés soient également brûlés. Comme les flammes et la fumée dénoncent cette opération et qu'on veut la dissimuler, on l'effectuait autrefois dans une cheminée assez large. Depuis la guerre, le brûlage à la paille a été remplacé par celui à la lampe à souder.



Egalement : La cueillette de l'essaim

Le temps est chaud et lourd quand on arrive le mois de Mai. Soudain dans un très fort bourdonnement, l'essaim prend son vol dans un flot dense et continu.

Pour l'empêcher de trop s'éloigner, les fermes jadis leur jetaient du sable pour les inciter à s'accrocher à l'arbre le plus proche.

Ganté, chapeauté, l'apiculteur apporte son panier à abeilles, sorte de cloche en paille de seigle munie d'une poignée qu'il dispose ouverture tournée vers l'essaim.

Quelques secousses sur la branche le font tomber d'un bloc.

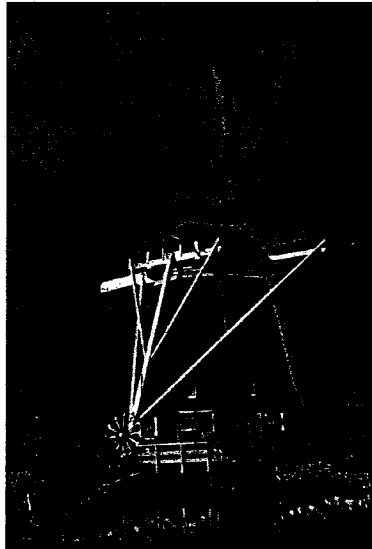


La Meunerie

Du grain à la farine :

Avant d'être moulus, les grains sont d'abord nettoyés dans un « tarare » dont les pales provoquent un mouvement d'air pour rejeter paille et poussière.

Puis le grain est versé dans une trémie. De ce réservoir conique, le grain tombe par un orifice appelé « oillard », il pénètre entre les deux meules où il est progressivement écrasé pour enlever son enveloppe (le son) puis il est moulu finement et évacué vers l'extérieur par la force centrifuge. La farine passe ensuite dans la « bluterie ». Une « bluterie » est un grand tamis cylindrique en soie naturelle d'une trame différente pour séparer la farine du son. On obtient ainsi la fleur de farine (pour la pâtisserie) puis la farine (le pain), la farine grise (le pain complet) et enfin le rebulet et le son (aliment pour les animaux).



Les premiers moulins furent des moulins à eau et c'est la grande roue à aubes ou à palettes qui actionnait les meules. La ventellerie ou vannage, genre d'écluse, qui existe encore de nos jours laisse deviner l'existence d'un ancien moulin. Puis vint le moulin à vent et à pivot remplacé par la machine à vapeur, le moteur diesel et l'électricité. Que ce soit un moulin à eau ou à vent, le principe est toujours le même : une paire de meules striées (l'une dormante, l'autre tournante) qui écrase le grain.



Le progrès industriel :

Grâce à l'électricité, les nouvelles technologies s'installent. Progressivement, les procédés de broyage, de mouture, de blutage se transforment. Les meules sont remplacées par des cylindres broyeurs, les bluteries par des plansichters, la circulation du grain et des farines s'automatise, la grande industrie de la farine se construit et le meunier d'autrefois devient un technicien qualifié.

Dates à retenir

Vannerie : Mardi 16 septembre de 14 h à 16 h 30

Cannage : Toute la journée du jeudi 25 septembre, du 2 octobre, du 16 octobre et du 23 octobre

Rempaillage : Samedi 27 septembre et le 4 octobre de 9 h à 12 h
Samedi 11 octobre et le 18 octobre de 14 h à 17 h

Bouquets de Moissons : les 11 et 18 octobre de 9 h à 12 h

Journée Portes Ouvertes
au musée du Terroir
le 22 juin de 10 h à 18 h