

## LA VIE D'AUTREFOIS A LA CHAPELLE

### Texte écrit par Mme JANVIER

Publié dans le bulletin municipal N°17 de 1994

Recopié à l'identique

Iconographie absente dans l'attente de trouver les originaux ou des copies de bonne qualité.

-----

Comme nous l'avions prévu, nous avons arrêté la **chronique de l'histoire** de la commune en 1939 (nous l'avions débutée en 1789) en utilisant les documents municipaux, délibérations, archives, etc... Nous nous proposons désormais de vous parler de la **vie des gens** de la commune autrefois grâce aux renseignements qu'ont bien voulu nous donner les personnes âgées (après desquelles je m'excuse de les avoir si souvent questionnées) ainsi qu'à l'enregistrement d'une cassette que j'ai effectué en 1975 auprès d'une personne qui avait alors 85 ans. Divers sujets seront abordés dans cette nouvelle série : **vie dans les fermes, les hameaux, la santé, les célébrations religieuses** et autres, etc..., en utilisant toujours **le parler local**.

En cette année de Comice agricole à Ligueil, nous avons pensé qu'il serait intéressant de vous parler **des commerces, des marchés, des foires** et bien entendu, des Comices d'autrefois. Nous réserverons l'étude des artisans, si nombreux alors, pour un prochain bulletin. Il va donc être d'abord question de faire connaissance avec les commerces de détail : **épiceries, bistrotts, boucheries, boulangeries, tabac et coiffeurs**, avec **les foires et marchés** de Ligueil et Ste maure, et enfin avec les **Comices** du canton. Pour chacun d'entre eux nous essaierons de vous fournir brièvement les dates de création, et nous prendrons une année type pour vous donner les noms des commerçants et les prix pratiqués ; ce sera **1926**.

### Pourquoi avoir choisi 1926 comme année type ?

- Parce que nous possédons pour La Chapelle et Ligueil **les noms des commerçants**.
- 
- Parce que 1926 a marqué **l'âge d'or du commerce** local ; après la guerre les paysans ont recommencé à gagner de l'argent, à pouvoir mieux vendre et acheter, car les chemins et les routes étant en grande partie créés, ont permis de plus nombreux échanges.
- 
- Parce que la grande crise mondiale de 1929 (qui se fera sentir chez nous en 1930-31) est encore loin, c'est donc une période de **relative prospérité**.
- 
- Un certain nombre d'**habitudes** ont **changé**, on **boulangé moins** dans les fermes, on va plus **volontiers à la « viande »** (les soldats ayant pris l'habitude d'en manger à l'armée) et à partir de 1925 les **battages** se sont généralisés où l'on servait de la viande de boucherie.

- 
- Enfin et surtout, nous avons fait des recherches sur le **prix des denrées** de l'époque. **Prix de vente** des bestiaux et volailles sur le **Journal d'Indre et Loire**. **Prix d'achat** des objets de consommation sur les **Catalogues du Bon Marché et Samaritaine de cette année-là, ainsi que celui de Manufrance**. Ce qui nous manque, hélas, ce sont les salaires qui nous permettraient de pouvoir mieux évaluer le pouvoir d'achat. M. Cathelin se souvient qu'un domestique gagnait 3.000 F par an... (c'était le prix d'un cheval).

## L'ÉPICERIE

Commençons donc par l'étude de l'épicerie. A La Chapelle, la 1<sup>ère</sup> mention d'une épicerie est de 1872... (ç Ligueil en 1790). Mme Barriller nous a dit à son propos qu'elle avait été fondée en 1790 et que, le 1<sup>er</sup> propriétaire, M. Cornet, allait à La Rochelle en Carriole chercher son sel (la gabelle étant abolie).

**1926** - A La Chapelle il n'y a pas moins de 6 épiceries-merceries : Chrétien - Granger - Guimpier - Saulquin - Torchon - Vve Naulet. Les deux plus importantes étaient celles de Mesdames Saulquin et Guimpier. Mme Rouillard pour La Chapelle (dont la mère, Mme Lamonzie, avait succédé à Mme Guimpier) et Mme Barriller dont bien voulu nous donner de précieux renseignements.

Chez Mme Guimpier, par exemple, on trouvait de tout du « tibi » (bouton à col) à la couronne mortuaire et « ben sûr » ce qu'il fallait pour manger et s'habiller. A l'intérieur de ce petit magasin régnait une odeur de merluche, de cuir de galoches, de tissus « ben pleyés » sur les étagères. Quand on entrait sur la droite, il y avait un grand comptoir en bois où trônait la balance Roberval et le gros moulin à café, et derrière ce comptoir une multitude de tiroirs et par devant des sacs de graines, des bocaux de bonbons et de biscuits.

Il y avait peu de produits conditionnés (on aimait « ben » voir la marchandise qu'on achetait) tout était vendu au détail, on amenait son verre pour le faire remplir de moutarde par le grand récipient à robinet, son flacon d'odeur pour l'eau de cologne ambrée et plus souvent à la violette, son litre d'huile blanche pour être rempli avec le broc (l'huile de noix était faite à la ferme) on amenait encore son bidon de pétrole pour la lampe. Dans les multiple tiroirs, il y avait le sel, le sucre, le café, les pâtes, le riz, le tapioca, le cacao, les fruits secs (chez Mme Barriller il y avait des « pochons » de différentes couleurs, des verts pour le café, des gris pour le sel, des blancs pour les pâtes et le tapioca, des blancs spéciaux pour la farine).

La merluche était dans des caisses de bois, les sardines « rouillées » en caques ainsi que les harengs saurs, vendus en grande quantité pendant le carême, très suivi alors. N'oublions pas non plus les articles de quincaillerie, clous, pointes, la vaisselle, pantoufles et galoches, etc... Sur la gauche c'était le coin des tissus ! Un grand mètre fixé au plafond était descendu pour mesurer les satinettes, les velours, les toiles, les tissus pour robes ou culottes d'homme qui étaient confectionnés par les 8 couturières de l'époque (Mlles Berleau, Bernier, Charcellay, Mmes Desotière, Léger, Martineau, Saulnier, Sybilleau).

On payait toujours comptant, mais curieusement, les portes-monnaies avaient « ben » du mal à s'ouvrir quand il fallait payer... ça rentrait mieux que ça sortait. Quelques fois c'étaient les drôles qui ramenaient les commissions en revenant de l'école, y avait le carnet ! et les parents payaient au mois. Inutile de dire aussi que l'épicière était toute la journée dans sa boutique et accueillait les clientes (celles qui avaient du bien) par un bonjour **Maîtresse** Perret par exemple. Inutile de vous dire aussi que les bonnes femmes venaient autant pour y causer que pour acheter, pour apprendre ou donner des nouvelles.

Pour terminer ce chapitre, voici quelques marques que nos anciens n'ont pas oubliées. Les sucettes Pierrot-Gourmand, les caramels Champion à 1 sou, les pâtes la Lune, la phosphatine Fallières, le Phoscao, l'Eleska, le chocolat Meunier ou Bled, etc... les biscuits Gringoire à la cuillère.

## LE BISTROT

Si l'épicerie était le « bureau d'information » des bonnes femmes, le bistrot était celui des « bonhommes ».

**Origines** – L'origine des cabarets est fort ancienne, il en est fait déjà mention de **1 à La Chapelle pendant la Révolution** tenu par un certain Guimas, il était en même temps aubergiste, mais il ne devait alors accueillir personne sans son « passeport » (obligatoire depuis 1792) qui réglementait tout déplacement hors du canton (pour éviter désertion et brigandage).

**En 1815 – 3 débitants de boissons à La Chapelle** – Boisgard, Guimas, Frapier (en 1812 il y avait en plus Ballet), mais Frapier décide de se retirer, il faut alors répartir les frais de régie entre Boisgard et Guimas ! Disputes entre eux deux, car Boisgard estime que Guimas fait plus de profits que lui puisqu'il peut recevoir 2 voyageurs de plus par semaine dit-il, à quoi Guimas rétorque que Boisgard a un débit plus avantageux «étant donné sa position près de l'église (lorsqu'il y a des célébrations) et le départ de Ballet a fait un concurrent de moins.

**1926** – Il y a à la Chapelle 5 bistrots, Croué, Guimpier, Martinaud, Jouteux, Gaultier dont 2 au moins, Guimpier et Martinaud, tenaient en même temps la maréchalerie. Il faut noter une grande différence entre ces petits cafés de village et ceux des communes plus importantes comme Ligueil (où il y en avait une vingtaine) ceux de la Chapelle ne sont guère fréquentés en semaine sauf par ceux qui ont besoin du bourg, soit pour aller chez le maréchal, le bourrelier, ou le charron et qui en profitent pour emmener leurs « patronnes » aux commissions, et peu en soirée, sauf par ceux qui habitent le bourg, car les chemins sont mauvais et l'éclairage absent pour rentrer dans les fermes ; par contre, certains samedis soirs, il y a bal chez Guimpier ou chez Croué, des fois 20 à 30 avec les « drolières » et au son d'un accordéon on danse la polka russe, la mazurka, la scottish, le quadrille, mais c'est surtout le dimanche que les bistrots font des affaires, certains y passent même leurs après-midis en jouant à la manille, à l'écarté, ou au billard tout en dégustant la chopine (à 50 cts) et la fillette de vin bouché à 1 F et bien sûr pas mal de « taupettes » de gniolle dont la cadence de dégustation peut aller « du canon... à la mitraille ». On y consommait aussi du Byrrh, du Dubonnet, du Goudron-ditron !! (du Picon-ciron) mais assez peu d'absinthe.

Bien entendu les bistrots se réjouissaient quand il y avait des mariages, des baptêmes, car la tournée dans chacun des 5 était une coutume respectée... les enterrements amenaient aussi un

surcroît de clientèle.. En 1915, il y avait en France 320.000 cafés !! c'est dire si c'était un commerce qui marchait. Mais on n'y faisait guère de politique dans nos villages, les hommes échangeaient surtout (comme les femmes à l'épicerie) les nouvelles locales ou « ben » encore le prix des blés et des bestiaux. Bien entendu Croué et Guimpier faisaient aussi restaurant et les banquets et les mariages.

## LA BOULANGERIE

**Origines** - Dans les petits villages comme le nôtre, il n'y eut que tardivement des boulangers, (ceux de Ligueil venaient s'installer sur des étals à la sortie de la messe) il y avait déjà 2 boulangers à Ligueil à la Révolution, Jean Depond et Guérineau, pour le reste on boulangeait dans les fermes, qui rappelons-le, vivaient pratiquement en autarcie à part pour le sel, le sucre, le pétrole). La première mention d'un boulanger à La Chapelle date de 1846, il s'agit d'un certain Jean Aubert.

**1926** - Il y a un boulanger à La Chapelle, M. Penneret, dont la femme va livrer le pain avec sa petite carriole dans la campagne, car on boulange de moins en moins à domicile depuis la fin de la guerre de 14 ; bien entendu, aucun pain fantaisie, des pains de 3 l et 6 l, pas de gâteaux : sauf des fouaces à Noël ; le boulanger vend aussi beaucoup de son et de recoupes ; contrairement à l'épicerie, non ne paie pas comptant, mais le plus souvent au mois, grâce à la **COCHE** : c'était une branche de noisetier ou de bois taillée en biseau dont les 2 parties pouvaient s'assembler quand on achetait un pain de 3 L ou un pain de 6 L on faisait une entaille plus ou moins profonde sur les 2 parties, le boulanger en gardait une, le client l'autre et en fin de mois on « raboutait » les 2 éléments, on comptait les encoches de 3 et de 6 et on payait en conséquence. Il arrivait aussi que certains cultivateurs donnent du blé et le boulanger leur faisait la quantité de pain correspondante, déduction faite de la main d'œuvre. Le boulanger pour le 14 juillet recevait des bons de la mairie pour fournir gratuitement du pain aux indigents et ceci jusqu'en 1939 !! où il fut encore attribué 45 bons de 1 kg 500. On mangeait à ce moment là beaucoup de pain, facilement 3 livres par jour pour un homme adulte ! car c'était un aliment... non un accompagnement.

On ne s'attardait pas à la boulangerie comme à l'épicerie ! la boutique était petite et la boulangère avait fort à faire.

## LA BOUCHERIE

**Origines** - Comme nous l'avons dit, jusqu'à la guerre **sur les ressources de la ferme** en matière de viande : poulets, lapins, canards, oies, etc... et surtout de cochon, lequel était tué à l'entrée de l'hiver et consommé essentiellement sous forme de salé ou de rillettes. Il n'y avait ni frigos, ni congélateurs ! d'où l'importance du sel pour conserver les aliments.

Il y avait dans certaines petites communes au siècle dernier des « bouchers » mais pas au sens où on l'entend maintenant, c'est ainsi que mon arrière grand-père qui habitait Chaumussay tuait des chèvres, des moutons dans une grange (qui existe encore mais transformée en étable) et sa femme allait livrer dans sa carriole des morceaux sommairement débités : bien souvent aussi ces « bouchers » allaient aider à la « tuée » du cochon dans les fermes. J'ai lu, voici peu,

que l'expression « temps de cochon » venait de ce que l'on tuait l'animal quand il n'y avait pas grand chose à faire dans les champs à l'entrée de l'hiver ?? (est-ce vraiment l'origine ?).

A Ligueil, il y avait au moins 2 bouchers à l'époque de la Révolution, François Coursault et Antoine Paulmier, et l'on mentionne une fête au bœuf gras pour Carnaval en février 1790.

**1926** - A La Chapelle, **le boucher est M. Croué**. Il tuait les bêtes dans son abattoir (devenu une grange plus ou moins abandonnée).

Le boucher de l'après guerre a une vraie boutique, il débite et pèse la viande sur une balance à plateaux de cuivre et enveloppe ensuite les morceaux dans du papier de couleur paille. Il débite du bœuf et du mouton, du cochon parfois, mais il le transforme en pâtés, rillettes ou rillons, il vend aussi beaucoup d'abats, du gras double de la fraise de veau, du mou !! et de la « tête de viau » - Le veau coûte cher et on en achète peu, mais le boucher en tue tout de même beaucoup car c'est pour l'expédition sur Paris. Mon père qui était boucher à Ligueil en 1926, faisait un bénéfice non négligeable pour l'expédition des veaux aux Halles de Paris, car les veaux de lait de Ligueil ou de Ste Maure étaient vendus et appréciés des Parisiens. On les expédiait dans de larges paniers d'osier (la viande entourée d'une toile) par le chemin de fer, un peu plus tard vers 1930-35 des camions « frigorifiques » de la STAR (tout est relatif) emmenaient les bêtes mortes sur Paris et on y adjoignait alors les quartiers de bœuf, même des abats.

Quand on parle de consommation de viande dans nos campagnes, il s'agit encore de viande à bouillir ou à accommoder en ragoût car les cuisinières en fonte n'en sont qu'à leur début et coûtent cher, peu de rôtis et guère de biftecks. C'est pourquoi, lorsqu'on examine les menus de fête, il n'est pas rare d'y voir figurer 3 ou 4 plats de rôtis et gigots par exemple.

A partir de 1925, les bouchers commencèrent des tournées en voiture à cheval d'abord, puis en camionnettes. Les battages dans les fermes qui débutèrent vers 1925 firent beaucoup pour développer la consommation de viande de boucherie, les fermières ayant à cœur de faire manger autre chose que les habituelles volailles aux « batteux ».

## LE DEBIT DE TABAC

**Origine** - La consommation de tabac, l'herbe à Nicot comme on l'appelait, si elle fut **très courante dès le 18<sup>ème</sup> siècle dans les villes**, elle ne commença à se généraliser lentement dans les campagnes qu'au siècle dernier, et encore le tabac n'y était-il consommé que sous forme : à priser ou à chiquer ; c'était une denrée chère (la 1<sup>ère</sup> mention d'un débit de tabac à La chapelle nous le trouvons dans un recensement de 1890 - Félix Bernier).

Le tabac à priser était râpé, il existait des petites râpes à tabac... Vous vous rappelez la chanson enfantine de la Révolution « J'en ai du bon et du fin râpé, mais ce ne sera pas pour ton vilain nez ».

A l'époque les feuilles de tabac pouvaient aussi être fumées en les roulant comme de grosses carottes (ce qui est à l'origine des enseignes de carottes de bureaux de tabac).

**1926** - Il y a à La Chapelle 1 bureau de tabac tenu par le père **Neau** qui vendait du tabac à priser ou à chiquer (très populaire) les briquets d'amadou, les blagues à tabac en caoutchouc rouge, les allumettes - A la guerre les soldats avaient pris l'habitude de rouler leurs cigarettes avec les paquets de « gris » qu'on leur distribuait, ils utilisaient pour cela le papier Job, Zig Zag,

OBC, le Nil. On trouvait aussi un tabac de luxe : le Scaferlati, et bien entendu déjà des cigarettes toute prêtes. Une partie importante du travail du buraliste était la tenue de la Régie, il y avait encore beaucoup de vignes à l'époque et la fabrication de « la gniolle » allait bon train, jusqu'à 2 ou 300 L par an dans certaines fermes, m'a-t-on dit. Les dépôts de journaux étaient chez Granger, Lussault et Saulquin. En ce qui concerne les journaux, c'étaient surtout le Lochois, le Petit Journal, et pour les dames : **le Petit Echo de la Mode** 0,20 F, Mon Ouvrage et pour les petites filles, **La Semaine de Suzette** et **Bécassine** ; mais on y trouvait aussi des catalogues de vente par correspondance : **le Chasseur Français** et Manufrance, la Samaritaine et le Bon Marché.

## LE COIFFEUR

1926

Le « Coueffeur » c'était un peu comme le bistrot, le rendez-vous des « bounhoumes » car il n'y avait pas de coiffeur pour dames... elles ne s'étaient pas encore fait couper les cheveux et le chignon c'était « ben commode » et ça coûtait « ren ».

**1926** - Le coiffeur est le père Saulnier à La Chapelle, les hommes, le dimanche aimaient venir se faire faire la barbe avec le coupe choux (50 cts) et se faire couper les cheveux. 1 F. avec la friction d'odeur. Y avait pas de rendez-vous et en attendant son tour, on avait le temps de « causer ».

Autres commerces à La Chapelle (nous ne comptons pas les artisans) :

Le marchand d'engrais et de grains, M. Saulquin.

Le marchand de procs, J. Gallier à Cosnier et Ligeard à Géron.

## LES MARCHES

Si l'on trouvait « ben » un peu de tout à La Chapelle, fallait aller vendre sa marchandise sur les marchés et foires et en profiter pour rencontrer de la « compagnie » et à l'occasion faire ses affaires chez le notaire, ou aller au « toubi » ; il y en avait 3 en 1926 à Ligueil : Voisin, Galimant, Coursault et 2 pharmaciens, MMs Bigeaut et Joulia, quand il fallait aller « aux médicaments ».

Les deux marchés les plus importants étaient ceux du **lundi** à Ligueil et du **vendredi** à Ste Maure.

**Origines** – Le marché de Ligueil est fort ancien. Nous avons des renseignements très précis sur celui-ci au moment de la Révolution – Y sont vendus sous la Halle (propriété de la Baronnie de Ligueil) les œufs, la volaille, le beurre, la laine, les places sont payante. Cette halle sera vendue en bien national en 1793, mais c'est surtout **le marché aux grains** qui est primordial ! La municipalité a priorité pour acheter entre 12h et 13h et ensuite les marchands de grains (les blatiers). N'oublions pas qu'en 1793 par exemple, tous les grains du canton doivent être réquisitionnés pour être vendus sur ce marché et ceux qui vendraient chez eux seront susceptibles de visites domiciliaires, confiscations et amendes.

Nous possédons à La Chapelle un vénérable registre de 1793 où sont consignées toutes les « pochées » de « bleds » et autres céréales récoltées qui doivent être réquisitionnées pour le marché de Ligueil. Ces céréales achetées par la municipalité sont en partie transportées par voie d'eau à partir du port de Lauvernière à Descartes, pour nourrir les républicains des troupes de Vendée – Jusqu'au milieu des années 1830, les marchés de Ligueil seront surtout des **marchés aux céréales**, à partir de ce moment là, ils deviendront de plus en plus des marchés aux bestiaux et des forains y viendront plus nombreux pour vendre des marchandises diverses : quincaillerie, boissellerie, mercerie, tissus, etc... ainsi que des charlatans, les vendeurs de remèdes miracles... et les arracheurs de dents !!! (aucun dentiste breveté jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle ; ces arracheurs de dents s'installaient sur des tréteaux avec un arsenal de dentiers et de fausses dents. Lorsqu'un courageux se présentait pour une extraction, on lui administrait une bonne « taupette de gniole » pour le mettre en condition et tandis que le « praticien » opérait, le compère, par d'énergiques roulements de tambour, étouffait le cris du malheureux (dans les villages c'était le maréchal-ferrant qui souvent se chargeait d'extraire les « chicots » avec une clé à Garingot... presque un rochet de boucher). Sur les marchés, il y avait aussi des rémouleurs et des chaudronniers. En 1886, 355 foires existaient en Indre et Loire.

## 1926 – Marchés et Foires

**1926 – Le marché et les foires étaient florissants.** A Ligueil il y avait un marché tous les lundis et le premier lundi du mois c'était la foire. Au milieu du mois, le marché de quinzaine était plus important que son intermédiaire qu'on qualifiait de « petit marché ». Il y eut jusqu'à 16 foires dans l'année, 1 par mois et les 4 autres à l'occasion de fêtes religieuses. Aller faire la « foire de Ligueil », c'était tout un événement, on attelait de bonne heure la carriole avec les denrées à vendre, volailles, œufs, des petits laitons, des veaux dans une cage en bois, et parfois la vache reliée à la charrette par une corde. Une fois la carriole débarrassée et les denrées installées sur le champ de foire, ou le marché aux légumes. La charrette était laissée soit chez les aubergistes soit chez des particuliers qui louaient une grange moyennant une petite redevance. Ca discutait ferme ! On « taupait » les marchands au passage pour qu'ils vous fassent les meilleurs prix, quand l'affaire était conclue par un « top-là » on allait régler les ventes au bistrot d'à côté et ça payait comptant ! On comptait encore parfois en pistoles, mais pas de chèques, le vendeur encaissait son dû en billets, quant à la fermière qui avait réussi à se trouver un emplacement pour poser ses « coubes » de poulets ou de lapis et ses paniers d'œufs, elle discutait aussi âprement les prix avec les cocassiers et les volaillers.

La cloche avait sonné à 10h pour le début des ventes et vers midi celles-ci étaient terminées, on allait alors au bistrot ou encore au restaurant ! Quant aux bonnes femmes elles allaient ensuite « traîner » sur le marché aux « guenilles » (vêtements et tissus) pour dépenser les sous gagnés au matin.

De novembre à mars, les foires étaient très courues ! Il y avait 2 parquets pour que les domestiques aillent danser (celui d'Ansault et de Bergerault), c'était quasiment leurs seules journées de congé ! Inutile de dire que tout l'après-midi les causeries allaient bon train quand on rencontrait des gens de connaissance.

Les foires de Printemps et d'Automne étaient très importantes pour l'achat et la vente de bétail, on a peine à imaginer la foule qu'il pouvait y avoir les jours de foire (on cite en 1880 à Ste

Maure, le dernier vendredi du mois, le chiffre de 3000 à 4000 personnes). La foire ça durait toute la journée et on ne rentrait à la maison qu'à la nuit tombée.

Que reste-t'il de tout cela ? Les marchés sont désertés par les clients et les commerçants, on va à la grande surface, mais tout de même, il reste quelques fidèles qui y vont par habitude, ou pour aller chez le médecin ou chez le pharmacien et éventuellement rencontrer des connaissances pour faire un brin de causerie. Seuls survivent les marchés de Loches les mercredis et samedis et à une moindre importance celui de Ste maure le vendredi.

Quant aux foires, elles se sont transformées en foire à touristes ! Foire aux marrons, à l'andouille, aux lumas, aux pommes et surtout à la brocante. Beaucoup de cultivateurs, maintenant qu'ils ont des voitures, vont aux foires de Tours en mai, pour voir les nouveautés en matière de machines agricoles, ou encore n'hésitent pas aller à Paris au salon de l'Agriculture, pour y admirer le plus beau bétail et le matériel le plus sophistiqué » pour l'Agriculture.

A noter que dans notre région subsistent une très ancienne foire : celle aux melons à St Branches le 29 Août et l'habituelle foire de Pâques à Loches.

## LES COMICES AGRICOLES

Venons enfin au dernier volet de notre chronique. **Les comices agricoles.**

Nous reparlerons bien sûr de celui qui a eu lieu fin Août à Ligueil dans notre rubrique « La Chapelle et son présent ».

**Origines** – Ce n'est qu'après les terribles réquisitions de la Révolution et celles de l'Empire que le cheptel français se reconstitue.

Mais vers 1815, l'essentiel chez nous était constitué alors par des moutons... il n'y en avait pas moins de 2000 !! à La Chapelle alors qu'il n'y avait guère que 109 bœufs et vaches. Mais les moutons étaient sujets à maladies « la pourriture » comme on disait en raison du mauvais état des bergeries remplies de fumier et de la mauvaise qualité des fourrages l'hiver : ils étaient « mous, enflés sous le menton et mouraient », en l'absence de vétérinaires, « on conseillait de leur faire boire un petit verre de vin blanc en leur levant la tête pour qu'ils n'étouffent pas et leur faire boire aussi le jus du poivre infusé pendant 24h dans une pinte de vin ?? Quant aux chevaux, il en restait 19 !! seulement en 1816, car il avait fallu les vendre pour équiper les troupes de Napoléon, c'était bien souvent des malades qui n'avaient pas été pris. Atteint par « la morve », il était recommandé de ne pas le faire boire à la mare, mais de leur donner à l'écurie de l'eau blanchie au son ou à la farine et d'y faire des fumigations en jetant du vinaigre chaud sur une brique sortant du four... surtout pas faire usage de ces remèdes échauffants et incendiaires prescrits par le maréchal-ferrand pour les bêtes (ce dernier faisant effectivement fonction de vétérinaire à l'occasion).

Cette situation catastrophique présentant un bétail malingre et souffreteux allait changer peu à peu.

En 1833, on créa un **comité agricole de 6 membres** dont M. de Gasville (châtelain de Grillemont, de l'époque) faisait partie. En 1844, on distribue des primes et des médailles pour

les éleveurs de bétail ayant les plus beaux animaux. On institue cette année là aussi, pour la première fois, des concours de labours.

En **1846** on envisage la création de Comices agricoles pour améliorer la pratique de l'Agriculture (on peut raisonnablement dater les premiers de ces moments là), mais c'est en **1852** que leur déroulement sera codifié. N'oublions pas que depuis 1848, date de l'instauration du Suffrage Universel, le paysan devient un **électeur à part entière** et il convient de tenir compte de son sort. De plus, les chemins et les routes étant plus praticables, il devenait plus facile de se rendre aux foires pour vendre et acheter, le passeport qui avait été créé en 1792 et gênait les déplacements ayant été supprimé, on pouvait également circuler davantage ; les populations des villes devenant de plus en plus importantes, il fallait les approvisionner en viande ; on commençait aussi à parler des premiers engrais comme le guano pur l'amélioration des terres. En 1855, dans le registre des délibérations municipales nous lisons ceci : « la principale industrie des habitants de cette commune consiste dans « **l'éducation** » des bestiaux » (sic).

On note en effet à cette date 28% de plus de bêtes à cornes, 13% aussi de procs, mais 7% de moins pour les moutons. E, 1860, on compte pas moins de 548 Comices agricoles ! Nous avons deux documents importants à leur propos, celui du **6 août 1893** (une seule journée) et celui de **Ligueil en 1952**, qui vont nous montrer leur évolution, le 1<sup>er</sup> étant à caractère purement agricole, le second ayant pris sa forme actuelle d'expositions agricoles mais auxquelles on a ajouté une part de fête foraine comme maintenant.

A Ste Maure le **6 août 1893** (entre parenthèse cette année là, il y eut la plus terrible sécheresse du quart de siècle, mais aussi le meilleur pinard... ce fut un millésime remarquable), on dut distribuer une prime de 5 millions aux agriculteurs sinistrés.

Ce Comice attribue des récompenses aux meilleurs **agriculteurs** (prime de 500 à 300 F). **Aux plus beaux animaux** : chevaux, taureaux, vaches, génisses, chèvres, porcs, animaux de basse-cour, les primes allant de 50 à 15 F. **Aux vins, aux instruments agricoles** (encore bien sommaires), **aux enseignants du canton** pour leurs cours d'agriculture, **aux élèves** dont les compositions écrites sur la campagne ont été jugées les plus méritantes, des diplômes ou parfois des « objets d'art ».

On trouve aussi des **viticulteurs** récompensés pour leur propagation rationnelle des greffes Franco-Américaines. On se souvient qu'à partir de 1880 le phylloxera avait commencé ses ravages dans la région et les malheureuses croix de l'abbé Verdun, composées essentiellement de camphre n'avaient guère donné de résultats !!!

Ce Comice ne durait donc qu'un seul jour... Par contre, Comice Agricole de Ligueil les 15. 16. 17. 18 août 1952 – On voit déjà toute la différence. En voici le programme complet sur un fascicule que je possède.

### **Vendredi 15 Août**

**Grand prix cycliste** - Aimé Papillault

### **Samedi 16**

#### **Ouverture des expositions**

Concours de labourage (terrain de Bellevue)

Démonstration de matériel de culture  
Etats de bons services des ouvriers agricoles, artisans ruraux, etc...  
Retraite aux flambeaux

### **Dimanche 17**

Visite par les membres du Jury des diverses expositions  
Vin d'honneur 11h30  
Banquet 12h30  
**Cavalcade 15h**  
Soirée théâtrale : Napoléonette !  
40 personnes en scène, 60 costumes d'époques

### **Lundi 18**

Marché aux veaux primés  
Gala tauromachique  
Braderie  
Feu d'artifice et fête foraine

C'est à dire tout à fait le même type de manifestation que maintenant.

Les réclames incluses dans ce livret programme sont révélatrices du changement de vie opéré après la guerre de 39. Réclames de radio, électro-mécanique, des mécaniciens, électriciens, cycles, motos, TSF, machines agricoles, produit pour l'élevage des animaux (veaux et porcelets), même une réclame pour une machine à traire. Aussi des engrai, des tracteurs, des moissonneuses, des bateuses (Mc Cormick Deering), des semeuses sélectionnées. Un petit rappel nostalgique paru sur ce même programme.

### **Laiterie Coopérative de Ligueil**

Le plus important groupement de producteurs  
Du centre de la France  
1500 exploitations réparties sur 40 communes  
8500 vaches et 7000 chèvres laitières  
Production annuelle 16 millions de litres de lait  
Journalière 15000 pièces

une des premières usines laitières de France.

Monsieur Cathelin, à qui nous avons posé la question : entre ces 2 comices (pendant l'entre deux guerres) n'y avait-il déjà des attractions foraines ou autres ? Non, nous a-t'il dit. Le Comice restait une manifestation purement agricole.

## PETIT VOCABULAIRE LOCAL EN RAPPORT

### AVEC LE COMMERCE ET L'HABILLEMENT .....

#### VETEMENTS

*des guenilles* = terme familier pour vêtements  
*biaude* = blouse d'homme généralement bleue  
*tibi* = bouton de col  
*retrousse-pis* )  
*retins-pis* ) = soutien-gorge  
*chausses* = bas (pouiller ses chausses) mettre ses bas  
*sarrau* = blouse d'écolier  
*capote* = grande cape avec capuche pour l'hiver portée par les femmes  
*mitaines* = gants  
*un devantiau* = tablier de toile grossière pour les travaux domestiques  
*un caraco* = sorte de petite veste portée sur jupons  
*cotillons* = jupons  
*camisole* = chemise de nuit  
*étrenner* = mettre un vêtement pour la première fois  
*se desbhiller* = se déshabiller  
*débacher* = quitter un vêtement quand on a chaud  
*démancher* = retirer  
*porter profit* = se dit d'un vêtement qu'on pourra porter longtemps  
*être déguenillé* = habillé n'importe comment  
*des pertintailles* = bijoux sans valeur  
elle a mis sa robe des dimanches pour aller à la *fouère*.

#### TERMES CONCERNANT LES TRANSACTIONS

*il est cherrant* = il vend cher  
*il est ben accommodant* = on peut s'arranger avec lui  
*c'est un haricoteur* = c'est un homme qui essaie de vous tromper  
*j'y ai fait rabattre une pistole* = je lui ai fait baisser le prix  
*j'l'ai taupé pour « y » vendre ma vache* = je l'ai attrapé par la manche pour le retenir  
*y m'a vendu 3 cordes de bois et quelques bourrées*  
*un pochon* = un petit sac  
*un « pagné »* = un panier noir à 2 anses pour aller au marché  
*j'ai ben galopé pour me trouver un chapeau*  
*j'ai amené mes « coubes » de poulets à vendre dans ma « berouette »* = coubes pour couples  
*il s'est mis en malice quand je lui ai dit le prix* (fâché)  
*il faisait « frette » sur ce champ de foire, j'y ai attrapé la grapille* (le froid aux mains)  
*on s'est boucané sur le prix* (fâché)  
*j'ai cassé mon billet* = j'ai dépensé mon billet  
*il a cassé le prix* = diminué

## LES ANIMAUX

(treue = truie) – (goret = cochon) – (laitons = cochons de lait) – (nourrins = cochons prêts à engraisser) - (vache amouillante = attend un veau) – (un beau r'meuille = vache qui a un beau pis) – (un bodo = petit veau) – (un jau = un coq) – poule nine

## ET MAINTENANT PASSONS AUX CHIFFRES !

### COMBIEN SE VENDAIENT SUR LES MARCHES ...

---Tarifs 1926 – Extraits du journal d'Indre et Loire----

## COMBIEN COUTAIENT EN 1926 !

Les vêtements, les objets usuels, les meubles, les instruments agricoles, certaines denrées de luxe.

Tarifs extraits soit du **catalogue de Manufrance**, soit de ceux du **Bon Marché** ou de la **Samaritaine** qui pratiquaient la vente par correspondance ; ce sont en général des articles de qualité courante dont **les prix sont donnés à titre indicatif**, et comme je l'ai dit au début, il n'a été presque impossible de connaître les alaires d'alors pour déterminer le pouvoir d'achat.

Le catalogue de la manufacture de St Etienne, sûrement le plus utilisé comportait 692 pages ; la « Manu » alors avait 5000 employés.

### - INSTRUMENTS AGRICOLES -

Charrue universelle.....	475 F
Faux.....	20 F
Pressoir.....	de 800 à 1400 F
Tarare.....	200 à 400 F
Fourche à bêcher.....	20 F
Sac à grains.....	10 F
Brouettes.....	75 à 80 F

### - USTENSILES MENAGERS -

1 paire de draps .....	50 à 100 F
1 machine à café d'épicier.....	144 F
1 machine à café de ménage.....	20 F
1 cafetière.....	30 à 40 F

1 balance Roberval.....	55 F
1 laitère (boîte à lait).....	10,50 F
1 boîte à fricot.....	13 F
1 cocotte en fonte.....	80 F
1 poêle à bois.....	115 à 140 F
1 réchaud à alcool.....	11 F
1 lampe tempête.....	17 F
1 lampe acétylène.....	50 F
1 lampe pétrole.....	17 à 25 F
1 lampe pigeon.....	13 F
1 réchaud à alcool.....	11 F
1 lanterne de voiture à cheval.....	30 à 50 F
1 fer à repasser.....	7 F
1 fer électrique !!.....	41 F
1 ménagère en alu.....	56 F
1 ménagère en inox.....	79 F
1 lessiveuse.....	18 à 50 F
1 cuisinière ordinaire.....	500 F
1 cuisinière en fonte émaillée.....	1000 F
(avec réserve d'eau chaude)	
1 batterie de cuisine (alu).....	185 F

#### - VAISSELLE -

Service de table en faïence.....	140 F
Service de table en porcelaine.....	490 F
1 couteau de poche.....	7 à 11 F
1 bol en faïence.....	1 F
1 pot de chambre.....	5 F

#### - MOBILIER -

Chambre à coucher.....	de 1500 à 3000 F
(aussi à partir de 1000 F)	
Salle à manger.....	de 1500 à 3000 F
(aussi à partir de 1200 F)	
1 chaise.....	15 F

1 couronne mortuaire en perles .....	15 à 40 F
1 couronne mortuaire en celluloid....	30 à 60 F

#### - VETEMENTS -

##### - hommes -

Pardessus.....	de 79 à 200 F
Costume.....	125 F
Chemise.....	de 10 à 50 F
Cravate.....	de 5,50 à 11 F
Caleçon.....	18 F

Gilet de flanelle.....	15 F
Chaussettes.....	5 F la paire
Casquette.....	15 F
Chaussures.....	40 F ( minimum)
Pull over.....	65 à 117 F
Faux col en celluloid.....	1,95 F

### - Produits de toilette divers -

1 rasoir mécanique.....	16 F
1 coupe chou.....	7,50 F
<b>1 brosse à moustaches.....</b>	<b>12,50 F !!</b>
<b>1 fer à friser les moustaches.....</b>	<b>2,25 F</b>
1 blague à tabac.....	10 F
1 pipe.....	4,50 F

### - Femmes -

Manteaux.....	de 200 à 500 F
en lapin.....	700 F
Robes d'été.....	50 à 100 F
Robes d'hiver.....	120 à 190 F
Corset.....	15 à 18 F
Culottes fendues.....	10 F
Combinaison.....	17 F
Bas coton.....	3,25 F
Bas soie artificielle.....	9,90 F
Bas soie naturelle.....	25 à 30 F (le luxe !)
Chapeau.....	15 à 30 F
Sac à main en cuir.....	49 F
Parapluie.....	20 F
1 porte-monnaie.....	10 F
1 paire de gants.....	5 à 25 F

### - PRODUITS DE BEAUTE -

Eau de Cologne à la lavande.....	36 F le L
Flacon d'odeur	
Œillet fané de Grenoville.....	15 F
(reconnaisable à 10 m !!!)	
Savon à barbe.....	1,85 F
Ordinaire.....	1,50 F
Peigne.....	3 F
Poudre de riz.....	3,25 F
Fer à papillotes.....	7 F
Fer à onduler.....	9,50 F

### - ARTICLES DE LUXE -

1 aspirateur.....	920 F
1 montre.....	54 à 89 F
1 bicyclette.....	de 290 à 400 F & 700 F
1 phonographe.....	225 F
1 appareil photo (boîte carrée).....	100 à 150 F
1 appareil photo ordinaire.....	57 F
1 fusil de chasse.....	525 à 1500 F
1 carabine.....	150 F
50 cartouches chargées.....	28,50 F
1 stylo..... premier prix .....	de 20 à 25 F
(porte-plume réservoir)	
Chevalière en or.....	120 F
1 réveil.....	20 F
1 carillon.....	600 F
1 pendule œil de bœuf.....	de 110 à 220 F
1 tapis.....	400 à 800 F
1 couvre-pieds.....	300 F
1 machine à écrire.....	1800 à 3500 F
1 machine à coudre à pédale.....	875 à 1000 F
1 machine à coudre à main.....	575 F
1 baignoire.....	300 à 600 F

### **Pour finir,**

Nous n'avons pas résisté au plaisir de vous citer les noms plus ou moins évocateurs de **certains tissus de luxe** vendus par les grands magasins :

*La Bengaline, le Radzimir, le Pékin, le Crêpe capucine, la Nubienne, le Madapolam, la Cheviotte, le Pongé, le Shirting... et le Crêpe de Chine à 20 F le mètre (je ne sais pas si on utilisait ça beaucoup par chez nous !!!)*

Sur **le Journal d'Indre et Loire**, abonnement 55 F par an (dernière parution 1926), nous avons trouvé les noms de **certains magasins de Tours** qui faisaient des « promotions » comme on dit aujourd'hui :

### **Les Galeries Modernes**

76 à 82 rue Nationale

### **Magasin BIGOT - Vêtements**

Rue Méricault Destouches

### **Sigrand - Vêtements**

### **Lefroid - Meubles**

### **Les Antilles - Produits exotiques, café surtout -**

### **Mirault - produits surtout chocolat**

**Au Grand Bon Marché – Vêtements**

36 rue nationale

**Fabriques Françaises – Vêtements**

64 rue Nationale

**Aux Travailleurs – Chaussures –**

Place 9 Pailhou

Je crois qu'ainsi nous aurons donné une image la plus précise possible de la vie commerciale d'autrefois et bien entendu de celle de 1926 en particulier.

**R. JANVIER**