

*Les petits artistes de la
mémoire,
la Grande Guerre vue par les
enfants.*

Classe de CM2 de M. Forhan, Ecole de Semoy

**Le contexte socio-économique à Semoy
en 1914**

La vie quotidienne à Semoy pendant le premier conflit mondial.

Source : « Chécly 14/18 : un village du Loiret pendant la grande guerre ».

Dès fin 1914, les femmes doivent prendre la responsabilité de chefs d'exploitation agricole.

Il faut faire face :

- aux restrictions de main d'œuvre (les semailles, les moissons, les récoltes, l'entretien des terres agricoles)
- au manque de nourriture,
- aux réquisitions qui sont très mal vécues et provoquent beaucoup de mécontentements :
 - Avoine pour les chevaux qui sont au front
 - Nourriture pour les soldats au front mais aussi ceux qui y montent : légumes, viandes... Tout doit être déclaré, compté. Tout est payé à un prix imposé
 - Le vin qui doit être livré aux soldats
 - Animaux de trait (Chevaux, ânes, mulets)
 - Main d'œuvre (Il n'y a plus de bras d'hommes sauf soldats de passage)
 - Logements pour les réfugiés des régions qui sont théâtre du conflit
- au manque d'argent. Certaines femmes font des demandes d'allocation (1fr.25 par jour avec majoration de 50 centimes par enfant âgé de moins de 16 ans), quand elles ont plusieurs membres de leur famille mobilisés, souvent en vain...

Les prix augmentent (1 kg de pain vaut 0,40 Fr. en 1914) et le franc perd de sa valeur au fil des années.

Valeur du franc de l'époque par rapport à l'euro actuel : (Source internet)

1914	3,12€	1918	1,51€
1915	2,60€	1919	1,23€
1916	2,34€	1920	0,88€
1917	1,95€	1921	1,02€

L'état achète toutes les denrées à un prix qu'il fixe lui-même : le plus bas possible.

Il faut tout déclarer, les récoltes, les livraisons... Il faut économiser tout : le sucre, le charbon, le beurre, le lait. On cherche à faire son pain par soi-même.

On met en place des cartes d'alimentation : la population est recensée pour qu'on puisse définir la part que chacun pourra acquérir. Les tickets et cartes d'alimentation seront distribués jusqu'en 1920.

Même le sulfate de cuivre et le soufre qui servent au traitement des vignes font l'objet de restrictions imposées par l'Etat.

Les mairies font appel à la solidarité entre tous les individus. On fait appel aux enfants sur les temps des vacances, aux réfugiés...

Il est fait appel aux dons... en organisant « La journée du poilu » dès 1915.

On demande aux gens de souscrire des emprunts : on prête de l'argent à l'état, on vend son or...

Il faut parfois instaurer des gardes communales pour protéger les biens des maisons inhabitées.

A l'école, les filles sont dans un bâtiment et les garçons dans un autre. On ne se croise même pas aux récréations. Les enfants s'y rendent à pied et font parfois 3 km et plus, chaque matin et chaque soir.

On est au cours élémentaire (7 à 9 ans), puis au cours moyen (de 9 à 11 ans) et enfin au cours supérieur (de 11 à 13 ans). On passe alors un CEP (Certificat d'Etudes primaires).

Il peut y avoir 35 élèves par classe. L'école s'arrête à la fin juillet et recommence en octobre.

Les contenus de l'école publique sont fortement orientés par la propagande patriotique, encore plus en temps de guerre.

La vie des Semeyens est fortement rythmée par les travaux à la vigne. Tous les membres de la famille Dreux sont viticulteurs de père en fils et l'automne est une période particulièrement exigeante en main d'œuvre lorsqu'arrivent les vendanges.

A partir de 1914, il faudra faire sans les hommes ni les bêtes : il faudra s'entraider...

Grâce à Gérard Lenormant, nous avons pu découvrir qu'un groupe de travail a rédigé un document sur Semoy au début du siècle. En voici un extrait, qui concerne les vendanges :

« [...]

La première opération consistait à abreuver les baquets, les tonnes et les boisseaux d'osier. Enfin, le grand jour était arrivé. Tout le monde partait vendanger derrière "l'Ami", notre cheval. Dans la bonne humeur générale, mon père distribuait très précisément les rôles ; comme dans un orchestre, chacun recevait un instrument : sécateurs à bec effilé pour les femmes et les enfants, hottes pour les hommes.

Le matin, on descendait les rangs face au soleil et toute la journée la hotte butinait de boisseaux en boisseaux.

La nuit tombant, tout le monde rentrait, mais la journée n'était pas terminée, car le raisin n'attend pas. A l'aide d'une "main de fer", on débardait la récolte et on faisait tonner le fouloir. Mais attention, il ne fallait pas perturber le début de la fermentation. Je me rappelle combien mon père était vigilant, surtout quand il nous voyait avec un quignon de pain à la main : si une miette tombait dans la pressure, le vin était aigri. Pendant la fermentation, au cours de la semaine qui suivait la vendange, mon père pieds nus, le pantalon remonté au-dessus des genoux, foulait la cuve deux fois par jour.

Il fallait que la grappe trempe bien dans le jus!

Quand la cuvée avait fini de "bouillir", on arrêta de fouler le raisin, on tira la mère goutte, pour la mettre dans les fûts et on mettait le marc sur le pressoir ; l'odeur de vin emplissait toute la maison. C'est alors que tout le monde cherchait à savoir : aurait-il de la couleur ? Ne sera-t-il pas trop "vert" ? Il fallait le goûter, le regarder, le respirer... Le marc était pressé régulièrement pendant quelques jours, le "pressurage" était réparti dans les fûts.

C'est bien plus tard, à la fin de l'année, que le vin ayant fini de fermenter et s'étant reposé, on pouvait le peser. Le suspense allait enfin tomber : combien ferait-il ? 8 à 9 degrés comme l'an passé ? ou 10 à 11 comme les années exceptionnelles où le vin est bien collant ? Et s'il pouvait faire un tout petit peu plus que celui du voisin, c'était merveilleux.

A SEMOY, et dans la région, on faisait surtout du Gris-Meunier, mais aussi du Baco, le Noah, le 54, le Rayon d'Or.

Le vin étant fait, il ne restait plus qu'à le vendre. Chacun avait son cafetier attitré, à qui il vendait une partie de sa récolte et les jours de loisirs, on allait "taper le carton", faire une manille ou une "coinchée" au bistrot.

Alors c'était tout un plaisir d'offrir à ses amis une fillette ou une chopine de sa propre récolte".

---+---+---+---+---+---+---+---+---+---

Chaque vigneron recevait un « tastevin » avec lequel il goutait son nectar personnel.
Gérard Lenormant en a retrouvés 3 :



Voici celui ayant appartenu à Désiré Dreux (le père d'Henri) : il est en argent massif et finement décoré de grappes martelées avec précision.



Voici ci-dessous, celui ayant appartenu à son fils Charles :



(Crédit photos JMF)

L'histoire du village de Semoy est profondément marquée par ses vignerons du début 20^{ème} :

Le pressoir qui se trouve sur le rond-point de la route de Chanteau est totalement ignoré des automobilistes, il sert aujourd'hui de bac à fleurs mais il est quand même bien là pour rappeler un passé pas si lointain, tout comme la rue attenante du « Pressoir Vert ».