



Document rédigé par :

JeanBernard Garbay et Marie-Ange Rosier-Dupont

Interview de Roger et Simone Boyancé (été 2014)

I. Enfance et mariage

Roger Boyancé est né en 1922 à Beauziac (47) dans les landes de Gascogne. Ses parents étaient domestiques de la comtesse de Brocas au château de Carnine, sur la route de Pindères.

Il a été à l'école de Cocumont à partir de l'âge de 5 ans. A l'époque, cette dernière comprenait quatre classes (2 classes de garçons et 2 classes de filles séparées par un mur). Les filles avaient Madame Dupeyron et Madame Lannes comme institutrices. Roger, pour sa part a eu Madame Guiraud puis Monsieur Lapeyronie (son fils, Georges Lapeyronie, a été maire de Villeneuve-sur-Lot de 1977 à 1989).

A midi, comme il n'y avait pas de cantine, les élèves ramenaient leur musette avec le casse-croûte. Les instituteurs, quant à eux, possédaient un potager à la place de la cantine actuelle. Un instituteur, dont Roger ne se souvient plus du nom, profitait de la pause méridienne pour faire coucou avec un mouchoir à la fenêtre du premier étage, à sa femme, institutrice à Goutz.

Roger a obtenu le certificat d'études en 1934 en étant premier du canton. Seulement trois garçons de Cocumont ont été présentés par l'instituteur et ont été lauréat cette année-là (Marceau Claverie et Marceau Lassolle étant les deux autres). Suite à cette réussite, Monsieur Gratecap, le directeur du Crédit Agricole de Meilhan a proposé à Roger de le former pour qu'il rentre dans la banque. Il lui promettait ainsi une vie bien différente de celle de la campagne. Son père s'est opposé fermement à cette perspective car Roger était fils unique. Donc, Roger est resté cultivateur et a repris la ferme familiale de Cocumont.

Simone Lacoste est née à Goutz en 1925 ; ses parents étaient propriétaires cultivateurs. La fratrie était composée de trois filles sont une est restée sur l'exploitation familiale.

Elle était scolarisée à l'école de Goutz en classe unique et a eu comme institutrices Mademoiselle Landier, Madame Baloup et Madame Lannes. Les instituteurs changeaient assez souvent dans cette petite école.

Il n'y avait pas de cantine et comme les enfants venaient d'assez loin à pied, ils ne pouvaient pas rentrer dîner à la maison. Madame Baloup préparait la soupe sur le poêle de la classe avec les légumes ramenés par les élèves depuis chez eux.

Elle obtint son certificat d'études en 1937. Simone se rappelle qu'à l'époque, il n'y avait que trois voitures à Cocumont (le curé Lartique, le docteur Cazalas et le pharmacien Laulan).

Roger et Simone ont été mariés le 2 mai 1946 par Gilbert Thoumazeau à la mairie de Cocumont et Huguette, leur fille unique, est née l'année suivante (13 septembre 1947).

Gilbert Thoumazeau a été maire de Cocumont de 1944 à 1947 après nomination par une commission spéciale au moment de la libération). Il a succédé à Georges Claverie, maire de 1935 à 1944, qui a été déchu de ses fonctions.

II. Période de la seconde guerre mondiale

Roger a été appelé en 1942 pour participer à des chantiers de jeunesse à Argelès-Gazost pendant 3 mois, puis à Cauterets pendant 5 mois, dans le cadre du programme jeunesse et montagne. Il a attrapé une pleurésie à cette occasion, qui lui a valu de ne pas partir en Allemagne et d'éviter ainsi le service du travail obligatoire (STO), contrairement aux autres jeunes hommes de la classe 1942.

Pour diagnostiquer la pleurésie, le docteur Raymond Fourcade (le père de l'ancien ministre Jean-Pierre Fourcade) a utilisé un appareil de radiographie portatif. Tous les trois mois, Roger devait se présenter devant une délégation française à Agen pour faire constater son état. Il était sur la sellette à chaque fois. Une anecdote a peut-être changé le cours des choses : Roger voyait toujours le même officier français, et ce dernier, comme Roger ne fumait pas, lui a proposé de faire passer ses cigarettes à un officier allemand pour obtenir un sursis.

A l'époque, la personne qui habitait au chalet de la famille Tomasella produisait du tabac de contrebande et n'a pas voulu fournir Roger.

Parmi ses camarades, Marceau Claverie et Robert Laprie ont été en Allemagne alors que Marceau Lassolle était réfractaire au STO. Au final, Roger n'a jamais été en Allemagne.

A la fin de la guerre, Roger ne se souciait que très peu des affaires municipales ; mais, il se rappelle bien de la commission qui a nommé Gilbert Thoumazeau comme maire. Comme les chiens ne font pas de chats, ce dernier a cédé sa place à Gilbert Claverie, élu en 1947. Ce dernier étant le fils de l'ancien maire, la famille Claverie était donc bien implantée de père en fils.

III. L'exode des alsaciens et l'arrivée des italiens

L'exode des alsaciens se déroula en 1939 suite à l'avancée des troupes allemandes. Les alsaciens du Haut-Rhin prirent la direction du Lot-et-Garonne. Cocumont fut la destination du village de Dessenheim.

Ainsi, trois familles se sont retrouvées dans la ferme des Boyancé. En fait, les trois mères de famille étaient sœurs et sont venues avec leurs enfants, leurs maris étant mobilisés.

A Goutz, trois familles étaient logées à l'école, car l'instituteur n'occupait pas le logement de fonction.

Les alsaciens aidaient au travail de la ferme et de la vigne, en contrepartie du gîte et du couvert. A l'époque, toute la cuisine se faisait à la cheminée et l'arrivée des cuisinières à bois des alsaciens quelques mois plus tard a été un sacré événement. Les femmes n'avaient que peu de connaissance du travail à la campagne et faisaient des merveilles avec leurs machines à coudre.

Comme les relations étaient amicales et que les familles alsaciennes étaient reconnaissantes, gascons et alsaciens sont restés en très bons termes.

Malheureusement, Roger et Simone ne voyagent plus et ne peuvent plus aller voir leurs amis en Alsace.

En 1925, ne vivaient plus que quatre familles françaises à Goutz : les Lacoste, les Dupuy, les Réglat et les Dupeyrat. L'arrivée des italiens se fît en deux étapes. Dans les années 1920, arrivèrent les familles Da Ros, Dal Cin, Schiro... Puis, dans l'après-guerre, sont arrivées les familles Milanèse, Barriviéra, Zanette...

Les italiens avaient tous un métier et leur savoir-faire dans le bâtiment était très couru. Les hommes firent venir assez rapidement leurs épouses et leurs enfants. Puis, quelques années plus tard, la famille s'élargie avec beaucoup d'arrivées de cousins.

Ces familles nombreuses ne connaissaient pas trop la pomme de terre. Ainsi, les italiennes ramenèrent leur recettes de pâtes et de fromages, au grand bonheur des ménagères qui apprirent beaucoup à leur contact.

Un membre de la famille Schiro jouait de l'accordéon et levait facilement le verre. Après une soirée bien arrosée, il s'est endormi dans la cellule qui se situait sous l'escalier de la vieille halle, qui permettait d'accéder à la mairie.

IV. Le travail de la ferme

Roger et Simone ont repris la ferme des parents Boyancé et l'ont faite prospérer au fil des ans. Ils ont, petit à petit, acquis les trois exploitations voisines, pour atteindre 42 hectares de terre à la veille de la retraite. Cette propriété a ensuite été transmise à leur fille Huguette et à leur gendre Bernard.

La foire se tenait un lundi par mois à Cocumont. Les cultivateurs y amenaient leurs veaux, lapins, volailles et œufs bons à vendre. Des maquignons et marchands de volailles venaient de Gironde, s'approvisionner en produits de la ferme. Roger ne se rappelle plus de l'emplacement de l'ancienne bascule.

Quand Roger a été élu maire en 1965, la commune comptait 147 exploitations, dont une centaine produisait du tabac, culture traditionnelle de la région et très rentable à l'époque. Des manufactures de la SEITA étaient présentes à Marmande, à La Réole et à Tonneins entre autres. Il se rappelle bien de Robert Dupont qui était inspecteur des tabacs dans les années 1970-1980 sur le secteur ; ce dernier a racheté un étang pour la pêche sur la commune, et a sollicité Roger, alors maire, afin de pouvoir organiser des lotos pour « Les amis du Lac », à la salle des fêtes de Cocumont.

Dans les années 1950, les moissons se faisaient avec du bétail, ou des chevaux. Roger a acquis son premier tracteur à l'âge de 35 ans, mais il ne se rappelle plus quand il a acheté la faucheuse. Cette dernière servait à l'époque, à couper les blés sur pied, avant de confectionner des gerbes qui étaient liées avec de la paille de seigle. Le blé était ensuite séparé de sa paille, par une batteuse à vapeur. A l'époque, les moissonneuses-batteuses n'existaient pas encore et le blé était cultivé en petites jouales.

La plus grosse exploitation de Cocumont, au lieu-dit « Au Bruc » produisait 150 sacs de blé, alors que des exploitations moyennes, comme la sienne, récoltaient une cinquantaine de sacs. La récolte servait à l'alimentation animale, mais aussi à la consommation humaine. Des échanges avaient été mis en place, avec les boulangers, selon un cadre légal strict qui garantissait l'équité du procédé.

A l'époque, Cocumont comptait deux boulangers qui faisaient des tournées dans la campagne, pour livrer des pains de 5 ou de 10 livres. Le blé n'était plus moulu dans les moulins, qui ont petit à petit disparu, au cours du XXème siècle, en particulier, le moulin de Marquezines, dont il ne se rappelle que les ruines. Le boulanger se débrouillait pour faire moudre le blé par des coopératives afin de disposer de sa propre farine.

La culture de la vigne n'était pas aussi étendue qu'aujourd'hui sur la commune. Chaque cultivateur avait son lopin de vigne, pour faire son propre vin à la ferme. Les vignes étaient tardives et peu productives.

Les viticulteurs n'étaient pas très nombreux sur Cocumont. La famille Boyancé produisait une centaine de barriques de vin par an, qu'elle vendait à des négociants. L'automne venu, Roger faisait appel à des vendangeurs venus des Landes, pour récolter le raisin sur les 8 hectares de cépages locaux. Ces derniers étaient nourris et logés à la ferme familiale, durant 3 semaines environ.

A l'époque, pour cultiver la vigne, il fallait planter un pied rustique et résistant dit « sauvage », qui était ensuite greffé pour produire les cépages bouchalès, sémillon et abouriou. Ce procédé permettait d'avoir un vignoble productif, et peu sensible aux maladies. Il n'était pas rare, que des chasseurs demandent de prélever des greffons sur une parcelle de vigne, pour améliorer leur production. Monsieur Fauconneau avait sélectionné des espèces sur semis de pépins, avec des qualités particulières. Ces hybrides, donnaient un vin très coloré, qu'on mélangeait au Bouchalès, assez clair, pour donner un vin agréable en bouche.

Dans les années 1950, beaucoup de viticulteurs étaient adhérents à la nouvelle cave coopérative et avaient le droit de faire une production familiale. Roger s'est battu, avec d'autres, pour conserver cet avantage, face aux dirigeants de la Cave de cette époque, (Jean Doazan puis Jean Marrens et Christian Labeau). Pour se développer, la Cave avait besoin d'être ferme, car les producteurs avaient tendance à garder la meilleure vendange, pour vendre leur propre vin.

Pour beaucoup de cultivateurs, « s'engager à la cave, c'était partir dans l'inconnu » car il n'était pas assuré, que cette coopérative soit rentable. Les caves coopératives étaient relativement rares, à l'époque et il était donc difficile de se former au travail dans une structure de cette taille.

V. La vie hors saison

Les vendanges terminées, il fallait penser à l'hiver et à la saison suivante. Il fallait tout d'abord tailler la vigne, mais on ne taillait que très peu les arbres fruitiers.

La litière pour le bétail, composée de tiges de bruyère, était récoltée dans les Landes. Le bois, quant à lui, était coupé au Bois de Bonneau, selon des coupes dirigées par le piqueur du Comte de Bonneau. Au moment du transport du bois, une dizaine de personnes partaient à vélo pour fendre le bois, le ranger, puis, après le casse-croûte, le charger sur des charrettes tirées par des vaches. C'était la grande occupation de l'hiver. Les corvées de bois se faisaient principalement avec les voisins les plus proches (Lalanne, Raymond, Fauconneau...); les uns fournissaient les vaches, les autres, la charrette.

Un matin, alors que le père de Roger coupait le fourrage à la faucille, le bœuf embêtait ce dernier à essayer de lui piquer des jambes de maïs. Sans le faire exprès, son père lui a donné un coup de faucille et

lui a fait une grosse entaille en travers de la main. A 6 heures du matin, avec un garrot au poignet, Roger est parti avec son père à la pharmacie de Cocumont, pour de faire soigner. Monsieur Laulan, avec l'aide du docteur Cazalas, lui a posé 6 agrafes.

Roger a toujours été chasseur, mais un bien piètre tireur. Heureusement à l'époque, il y avait bien plus de gibier que maintenant. Il y avait beaucoup de fossés, de haies et donc le gibier proliférait, en particulier les lapins sauvages. Une année, Roger et ses voisins ont tué 50 lièvres à trois. Depuis le coin de la véranda, son père tuait une grive à chacun pour le repas de midi. Il n'y avait pas encore de sanglier et de chevreuil dans nos campagnes, mais la chasse à l'alouette battait son plein. Ces petits oiseaux adorent les débris de grappe de raisin, et cela permettait de les appâter pour les attraper avec des matoles ou au filet. Des pinsons (NIEC), presque aussi gros que des grives venaient aussi se nourrir sur ses grappes et du coup, ils les tuaient aussi. Malheureusement, tous ces oiseaux se font très rares.

Roger n'est pas un pêcheur, mais un cueilleur assidu de champignons. Il ne fallait pas aller très loin : il suffisait de traverser le chemin et il trouvait des têtes noires et des girolles dans le bois, régi à l'époque par Eloi Labeau. Il se rappelle aussi des pleins paniers de lactaires cueillis dans les pins de Monsieur Buzos. A l'automne, il fallait aller dans les landes pour trouver des bolets bais.