

Journée de dépiquage à l'ancienne

Jeudi 15 août



Journée de dépiquage à l'ancienne

Comme le veut une tradition vieille maintenant de 21 ans, le 15 août ne sera pas une journée fériée pour tout le monde à Auterive. Depuis des semaines, une poignée de bénévoles s'activent malgré la canicule pour montrer ce jour-là, à tous, touristes comme jeunes générations, ce qu'était le battage, il y a un peu plus d'un demi-siècle et même avant : un dur labeur dans la chaleur, le bruit, la poussière et qui, se déplaçant de ferme en ferme, durait plus de quinze jours. L'animation commencera à 10 h 30 jusqu'à 12 h 15, moment où la sirène annoncera le repas.

Une reconstitution des plus réalistes

La première grande curiosité sera l'arrivée du char amenant les gerbes, un des derniers chars à quatre roues, tirés par une paire de vaches lourdaises, une des treize races à très faible effectif. Deux types de repas seront proposés : menu des battusaires à la salle des fêtes (25 € avec poule au pot et son bouillon et canettes rôties au four à bois) et menu des moissons au champ (15 € avec poulet grillé).

La reprise des battages se fera vers 14 h 30 avec la grosse batteuse entraînée par la courroie reliée au tracteur, les gerbes englouties par une grosse trappe avec le blé qui sort d'un côté, la paille de l'autre, avant d'être pressée en bottes liées au fil de fer. Il y aura aussi en démonstration du matériel plus modeste relatif au besoin des agriculteurs de l'époque et le plus spectaculaire sera cette année encore le battage au fléau sur une aire enduite de bouse de vache séchée.

Toute la journée, vente de vin de Gascogne et de produits régionaux, sans oublier le pain cuit sur place au four à bois par Georges Meynent qui, malgré la retraite n'a pas perdu la main. À 19 h, l'apéritif sera servi au rythme des bandas « Les Méteils » d'Aubiet, avant les grillades du repas du soir.

Renseignements : 06 82 45 93 65 ou 06 33 00 38 43