



FLEURBAIX PATRIMOINE

RECHERCHER - CONSERVER - METTRE EN VALEUR - TRANSMETTRE



Journal de l'association Fleurbaix Patrimoine N° 12 : septembre 2020. Gratuit.

Edito

En janvier 2020, nous ne pensions jamais vivre une année comme celle-ci ! L'année 2021 ne pourra qu'être meilleure, c'est ce que nous vous souhaitons. Mais n'oublions pas : « Personne n'est à l'abri ». Demeurons très vigilants !

Le dimanche 31 janvier 2021, après-midi nous avons prévu, en 1^{ère} partie, de tenir notre Assemblée générale, et, en seconde partie, de revenir sur le thème des Journées du Patrimoine 2020 : « Les métiers disparus de Fleurbaix ». Le 20 septembre, nous avons été surpris, en bien, du nombre de personnes présentes et nous n'avons pas pu « faire passer » tout ce que nous souhaitons. En reprenant les mêmes professions artisanales avec les mêmes photos, (et quelques-unes en plus !) nous vous les ferons découvrir autrement.

Bien sûr, la date du dimanche 31 janvier 2021 est à réserver pour cette rencontre. Mais nous restons tributaires des décisions qui seront prises en haut lieu, pour savoir si nous pouvons effectivement nous réunir.

Dans cette édition de notre journal, Thérèse nous rappelle l'évolution de la manière de « faire son beurre » dans le village et Alfred nous relate le 8 mai...

Nous devons absolument garder le lien entre adhérents et sympathisants de Fleurbaix Patrimoine. Merci à nos aînés qui continuent à nous transmettre leurs belles histoires et à nous confier leurs photos d'autrefois.

Prenez bien soin de vous et de ceux que vous aimez.

À très bientôt, espérons.

Milou

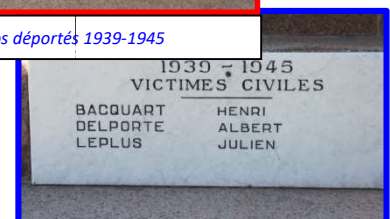
Comme 2020 fût une année presque blanche, le CA de Fleurbaix Patrimoine a décidé de ne pas vous demander de cotisation pour 2021. Mais bien sûr, vous pouvez toujours nous attribuer un don !



Comment faisait-on son beurre hier...



Nos déportés 1939-1945



Victimes civiles du 3 septembre 1944

La fabrication du beurre à la ferme

Au cours de notre balade lors de la journée du Patrimoine, nous avons remis en mémoire certains artisans dont le métier est aujourd'hui disparu. J'ai présenté une baratte chez Bernard Legrand conçue par ses père et oncles. Cela m'a donné l'idée de rappeler la fabrication du beurre dans nos fermes.

Nos aïeux utilisaient la roue à chien. A l'emplacement du monument aux morts était installé l'atelier de M. Edmond Inion, constructeur mécanicien, qui fabriquait des roues à chien. Cet appareil, accolé à un mur et actionné par un chien, entraînait une transmission qui, elle-même, faisait tourner le tonneau pour battre le beurre. Le chien ne se faisait pas prier pour entrer dans cette roue, tel un enfant dans ce genre de jeu. Petite anecdote: Ma grand-mère m'a raconté qu'ils avaient un chien très volontaire à cet exercice et qu'une nuit il s'était délié, s'était installé tout seul dans la roue et en entendant un bruit inhabituel, mes grands-parents sont sortis pour découvrir que le chien battait le beurre pendant la nuit !



Une roue à chien située à l'époque au niveau du monument aux morts actuel

A cette époque on écrémait le lait à la « telle ». C'était un récipient en émail, ou plus souvent en « galvanisé », posé sur un trépied et muni d'un bec ou d'un robinet qui permettait d'évacuer le

lait écrémé après refroidissement; tandis que la crème du lait, la matière grasse plus légère, restait dans le récipient. C'est avec cette crème que le beurre était fabriqué.



La crème plus légère était retenue en l'inclinant

Il est à remarquer que l'électricité a été installée dans le bourg de Fleurbaix dans les années 1920 avec un voltage de 110. Elle n'est arrivée dans les écarts du village que dans les années 1930, mais tout de suite en 220 V.

Avec la venue de l'électricité, rue Biache en 1932, sont apparues les écrémeuses. C'était un progrès considérable ! Sitôt la traite, on mettait le lait dans le réservoir de cette machine qui, grâce à la force centrifuge, séparait la crème du petit-lait (on l'appelait ainsi). On recueillait la crème dans un seau émaillé, matière noble, qui ne donne pas de goût.

Chez nous l'écrémeuse était actionnée par un moteur « Law » qui permettait de régler la vitesse avec précision. L'écrémeuse était aussi munie d'une manivelle car les pannes d'électricité étaient fréquentes.



Ecrémeuse plus pratique, mais auel nettovaae !

A la cave, on stockait la crème refroidie dans un « bidon à crème », la battée. C'était un récipient émaillé, assez haut, 80cm sur 50 cm de diamètre environ, qui pouvait contenir la crème de plusieurs jours (suivant la matière grasse, il faut compter 20 à 25 litres de lait pour faire un kilo de beurre). Deux fois par semaine on « battait le beurre ».



Modèle de production

On mettait la crème fermentée dans le tonneau basculant en chêne, actionné par un moteur. Léonce Delgrange fabriquait ces tonneaux basculants. Dans le bourg de Fleurbaix, quand on se

rencontrait, on pouvait entendre : « *que nouvelle ?* » « *avec un toniau, in fait deux cuvelles !* »

Plus tard, les frères Legrand (Henri, Paul, Raymond) ont inventé la baratte malaxeur. La baratte était de forme différente : toujours en chêne, elle avait un axe muni de palettes qui, en agitant la crème, faisait naître le beurre.



La Baratte malaxeur des frères Legrand

Les grains de beurre étant accumulés, on pouvait extraire le babeurre : lait battu (*guinsse*). Le beurre était lavé plusieurs fois à l'eau fraîche

jusqu'à obtention d'une eau claire. Dans une minette ou tinette (cuve en bois assez basse, toujours fabriquée par Léonce) on travaillait le beurre pour le rendre plus malléable, le peser et le mettre en forme.

Le moule à beurre en bois était différent pour chaque ferme. Le motif sculpté de ce moule représentait parfois une fleur, une vache ou tout autre motif original, de sorte que l'on pouvait reconnaître la ferme de production par le moule.

Pour travailler le beurre et le mettre en forme, il fallait se laver les



Elle en a moulé des tonnes de beurre, ma belle vache !

Les mains à l'eau très chaude et les passer ensuite dans l'eau froide pour qu'elles ne collent pas. Toute une technique! Tous les appareils qui servaient à la fabrication du beurre étaient ébouillantés.

En général chaque ferme avait ses clients « au beurre ». C'était une clientèle fidèle, pour la plupart les voisins ou les gens du village. On faisait une vente à domicile, « la tournée à beurre », deux fois par semaine ou les clients pouvaient venir à la ferme pour avoir aussi du lait battu très rafraîchissant l'été.

Autrefois, dans toutes les fermes il y avait des vaches. Les exploitations agricoles s'étant spécialisées, le nombre de vaches laitières a diminué. La fabrication du beurre à la ferme est devenue rare. Elle existe encore dans les villages voisins.

A l'époque actuelle il reste deux exploitations laitières à Fleurbaix. Elles sont équipées de tanks à lait en inox pour stocker le lait et le refroidir sitôt la traite. Le lait est ensuite acheminé par camion réfrigéré vers les laiteries industrielles.

Thérèse Burette

Le 8 MAI, Fête de la victoire

Cette année, par arrêté préfectoral interdisant tout rassemblement suite au Covid 19, nous n'avons pas pu commémorer dignement les 75 ans de la victoire du 8 mai 1945. Seul un dépôt de gerbe par la municipalité de Fleurbaix a eu lieu au Monument aux Morts, en présence de quelques personnes.



Toutefois, il faut rappeler que durant la seconde guerre mondiale quatre Fleurbaisiens (Panckoucke Alexandre - Coornaert Georges - Dufour Lièvin - Lesage Léon) sont décédés dans les camps de prisonniers en Allemagne. Le 3 septembre 1944, trois civils de Fleurbaix (Henri Bacquart - Albert Delporte - Julien Leplus) ont été tués par les Allemands et que sont décédés le même jour deux FFI (Fernand Delbarre et Gérard Legrand) ainsi que trois soldats allemands (Le feldwebel (adjudant) Edgar Lùdecke, le feldwebel Richard Wilhem, et l'officier dont nous ignorons le nom). Ne les oublions pas.

Le 10 mai 1945 s'est tenue la première réunion de la Commission de la Musique Municipale après la guerre. Voici le compte rendu de la réunion :

« La Commission de la Musique Municipale de Fleurbaix réunie en son siège café Delgrange, après avoir été séparée par la terrible guerre 39-45 enfin terminée par la victoire totale, adresse un hommage ému à deux de ses membres

Alexandre Panckoucke et Lièvin Dufour, victimes de cette tourmente et passe à son ordre du jour.

Comptes financiers du 31 décembre 1939 au 10 mai 1945 :

Recettes : 2340 francs. Dépenses : 2601 francs.

Au livre de caisse : débit 261 francs.

Au Crédit du Nord à Armentières : 5 bons du trésor de 1000 francs.

Monsieur le Président signale qu'une partie assez importante d'instruments a été enlevée lors de l'évacuation le 20 mai 1940 au siège de la société au Café Delgrange, par une formation d'Artillerie Lourde Anglaise (52nd HEAVY Regt R.A canto).

Désignation des instruments enlevés : tambour, grosse caisse, saxophone baryton, saxophone ténor, jeu de cymbales, clarinette, piston, bugle... »



En 1950 lors d'une cérémonie religieuse en l'église de Fleurbaix a été béni le drapeau des Anciens Combattants et Prisonniers de guerre 39-45, suivi d'un défilé jusqu'au Monuments aux Morts.

Deux plaques en marbre blanc ont été dévoilées, une pour les Anciens Combattants et l'autre pour la société de Musique, sur laquelle on peut lire : **La sté de Musique à ses camarades Dufour Lièvin - Panckoucke Alexandre, morts en captivité.**

Dufour Lièvin c'est mon père, Panckoucke Alexandre est le père de Bernard, adhérent, avec son épouse, de Fleurbaix Patrimoine.

Alfred Dufour