



MUSÉE DU GRAIN



La Cilla





MUSÉE DU GRAIN

L'IMPORTANCE DES CÉRÉALES DANS L'HISTOIRE DE FUERTEVENTURA A INCITÉ LE CONSEIL RÉGIONAL À CRÉER LE **MUSÉE DU GRAIN**.

À l'intérieur de celui-ci, on a voulu recréer la culture générée autour de la récolte des grains grâce à l'exposition des outils agricoles et aux explications des travaux des champs.

Cet édifice renferme une collection d'objets, de textes et de photographies. Ainsi, le langage des objets, le langage visuel et le langage verbal fusionnent entre eux afin de transmettre le mode de vie traditionnel des habitants de Fuerteventura. L'emplacement du Musée du Grain au sein de la maison de La Cilla repose sur la fonction historique de cet édifice comme entrepôt à grains.

Les *cillas* ont été construites afin d'entreposer les récoltes de l'Église, tant celles obtenues par son bétail et ses terres que de celles qui lui correspondaient à titre de dîmes.

Sur l'île de Fuerteventura, il existait des *cillas* à Betancuria, Tiscamanita, Tetir, Tindaya et La Oliva. La Cilla de La Oliva a été construite au début du XIXe siècle, selon les jalons de l'architecture traditionnelle de Fuerteventura, tant en termes de typologie que de matériaux utilisés dans l'édification.

Cet édifice a été restauré afin de l'aménager comme **MUSÉE DU GRAIN**.



L'AGRICULTURE

TRADITIONNELLE DE FUERTEVENTURA

L'agriculture était l'activité économique la plus importante développée sur l'île, de la conquête européenne au milieu de ce siècle.

L'alimentation de la population, l'organisation sociale et les relations économiques de l'île avec le monde extérieur reposaient sur celle-ci.

L'exploitation agricole était liée à la distribution de la terre et à l'installation de la population dans les plaines et vallées les plus fertiles. Elle a permis de développer un processus d'adaptation du milieu naturel, orienté vers l'aménagement des terrains pour la culture et l'utilisation optimale des ressources hydriques.

Les conditions naturelles de l'île, marquées par la pénurie d'eau, la mauvaise qualité de celle existante et la rareté des sols productifs ont déterminé l'implantation d'une agriculture intensive de terrains non irrigués.

Les principaux produits cultivés étaient le blé, l'orge, le seigle, les légumineuses, le millet et certains fruits.

Au cours des années de pluie, les récoltes étaient abondantes et permettaient d'exporter une grande partie des grains, tandis que pendant les années de sécheresse, les champs devenaient une source de pauvreté.

L'importance de l'agriculture céréalière acquise au cours des siècles a déterminé que la vie quotidienne de la

majorité de la population soit liée aux activités associées à la récolte des grains.

La captation de l'eau de pluie, la préparation de la terre pour la culture, l'ensemencement, la récolte, le battage, l'entreposage et la commercialisation de la moisson, tel était le quotidien des hommes et des femmes.

La nécessité de prédire la pluie a engendré l'insertion dans la sagesse populaire d'un ensemble de pronostics populaires appelés *aberruntos* (présages) et *cabañuelas* (prévisions) :

**« LORSQUE LES CHOCOLATS
TOMBENT SUR LA TERRE HUMIDE,
ILS ANNONCENT LA PLUIE »**

(PRÉSAGE POPULAIRE)

**« LA TERRE SE RÉCHAUFFAIT,
CE QUI PRÉSAGEAIT LA
SÉCHERESSE »**

(PRÉSAGE POPULAIRE)

**« S'IL PLEUT À LA SAINT-ANDRÉ,
C'EST UN BON SIGNE »**

(PRÉVISION POPULAIRE)



AMÉNAGEMENT DES TERRAINS POUR LA CULTURE ET L'UTILISATION DE L'EAU

La rareté de l'eau a fait que l'homme a dû recourir à des systèmes de préparation des terres agricoles qui nécessitaient de grands efforts d'aménagement.

Les **GAVIAS** (parcelle de terrain pour la culture) sont des terrasses plates ou avec une faible pente, bordées de murs de pierre ou des billons de terre (butte ou ados) qui présentent une arrivée d'eau (barrage) et un déversoir (réservoir) renforcé par des pierres ou de la maçonnerie. Le déversoir avait pour fonction d'éviter la rupture de la *gavía* et permettait le passage de l'eau excédentaire vers la suivante ou le ravin. Les *gavias* permettaient de disposer de terrains adéquats pour la culture tout en profitant au maximum des ressources hydriques. L'eau arrivait jusqu'à celles-ci par le biais de parties naturelles des versants ou des digues et chenaux qui endiguent celle qui vient des ravins. Lorsque la *gavía* recevait suffisamment d'eau, on disait qu'elle « avait bu ». L'ensemble des *gavias* s'appelle « rose » ou « petite rose ».

Les **NATEROS** (aux Canaries, ce terme signifie « systèmes de collecte d'eau ») sont des espaces de culture réalisés en ravins grâce à la construction de murs de pierre perpendiculaires à la rigole. Ils interceptent l'eau chargée de boue et de matière organique provenant du ravin et des versants. Les *nateros* prennent l'apparence d'une grosse couche de crème de couleur terre d'où leur nom. Le *natero* est composé d'ados ou de mur et de réservoir.

Les **CADENAS** sont des zones de culture situées sur les versants de montagnes, composées de petits murs

de pierre, sous forme de terrasses et où le terrain est fortement incliné. Les murs empêchent l'érosion du sol et facilitent l'infiltration de l'eau de pluie.

Les **ENARENADOS OU ARENADOS (SOLS SABLEUX)** s'obtiennent grâce au recouvrement du sol par une couche de lapilli afin de conserver l'humidité de la terre et éviter la perte d'eau par évaporation. Sur l'île, tous les terrains productifs étaient cultivés, y compris les billons et planches, avec comme unique aménagement, l'épierrement.

RÉGULATION DE L'UTILISATION D'EAU SOUTERRAINE

« Il est de coutume à Fuerteventura de mettre en commun et de rendre impossible l'appropriation des eaux souterraines qui seront utilisées par les lits naturels et par lesquels elles passent sans difficulté ».

(Droit basé sur la tradition, signé dans un acte d'Agustín de Herrera y Rojas)

Chaque agriculteur a le droit de construire son chenal ou de le préparer avec d'autres pour faire parvenir l'eau de pluie dans leurs propriétés respectives, qui se remplissaient de manière rigoureuse par tour en fonction de leur proximité au chenal principal. Ils pouvaient disposer de tout le temps nécessaire pour utiliser l'eau. Afin d'éviter les appropriations de la part des personnes privilégiées, la tradition voulait que la terre soit achetée avec ses collectes d'eau.



LE CHAMP

LABOURÉ

Traditionnellement, on semait en *gavias*, *nateros*, *cadenas*, *tableros* et *lomos*.

La moisson peut se faire sur des terrains non irrigués (avant les pluies) et en saison (après les pluies).

La **MOISSON SUR DES TERRAINS NON IRRIGUÉS** commence au mois de septembre et peut se prolonger jusqu'à novembre, s'il n'a pas plu.

« EN SEPTEMBRE, CELUI QUI A DU PAIN SÈME »

(DICTON POPULAIRE)

Le terrain à semer était divisé en bandes afin que la semence soit répartie de manière homogène.

Le paysan plantait les semences dans le semoir et, avec ses mains, il les éparpillait à la volée sur la terre sèche.

La terre cultivée était retournée à l'aide de la charrue pour que les semences restent couvertes jusqu'à l'arrivée de l'eau pour les faire pousser.

La **MOISSON EN SAISON** s'effectue entre les mois d'octobre et de janvier, lorsque l'eau de pluie a déjà irrigué les champs et que la terre se trouve dans de bonnes conditions (ni trop tendre, ni trop sèche).

« SI À LA LUNE D'OCTOBRE, IL PLEUT, IL PLEUVRA PENDANT LES LUNES SUIVANTES »

(PRÉVISION D'OCTOBRE)

« LA LUNE D'OCTOBRE COUVRE SEPT LUNES »

(DICTON POPULAIRE)

LORS DU LABOURAGE DES TERRES, INTERVIENNENT :

- Le paysan : il attache la charrue, harnache et dirige les animaux.
- Les animaux de trait : ânes, vaches, bœufs et chameaux, seul ou à plusieurs.
- Les outils : la charrue, attachée au *cango* (sorte de joug), *canga* (sorte de joug), joug ou *cangoyugo*; la muselière, le bâton avec un soc et une pointe de l'aiguillon et le fouet.

Le **CANGO** est utilisé pour labourer avec un seul âne ou chameau.

La **CANGA** est utilisée pour labourer avec deux ânes ou chameaux ou un de chaque.

Le **YUGO** (joug) est utilisé pour labourer avec des attelages de vaches ou de bœufs. On utilise aussi un joug individuel lorsque le paysan labourer avec une seule vache ou un seul bœuf.

Le **CANGOYUGO** est utilisé pour labourer avec des attelages composés d'un âne et d'un bœuf ou d'une vache ou pour un chameau et un bœuf ou une vache.

Le **ZÁLAMO** (muselière) se place au niveau de la gueule de l'animal pour qu'il ne mange pas pendant qu'il labourer.

La **VARA** (bâton) est munie d'un soc à une extrémité pour nettoyer la charrue et d'un aiguillon à l'autre extrémité pour piquer les animaux.

Le **SORINQUE** (fouet) est une cravache avec laquelle le paysan tape les animaux pour qu'ils avancent plus vite.



LA RÉCOLTE

LA RÉCOLTE S'EFFECTUAIT GÉNÉRALEMENT ENTRE LES MOIS DE MARS ET JUIN SELON L'ÉPOQUE DES PLUIES ET DU MOMENT OÙ AVAIENT ÉTÉ PLANTÉES LES SEMENCES

Le refrain « en marzo la vieja maja con el mazo » (« en mars, la vieille pile avec le maillet ») faisait référence au mois à partir duquel il était possible de disposer des premières récoltes.

L'orge et la lentille étaient récoltées en premier, suivies du reste des légumes et du blé.

L'orge nécessitait d'être récoltée lorsqu'elle était sereuse (pas très sèche), tandis que le blé devait être bien sec pour qu'au moment de le battre, le grain se détache facilement de sa balle.

À Fuerteventura, les céréales et les légumes étaient récoltés, moissonnés occasionnellement, lorsque les pluies fréquentes compactaient la terre.

L'arrachage se faisait par temps doux c'est-à-dire lorsqu'il y avait de l'humidité dans l'air ou des brumes basses, de préférence au lever du soleil ou à la tombée de la nuit.

Sinon les gaines et épis s'égrenaient perdant ainsi le grain et la paille.

Au fur et à mesure de la récolte, des gerbes se formaient pour devenir des bottes : l'ensemble constituait le tas.

LA COLLECTE POUVAIT ÊTRE FAITE PAR :

- La famille.
- La *pionada* : un groupe de personnes comprenant des parents et des voisins de l'agriculteur qui récoltaient gracieusement les semences du cultivateur qui organisait la pionada. Des arracheurs, issus de divers endroits de l'île ou hors de celle-ci, embauchés par contrat d'ajustement pour réaliser le travail en échange du paiement en argent ou en grain.

L'arrachage, dur et long, se faisait en chantant, de préférence une romance, et avec des cris pour stimuler la récolte, remontant ainsi le moral et augmentant le rendement général.

Le paysan du terrain ensemencé était chargé de rapporter de la nourriture et des boissons. Rien ne manquait : *mojo* (sauce relevée typique des Canaries), *gofio* (farine de maïs grillé), figues, poisson salé et vin.



LA RÉCOLTE

Juan Períñal

Mon Juan Períñal
Il a une étendue de sable
Et des grains de blé
Il m'a appris à semer
Et c'est ainsi qu'il semait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le labourait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il l'arrachait déjà
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le battait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le criblait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le moulait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le ramassait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le mangeait
Mon Juan Períñal
Et c'est ainsi qu'il le faisait partir
Mon Juan Períñal.



L'EXTRACTION

L'EXTRACTION CONSISTAIT À TRANSFÉRER LES RÉCOLTES DU CHAMP À L'AIRE.

Les légumes devaient être emmenés tôt le matin, car ils ne pouvaient pas être cassants (desséchés par le soleil), sinon ils s'égrèneraient et la paille partait.

LE BLÉ ET L'ORGE POUVAIENT ÊTRE TRANSPORTÉS À N'IMPORTE QUEL MOMENT DE LA JOURNÉE. LORS DE L'EXTRACTION, INTERVENAIENT :

- Les paysans : ils chargeaient ou guidaient l'animal et prenaient garde à ce que les récoltes ne tombent pas.
- Les animaux de transport : le chameau était le principal animal utilisé en raison de sa robustesse et l'âne, moins fort, mais utilisé pour sa capacité de chargement.
- Les outils : selle de bât, bât et filet pour le chameau; selle, couffin et paniers pour l'âne.

Le chameau était chargé accroupi (assis) pour se rendre à l'aire où il se libérait du contenu du bât et des filets. Ces derniers étaient vidés en détachant les cordes.

La **SILLA DE SACA** (selle de bât) : elle se plaçait sur le dos du chameau. Elle permettait de supporter le bât.

L'ANGARILLA (le bât) : armature de forme rectangulaire composée de quatre bâtons auxquels sont suspendus les filets.

BARCINA : filet à larges mailles utilisé pour transporter les récoltes, la paille, etc.

SILLA (selle) : elle était placée sur le dos de l'âne à laquelle étaient attachées les semailles.

SERÓN (couffin) : outil fabriqué en feuilles de palmier en forme de sacoche qui permettait de transporter des charges sur l'âne.

CESTOS (paniers) : récipients en fibre végétale utilisés pour les chargements.

ALCORDONADERAS : cordes avec lesquelles étaient fermés les filets au niveau de la partie inférieure.

VASO (harnachement) : chargement du chameau.

COLMO DEL VASO : partie de l'harnachement qui se place sur le bât.

VASO DE PALOS ABAJO (harnachement de bâton inférieur) : chargement des filets.



L'AIRE

L'AIRE EST UN ESPACE DE TERRE PROPRE ET DUR, PARFOIS PAVÉ OÙ EST BATTUE LA RÉCOLTE.

Elle peut se présenter sous diverses formes, même si la forme prédominante est circulaire.

Elle se trouve dans un endroit plat et sans obstacle empêchant le passage du vent, nécessaire pour vanner les récoltes.

Dans l'aire, les paysans réalisent les tâches suivantes : battage, vannage, coupage, criblage et tamisage.

Le **BATTAGE** s'effectue entre les mois de mars et d'août selon la saison des pluies et si les paysans sèment ou plantent.

Lorsque les pluies et la saison des semences sont précoces, les paysans commencent à battre dès la fin du mois de mars. Lorsqu'elles sont tardives, les paysans commencent en mai ou juin.

Avant de commencer à battre, les récoltes étaient déposées sur l'aire en formant un « calcaero ».

Le battage s'effectuait à l'aide d'une courroie d'attelage, dont les animaux étaient équipés de muselières, qui tournent sur le *calcaero* dirigés par une personne.

Pour le blé, on utilisait aussi la herse.

Généralement, les paysans battaient l'orge et les lentilles,

puis les pois chiches, les petits pois, les haricots et les vesces, enfin le blé.

L'orge et les lentilles étaient battues lorsqu'elles étaient tendres en raison de la fragilité de leurs branches et gaines. Le blé et les autres légumineuses étaient battus lorsqu'ils étaient cassants et par forte chaleur en raison de leurs branches et gaines très dures.

Après le battage, les récoltes étaient disposées en scie et étaient **VANNÉES** à l'aide d'une fourche, d'une fourche à faner et d'une pelle en séparant la paille du grain.

Après avoir vanné l'orge, elle était coupée et de nouveau battue afin de retirer l'enveloppe et la balle.

Le blé était criblé et à nouveau vanné afin de séparer les menues pailles du grain.

La **CRIBLA** (criblage) est la dernière tâche réalisée dans l'aire. Le blé et l'orge étaient criblés à l'aide d'une passoire à petits trous au fond laissant passer la paille et retenant le grain. Les pois chiches, les haricots et les vesces étaient criblés à l'aide de cylindres à gros trous qui permettaient aux déchets de passer tout en conservant le grain. Pour les lentilles, on utilisait un cylindre à trous plus petits.

Après le criblage, le paysan procédait au **TAMISAGE** des grains dans des cylindres à trous très fins en réalisant des mouvements précis qui séparent le grain des déchets.

Les grains propres étaient déposés sur des tapis ou sacs après avoir été placés sur le sol de l'aire pour leur stockage ultérieur.



ENTREPOSAGE

DE LA RÉCOLTE

LE GRAIN ET LA PAILLE RÉCOLTÉS ÉTAIENT STOCKÉS DANS DIFFÉRENTS LIEUX POUR LEUR CONSERVATION.

TARO (construction rurale) : construction généralement circulaire ou quadrangulaire, en pierre, boue et chaux, utilisée à différentes fins : affinage du fromage, stockage des machines et entreposage des grains.

Elle pouvait avoir un ou deux niveaux. Le niveau supérieur était réservé à l'entreposage des grains et le niveau inférieur était utilisé comme entrepôt de stockage des machines. Les taros pouvaient être adossés ou à proximité d'une ferme.

Les agriculteurs qui ne disposaient pas de taro ou d'étable réservaient une pièce de leur maison pour l'entreposage des grains dans un cabas, des barriques ou des sacs.

PAJERO (étable) : construction conique, en paille pour entreposer les grains, la paille, le fromage et d'autres produits agropastoraux.

Sa dimension dépendait de la quantité de produits à conserver et de la paille disponible pour sa fabrication. Pour sa construction, on réalisait une base en pierre qui jouait le rôle d'isolant entre la paille et l'eau de pluie qui passait par le sol. Des paillassons (filés de fagots de paille bien pressés) étaient disposés par-dessus en forme de cercles, remplis de paille pour la fixation de l'étable.

Une fois terminée, si le paysan souhaitait stocker autre chose, il retirait la paille et il fermait avec de l'adobe. La paille utilisée pour sa construction devait être tendre pour éviter qu'elle ne se casse. En général, c'était de la paille d'orge.

CILLA : bâtiment destiné à stocker les produits agropastoraux que l'église obtenait de ses propriétaires et ceux reçus à titre de dîme.

PÓSITO (grenier communal) : fonds de grains et d'argent, créé par le biais de dons des habitants pour affronter les années de disette. Il avait un rôle important dans l'économie de Fuerteventura.

Il existait des greniers à Betancuria, Tetir, Pájara et La Oliva. Le plus ancien est celui de Betancuria, créé à la fin du XVI^e siècle.



DISTRIBUTION

DE LA RÉCOLTE

La récolte était distribuée en fonction de son volume. En cas de disette, la récolte revenait intégralement à la famille. Par contre, si elle était abondante, l'excédent était commercialisé sur l'île et hors de celle-ci.

Le commerce supposait l'aménagement de plusieurs ports et mouillages dans les criques de l'île.

La commercialisation de la récolte impliquait l'instauration d'un système de pesage et de mesures.

À Fuerteventura, pour mesurer les grains, les légumes et les fruits, on utilisait comme instruments des caisses en bois de différentes formes et tailles.

Les plus utilisés étaient la demie-fanègue, la velte, le demi-almude et le quade.

Ces outils étaient utilisés comme des mesures de capacité et de poids qui variaient selon les grains à mesurer.

LES ÉQUIVALENCES APPROXIMATIVES ÉTAIENT LES SUIVANTES :

- 1 fanègue de blé50 kg.
- 1 fanègue d'orge..... entre 36 et 42 kg.
- 1 fanègue de lentilleentre 65 et 72 kg.
- 1 fanègue de pois chiches, petits pois, haricots, vesces et milletentre..... 63 et 65 kg.

La manière de mesurer dépendait du grain à traiter : blé, orge et seigle se mesuraient en râcles. Pour cela, on remplissait la mesure et on passait le radoire, ce qui permettait de conserver le contenu à ras bord. Les lentilles, les pois chiches, les petits pois, les haricots, les

vesces et le millet se mesuraient au maximum formant ainsi un tas qui dépassait du ras bord.

LE SYSTÈME DE COMPTABILITÉ TRADITIONNELLE ÉTAIT LE SUIVANT :

- Demie-fanègue1/2 fanègue
- Velte..... 1/4 de fanègue
- Almude..... 1/12 de fanègue
- Demi-almude.....1/24 de fanègue
- Quade.....1/48 de fanègue
- Cuartica (unité de mesure locale).... 1/96 de fanègue

La part de la récolte réservée à la consommation propre était entreposée dans des dépendances de la ferme.

Les produits issus de la récolte étaient la paille, le menue pailles et le grain.

La **PAJA** (paille) était utilisée à plusieurs fins :

- Celle de blé et d'orge servait de nourriture aux animaux, à la construction d'étables et au rembourrage des matelas et oreillers.
- Celle du blé était aussi utilisée pour la confection de paniers et de chapeaux.
- Celle des légumes servait de nourriture aux animaux.

Le **GRANZÓN** (menue paille) : était utilisé dans l'élaboration de l'adobe avec lequel étaient crépis les murs et recouverts les toitures.

Les **GRANOS** (grains) étaient la base de la nourriture de la population.

