



**Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres**
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huisignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huisignies.com

Le miroir aux alouettes

Tout le monde connaît l'expression « miroir aux alouettes », signifiant « objet miraculeux », attrape-nigaud, « rêve inaccessible » mais peu de nos visiteurs ont déjà remarqué cet accessoire de chasse -ou plutôt de braconnage- aujourd'hui strictement interdit.

Comment se présente-t-il ?

Il est constitué d'un pied en bois dont l'extrémité inférieure taillée en pointe est solidement enfoncée dans le sol. La partie supérieure, en forme d'une paire d'aile d'oiseaux, est mobile. Sur le bois poli de nombreux fragments de miroir coloré ont été incrustés. Un petit anneau sur lequel on attache un long fil double et discret permet de faire pivoter la partie supérieure et son engin.

Le chasseur braconnier installe son piège au beau milieu de la plaine céréalière, à proximité d'un petit buisson ou d'une « étoque » (sorte de petite chapelle formée d'une dizaine de gerbes) où il pourra aller se dissimuler. En tirant alternativement sur les deux bouts du fil, l'homme fait tourner les ailes dans les deux sens. Les rayons lumineux du soleil se réfléchissent dans les miroirs et lancent dans les airs des dizaines de petits éclairs qui attirent les oiseaux, en particulier les alouettes très nombreuses autrefois qui volettaient sur place, formant ainsi une cible trop facile pour le braconnier qui tire des cartouches à petits plombs.

Il ne reste plus au tricheur qu'à ramasser ses victimes, les déplumer, les vider et livrer son butin à son chef coq spécialisé qui en préparera une spécialité appréciée, conditionnée en boîtes cylindriques très recherchées.



Avant la mécanisation

L'homme a toujours été créatif et au départ de quelques éléments naturels simples, il a créé quelques objets rudimentaires devenus peu à peu des outils performants, toujours dans la perspective d'alléger son travail, secondé par d'habiles artisans.

Mais depuis le simple marteau jusqu'aux tracteurs et machines hyper sophistiquées, quel cortège d'engins de toutes formes, que de recherches, que d'essais souvent décevants parfois décourageants. Pour les travaux agricoles, les progrès ont été plus lents. Il y a un bon siècle, il y avait une nuée de « picteux » qui moissonnaient péniblement pendant six semaines pour rentrer les récoltes. Aujourd'hui, des sortes de gros monstres nettoient le même champ en quelques heures. Il fallait donc beaucoup de temps et beaucoup de main-d'œuvre. Heureusement, dans chaque village, il y avait bon nombre d'ouvriers peu ou pas qualifiés et disponibles. Ils étaient recrutés « à la journée » par de petits exploitants au moment d'un « coup dur » : vidange de cours à fumier ou fosses à purin au printemps, placement des betteraves, moissons... Ce n'est pas que sur la terre natale que ces ouvriers agricoles œuvraient avec courage, au début de la bonne saison, bon nombre d'entre eux, le baluchon sur l'épaule, prenaient la direction du sud, pour gagner les riches terres céréalières et sucrières du bassin parisien, de la Normandie ou de la Beauce (le grenier de la France). Certains n'y allaient que pour une période bien déterminée (la moisson, les betteraves). D'autres y passaient toute la bonne saison et ne rentraient qu'après la campagne de sucrerie.

L'un de mes anciens collègues et amis, encore aujourd'hui historien du Pays des Collines, a réalisé un travail très fouillé sur les ouvriers saisonniers. On restait ébahi devant le nombre élevé de ces migrants d'alors. Si mes souvenirs sont bons, c'est la commune d'Ellezelles qui était la championne, en envoyant chaque année plus de 300 de ses concitoyens sur les routes de France.

Dans mon village natal, chaque automne, une équipe se formait autour d'un responsable. Il était vraisemblablement le plus ancien, le plus sérieux, le plus expérimenté et probablement le plus psychologue. Il recrutait une douzaine d'ouvriers courageux et fiables, accompagnés de deux ou trois épouses qui se chargeaient de la préparation des repas, de la lessive et de l'entretien des tenues de travail. Et s'il leur restait du temps, elles secondaient leurs compagnons dans des travaux plus légers.

Toute cette équipe se retrouvait en gare de Blaton pour prendre le train : direction Paris, et par après Pithiviers... SI vous jetez un coup d'œil sur votre Larousse : ville moyenne située à une bonne centaine de Km au sud de Paris, connue pour sa construction d'engins agricoles et sa sucrerie. Spécialité gastronomique locale : le pâté aux alouettes. Vous comprenez pourquoi je vous ai emmené du miroir à la gastronomie... C'est donc avec beaucoup d'impatience que l'on attendait le retour de l'équipe des sucriers qui ne manquait jamais de rapporter une bonne provision de petites boîtes bleues contenant la spécialité tant convoitée.

Merci pour votre lecture ... et... bonne dégustation ! Peut-être ?

Pour le Musée de la Vie Rurale de Huissignies, Ovide Canselier