



ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Situation 1950 - 1960



Village de Mallemort, à perte de vue
tous les champs étaient cultivés

FOIRES ET MARCHÉS

[illegible]

MALLERET. — Cours du 28 août.
Pommes de terre, de 55 à 60; petites, 90;
tomates, de 40 à 50; petits pois verts à écosser,
300; haricots à écosser, 300; oignons, de
80 à 90; ail, 175; carottes, 90; asinets, 65;
orge, 50; maïs, 130; ers; repasse, 160;
blé, 100; sarrasin, 100; millet, 100;
vin rouge, 160; le tout aux cent kilos;
choux verts, de 10 à 12; endives, 5,50; poireaux,
de 1,50 à 1,75; courgettes, 2; aubergines, 4;
melons charpentiers, de 5 à 8; espagnols, 12;
pommes d'été, de 100 à 120; artichauts, de 10 à 12;
cufs, 10; radis, 10; choux-fleurs, 10;
volailles, 20 le kilo poids vif, tetes de bou-
cherie, pas de carottes; sardines, 12; beurre,
de 22 à 28; petit sale, 18;lard, 15; oives,
17; pain, de 3,20 à 3,40; le tout au kilo;
la viande, de 10 à 15; le bœuf, de 10 à 12;
à la bère, peulés, de 14 à 20, la baire, 15.

CAVAILLON. — Marché à la volaille de la place Castil-Blaze du lundi 28 août : Œufs, la douz., 8 à 9 50; poulets, la paire, 50 à 38; poulardes 35 à 45; pintades, 45 à 50; canards, 35 à 42; oies, 60 à 70; pigeons, 15 à 15; lapin, le kg. poids vif 7 à 7 50.

CARPENTRAS. Cours du 2 août :
Pommes de terre Beaulieu 84-00 ; poires
Guyot 150-300 ; Williams 150-300 ; pêches
choix 150-200 ; deux choix 75-105 ; rai-
sins : angelines 35-60 ; chasselas, 125-
150 ; timotes rondes 30-35 ; pour la conser-
ve 25 ; haricots verts fins 300-400 ; à écos-
ser 150 ; blés, amaranthe ; pois
secs gros 80 ; moyens 150 ; le tout aux
100 kilos ; melons charnais tre choix, 2-6 ; melons de pays 8-12 la douzaine ;
choux 10-12 ; aubergines, 120-23 ; salades
diverses, 4-8 la douzaine ; poireaux

Peu de marchandises amenées en raison des événements qui provoquent la vente. Dimanche, comme la veille, la vente a été pénible. Les melons restent, en partie, invendus. Le fruit pour l'expédition guère demandé. Augmentation sur les pommes de terre.

Mercuriale d'avant guerre,
une offre diversifiée sur Mallemort

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Situation 1950 - 1960



Village de Mallemort, à perte de vue
tous les champs étaient cultivés

FOIRES ET MARCHÉS

[illegible]

MALLEMORT. Cours du 28 août.
— Pommes de terre, de 55 à 60; petites, 90;
tomates, de 90 à 100; petits pois verts à écosser,
300; haricots à écosser, 300, oignons, de
80 à 90; ail, 175; carottes, 60; avoine, 65;
orge, 60; maïs, 130; seigle, 100; blasse,
100; foin, 100; paille de 10 à 12;
vin rouge, 160, le tout aux cent kilos; choux
verts, de 10 à 12; endives, 5-60; poireaux,
de 1.50 à 1.25; courgettes, 2; aubergines, 4;
melons charnais, de 5 à 8; espagnols, 12;
navets, 10; radis, 10; laitues, 10; asperges,
10; le tout à la douzaine; lapins, 7;
volailles, 20 le kilo poids vif; bêtes de bon
charnier, pas de courses; sardines, 12; beurre,
de 22 à 28; petit saïe, 18; hard, 15; olives,
7; pain, 3.50 à 5.00; le tout au kilo; la
botte de 100, 10; le tout au kilo; le litre,
le litre, poids de 20 à 26, la paire,

CAVAILLON. — Marché à la volaille de la place Castil-Blaze du lundi 28 août : Œufs, la douz. 8 à 9.50; poulets, la paire, 50 à 35; poulardes, 35 à 45; pintades, 45 à 50; canards, 35 à 42; oies, 60 à 70; pigeons, 14 à 15; lapin, le kg. poids vif, 7 à 7.50.

CARPENTRAS. — Coups du 27 août :
Pommes de terre Beaufort 40-50 ; better-
Guyot 250-300 ; Williams 150-200 ; pêche-
rie choix 150-200 ; fine choix 75-105 ; rai-
sins angevins 25-50 ; chasselas, 125-
150 ; tomates ronds 30-35 ; pour la conser-
ve, 30 ; haricots verts 150-200 ; à écos-
ser rouges 100-150 ; blancs 80-100 ; as-
sés gros 80 ; moyens 150 ; le tout aux
100 kilos ; melons charentais le choix,
2-6 ; melons de pays 8-12 la douzaine ;
choux 10-12 ; aubergines, 120-23 ; sala-
des d'été 4-8 la douzaine ; poireaux
à carotte 10-12 la douzaine ;

Peu de marchandises amenées en raison des événements qui provoquent la mévente. Dimanche, comme la veille, la vente a été pénible. Les melons restent, en partie, invendus. Le fruit pour l'expédition guère demandé. Augmentation sur les pommes de terre.

Mercuriale d'avant guerre,
une offre diversifiée sur Mallemort

PANNEAU 1

Nous avons intitulé l'exposition : **LE MARCHÉ COUVERT**
Car il symbolise l'apogée de l'agriculture à Mallemort des années 1950-1970

C'est le premier Marché couvert de la Région et son architecture était à l'époque une véritable innovation technique.

A partir des années 1970, n'ayant plus d'utilité, il a été dissimulé sous la salle des Fêtes ce qui produit un effet de curiosité car le Marché couvert n'existe plus pour personne aujourd'hui.

Mallemort, Centre de production agricole - *Extrait du dépliant du Syndicat d'initiative de Mallemort en 1950*

« Située au centre de cette vallée de la Basse Durance qui étale ses terres alluvionnaires depuis Peyrolles à l'Est jusqu'à Chateaurenard à l'Ouest et qui par sa richesse a mérité le nom de Jardin de Provence, l'agglomération de Mallemort domine du haut de son piton un vaste damier de cultures variées et plus de 1500 hectares de terres labourables sont fertilisées grâce à l'eau du Canal de Craponne distribué par gravitation sur la plus grande partie de ce vaste territoire.

La plus grande surface y est consacrée aux cultures légumières et maraîchères et principalement à la pomme de terre primeurs, aux légumes d'hiver, carottes, poireaux, navets et épinards, aux asperges. La culture du melon charentais, très bien adapté aux terres neuves de Mallemort a porté dans toute la France, sur les étiquettes multicolores qui ornent ces fruits délicieux et parfumés, la renommée de cette riante cité. »

La mercuriale d'avant guerre recense le cours des produits sur le marché de l'époque

On voit que Mallemort occupe la deuxième place en importance après Avignon et avant Cavaillon

PANNEAU 1

Nous avons intitulé l'exposition : **LE MARCHÉ COUVERT**
Car il symbolise l'apogée de l'agriculture à Mallemort des années 1950-1970

C'est le premier Marché couvert de la Région et son architecture était à l'époque une véritable innovation technique.

A partir des années 1970, n'ayant plus d'utilité, il a été dissimulé sous la salle des Fêtes ce qui produit un effet de curiosité car le Marché couvert n'existe plus pour personne aujourd'hui.

Mallemort, Centre de production agricole - *Extrait du dépliant du Syndicat d'initiative de Mallemort en 1950*

« Située au centre de cette vallée de la Basse Durance qui étale ses terres alluvionnaires depuis Peyrolles à l'Est jusqu'à Chateaurenard à l'Ouest et qui par sa richesse a mérité le nom de Jardin de Provence, l'agglomération de Mallemort domine du haut de son piton un vaste damier de cultures variées et plus de 1500 hectares de terres labourables sont fertilisées grâce à l'eau du Canal de Craponne distribué par gravitation sur la plus grande partie de ce vaste territoire.

La plus grande surface y est consacrée aux cultures légumières et maraîchères et principalement à la pomme de terre primeurs, aux légumes d'hiver, carottes, poireaux, navets et épinards, aux asperges. La culture du melon charentais, très bien adapté aux terres neuves de Mallemort a porté dans toute la France, sur les étiquettes multicolores qui ornent ces fruits délicieux et parfumés, la renommée de cette riante cité. »

La mercuriale d'avant guerre recense le cours des produits sur le marché de l'époque

On voit que Mallemort occupe la deuxième place en importance après Avignon et avant Cavaillon

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Maraîchage



Recolte des cèbes



Battage du blé



Remise de récolte dans des banastes



On tire les rales



Cueillette des cerises



Chevalier de cueillette



Cueillette des cerises



Recolte des asperges



Culture de choux



Parents et enfants sarclent les carottes



Recolte de pommes de terre



Arboriculture



Travail de la vigne avec une "essade"



Transport de légumes dans les banastes

"Tout le monde avait des vignes, un verger d'oliviers, un carré de blé, un bout de pré, pour avoir du vin, de l'huile, de la farine et du foin pour les bêtes..." Noël Arménico

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Maraîchage



Recolte des cèbes



Battage du blé



Remise de récolte dans des banastes



On tire les rales



Cueillette des cerises



Chevalier de cueillette



Cueillette des cerises



Recolte des asperges



Culture de choux



Parents et enfants sarclent les carottes



Recolte de pommes de terre



Arboriculture



Travail de la vigne avec une "essade"



Transport de légumes dans les banastes

"Tout le monde avait des vignes, un verger d'oliviers, un carré de blé, un bout de pré, pour avoir du vin, de l'huile, de la farine et du foin pour les bêtes..." Noël Arménico

« Au travail, les paysans ne comptaient pas leurs heures, ni les jours mais respectaient les rythmes des saisons. Ils se retrouvaient au marché pour vendre leurs récoltes, échangeaient leurs histoires, leurs expériences, là leur façon dans la langue leuga nostro : le Provençal (ce parlé, depuis la nuit des temps, accompagne nos relations) ... et pendant ce temps sur les terres, les femmes, les ouvriers, les enfants travaillaient....

Culture du Choux : Jean-Baptiste Allemand, casquette en arrière, guide son mulet pour passer le griffon (3 griffes) entre les raies de choux verts, afin d'arracher les herbes et aérer la terre et ainsi faciliter l'arrosage.

Sarclage : Travail minutieux pour enlever les mauvaises herbes sur les «bancs» de semis de carottes (en été) ou de poireaux (en hiver). Avec le pointu d'un petit couteau on déracinait l'herbe qui paraît en même temps que le semis. Souvent les enfants étaient invités au sarclage, travail minutieux, respectueux, peu fatigant.

Pommes de terre : Leur plantation se prépare à l'avance (de février à mars) Étalées sur des cadres en bois superposables, elles «s'endurcissent» (expression locale) pendant 10 à 15 jours > début de la germination. Ensuite on les dépose en terre dans une raie peu profonde (+ ou - 30cm) et avec la charrue on referme le sillon sur les semences. La nouvelle voie parallèle permet l'arrosage.

Cerisiers : La cueillette des cerises est délicate. Il faut respecter les fruits et l'arbre. Pour la récolte, il fallait être nombreux, le temps de maturité des cerises est court. Le travail se fait en famille avec les voisins et les amis. **Les chevalets** (échelles) sont conçus pour passer entre les branches, stabilisés par un pied à l'arrière. Certains préféraient grimper parmi les branches encore plus haut. On se rappelle tous d'une belle « ventrée » de cerises.

Asperges : dans les terres sableuses du lit de la Durance au quartier des Vernégaux, Marcelline et Roger Félix ramassent les asperges avec l'aide d'une gouge spéciale.

Charrette : Sur le trajet de la «bastide au champ» sur la charrette vide les enfants se «calaient» dans une «banaste» (corbeille). C'était plus confortable et amusant avant le coup de main au travail et ensuite de retour à pied, la remorque étant bien chargée.

Travail de la vigne : d'un geste assuré Fernand Fourniller, avec un eissado (houe) bine la terre entre les pieds de vigne, pour désherber, casser les mottes et aérer le sol.

À la Crau : Joindre l'utile à l'agréable d'un tour de vélo la «corbeille est livrée » Mission accomplie! Super Fernand Fourniller !

Les cèbes : Complicité de femmes au travail, la tâche est plus facile lorsque l'on peut plaisanter. Il faudra bien ramasser les cèbes (petits oignons)

À la Mascotte : Grâce au «Lou barrulaire» (rouleau de pierre cylindrique, cannelé, légèrement conique, attelé au cheval, Line et Rémi ont fini le dépiquage du blé. Pour être débarrassé de la «balle» ce blé sera venté avec un terare (un ventaire) : c'est la fin de la moisson

NB: La Provence fût le dernier bastion de la culture du chardon cardène en France. Il était exporté dans de nombreux pays, dont la Russie, l'Allemagne, le Canada... principalement pour carder la laine.

« Au travail, les paysans ne comptaient pas leurs heures, ni les jours mais respectaient les rythmes des saisons. Ils se retrouvaient au marché pour vendre leurs récoltes, échangeaient leurs histoires, leurs expériences, là leur façon dans la langue leuga nostro : le Provençal (ce parlé, depuis la nuit des temps, accompagne nos relations) ... et pendant ce temps sur les terres, les femmes, les ouvriers, les enfants travaillaient....

Culture du Choux : Jean-Baptiste Allemand, casquette en arrière, guide son mulet pour passer le griffon (3 griffes) entre les raies de choux verts, afin d'arracher les herbes et aérer la terre et ainsi faciliter l'arrosage.

Sarclage : Travail minutieux pour enlever les mauvaises herbes sur les «bancs» de semis de carottes (en été) ou de poireaux (en hiver). Avec le pointu d'un petit couteau on déracinait l'herbe qui paraît en même temps que le semis. Souvent les enfants étaient invités au sarclage, travail minutieux, respectueux, peu fatigant.

Pommes de terre : Leur plantation se prépare à l'avance (de février à mars) Étalées sur des cadres en bois superposables, elles «s'endurcissent» (expression locale) pendant 10 à 15 jours > début de la germination. Ensuite on les dépose en terre dans une raie peu profonde (+ ou - 30cm) et avec la charrue on referme le sillon sur les semences. La nouvelle voie parallèle permet l'arrosage.

Cerisiers : La cueillette des cerises est délicate. Il faut respecter les fruits et l'arbre. Pour la récolte, il fallait être nombreux, le temps de maturité des cerises est court. Le travail se fait en famille avec les voisins et les amis. **Les chevalets** (échelles) sont conçus pour passer entre les branches, stabilisés par un pied à l'arrière. Certains préféraient grimper parmi les branches encore plus haut. On se rappelle tous d'une belle « ventrée » de cerises.

Asperges : dans les terres sableuses du lit de la Durance au quartier des Vernégaux, Marcelline et Roger Félix ramassent les asperges avec l'aide d'une gouge spéciale.

Charrette : Sur le trajet de la «bastide au champ» sur la charrette vide les enfants se «calaient» dans une «banaste» (corbeille). C'était plus confortable et amusant avant le coup de main au travail et ensuite de retour à pied, la remorque étant bien chargée.

Travail de la vigne : d'un geste assuré Fernand Fourniller, avec un eissado (houe) bine la terre entre les pieds de vigne, pour désherber, casser les mottes et aérer le sol.

À la Crau : Joindre l'utile à l'agréable d'un tour de vélo la «corbeille est livrée » Mission accomplie! Super Fernand Fourniller !

Les cèbes : Complicité de femmes au travail, la tâche est plus facile lorsque l'on peut plaisanter. Il faudra bien ramasser les cèbes (petits oignons)

À la Mascotte : Grâce au «Lou barrulaire» (rouleau de pierre cylindrique, cannelé, légèrement conique, attelé au cheval, Line et Rémi ont fini le dépiquage du blé. Pour être débarrassé de la «balle» ce blé sera venté avec un terare (un ventaire) : c'est la fin de la moisson

NB: La Provence fût le dernier bastion de la culture du chardon cardène en France. Il était exporté dans de nombreux pays, dont la Russie, l'Allemagne, le Canada... principalement pour carder la laine.

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Céréales - Moisson - Battage

La campagne est longue, de fin juin (orges) à début août (blés durs et ventilation).

Elle s'effectue dans les différents quartiers de Mallemort, mais aussi sur Alleins, Mérindol, Vernègues, ... et même jusqu'à Salon.

Le travail est rude, du lever au coucher du soleil ; le couchage a lieu sur place. Les membres de l'équipe (de 8 à 10 personnes) se répartissent les tâches le long de la batteuse, positionnée contre les meules de gerbes ("garbiero").

La cuisinière, ou le cuisinier, préparent, chaque jour, 4 gros repas ("repas batteuse") ; les agriculteurs apportent souvent un complément festif, heureux de voir tous les efforts consentis depuis les semailles, récompensés par les sacs de grains et les balles de paille.



Le blé est ramassé avec une fresse



Monage d'une gerbière à Chazelle



Une grande gerbière attend la batteuse



Le tracteur actionne la batteuse

Campagne de battage au Soumaillet - Alleins



Séparation du grain et de la paille dans une poussière abominable



Les grains sont versés dans des sacs en toile de jute. Le peseur contrôle le poids (80kg!)



La paille était pressée et séparée en "balles"



Démontage d'une gerbière



En enfilade toute la batteuse - Châteaui de Bonneval



LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Céréales - Moisson - Battage

La campagne est longue, de fin juin (orges) à début août (blés durs et ventilation).

Elle s'effectue dans les différents quartiers de Mallemort, mais aussi sur Alleins, Mérindol, Vernègues, ... et même jusqu'à Salon.

Le travail est rude, du lever au coucher du soleil ; le couchage a lieu sur place. Les membres de l'équipe (de 8 à 10 personnes) se répartissent les tâches le long de la batteuse, positionnée contre les meules de gerbes ("garbiero").

La cuisinière, ou le cuisinier, préparent, chaque jour, 4 gros repas ("repas batteuse") ; les agriculteurs apportent souvent un complément festif, heureux de voir tous les efforts consentis depuis les semailles, récompensés par les sacs de grains et les balles de paille.



Le blé est ramassé avec une fresse



Monage d'une gerbière à Chazelle



Une grande gerbière attend la batteuse



Le tracteur actionne la batteuse

Campagne de battage au Soumaillet - Alleins



Séparation du grain et de la paille dans une poussière abominable



Les grains sont versés dans des sacs en toile de jute. Le peseur contrôle le poids (80kg!)



La paille était pressée et séparée en "balles"



Démontage d'une gerbière



En enfilade toute la batteuse - Châteaui de Bonneval



Dans les années 40 et 50, coexistent sur Mallemort, deux entreprises de Battage :

- > L'une est le Syndicat (ou Coopérative d'agriculteurs)
- > l'autre est gérée par Fernand Fourniller (debout à côté du tracteur)

La campagne est longue, de fin juin (orges) à début août (blés durs et ventilation). Elle s'effectue dans les différents quartiers de Mallemort, mais aussi sur Alleins, Mérindol, Vernègues, ... et même jusqu'à Salon.

Le travail est rude, du lever au coucher du soleil ; le couchage a lieu sur place ; les membres de l'équipe (de 8 à 10 personnes) se répartissent les tâches le long de la batteuse, positionnée contre les meules de gerbes ("Garbiero") :

- * **2 ou 3 équi-piers**, juchés sur le toit de la meule, envoient les gerbes (à la fourche) vers le monte-gerbes, aboutissant à l'entrée de la batteuse.
- * **1 "peseur"** rassemble les grains par sacs de 80 kg.
- * **1 "aiguilleur"** dirige les fils de fer pour que la paille soit pressée par grandes balles.
- * **1 ou 2 équi-piers** dégagent, les balles, en bout de chaîne, puis les disposent en tas.
- * **Le contremaître-mécano** veille, notamment, à l'entretien du matériel, ainsi qu'à l'attribution (juste !) des lots de grain et de paille pour chacun des producteurs.
- * **La cuisinière, ou le cuisinier**, préparent, chaque jour, 4 gros repas ("repas batteuse") ; les agriculteurs apportent souvent un complément festif, heureux de voir tous leurs efforts consentis depuis les semailles, récompensés par les sacs de grains et les balles de paille.

Dans les années 40 et 50, coexistent sur Mallemort, deux entreprises de Battage :

- > L'une est le Syndicat (ou Coopérative d'agriculteurs)
- > l'autre est gérée par Fernand Fourniller (debout à côté du tracteur)

La campagne est longue, de fin juin (orges) à début août (blés durs et ventilation). Elle s'effectue dans les différents quartiers de Mallemort, mais aussi sur Alleins, Mérindol, Vernègues, ... et même jusqu'à Salon.

Le travail est rude, du lever au coucher du soleil ; le couchage a lieu sur place ; les membres de l'équipe (de 8 à 10 personnes) se répartissent les tâches le long de la batteuse, positionnée contre les meules de gerbes ("**Garbiero**") :

- * **2 ou 3 équi-piers**, juchés sur le toit de la meule, envoient les gerbes (à la fourche) vers le monte-gerbes, aboutissant à l'entrée de la batteuse.
- * **1 "peseur"** rassemble les grains par sacs de 80 kg.
- * **1 "aiguilleur"** dirige les fils de fer pour que la paille soit pressée par grandes balles.
- * **1 ou 2 équi-piers** dégagent, les balles, en bout de chaîne, puis les disposent en tas.
- * **Le contremaître-mécano** veille, notamment, à l'entretien du matériel, ainsi qu'à l'attribution (juste !) des lots de grain et de paille pour chacun des producteurs.
- * **La cuisinière, ou le cuisinier**, préparent, chaque jour, 4 gros repas ("repas batteuse") ; les agriculteurs apportent souvent un complément festif, heureux de voir tous leurs efforts consentis depuis les semailles, récompensés par les sacs de grains et les balles de paille.

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

La mécanisation



TRACTEUR M^C CORNICK REMPLACE LE CHEVAL



TRACTEUR VIERZON À POULE CHAUDE FABRIQUÉ EN FRANCE



TRACTEUR INTERNATIONAL ISSU DU PLAN MARSHALL



TRACTEUR MICROMAX
AVEC UN MOTEUR
CITROËN D14

TRACTEUR RENAULT DE LA RECITE RENAULT



UNE PETITE RÉVOLUTION
UN TRACTEUR AVEC DES OUTILS CONÇUS
POUR LUI SANS PERSONNE DERRIÈRE



NIVELLEMENT DES TERRES



< PRÉCISION DU GEOMETRE
(FERNAND FOURMILLER)

RÉALISÉ AVEC UN
SCRAPPEUR >



INVENTION D'OUTILS LOCAUX

MACHINE CRÉÉE PAR REMI DURAND
POUR FACILITER LE CASTRAGE DES MÂTS
BAPTISÉ « LE CONCORDE »
PARCE QU'IL A ÉTÉ CONÇU LA MÊME ANNÉE



LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

La mécanisation



TRACTEUR M^C CORNICK REMPLACE LE CHEVAL



TRACTEUR VIERZON À POULE CHAUDE FABRIQUÉ EN FRANCE



TRACTEUR INTERNATIONAL ISSU DU PLAN MARSHALL



TRACTEUR MICROMAX
AVEC UN MOTEUR
CITROËN D14

TRACTEUR RENAULT DE LA RECITE RENAULT



UNE PETITE RÉVOLUTION
UN TRACTEUR AVEC DES OUTILS CONÇUS
POUR LUI SANS PERSONNE DERRIÈRE



NIVELLEMENT DES TERRES



< PRÉCISION DU GEOMETRE
(FERNAND FOURMILLER)

RÉALISÉ AVEC UN
SCRAPPEUR >



INVENTION D'OUTILS LOCAUX

MACHINE CRÉÉE PAR REMI DURAND
POUR FACILITER LE CASTRAGE DES MÂTS
BAPTISÉ « LE CONCORDE »
PARCE QU'IL A ÉTÉ CONÇU LA MÊME ANNÉE



Dans les **années 50**, l'essentiel des travaux agricoles était réalisé grâce à la traction animale: le mulet était le plus courant. Quelques fermes d'importance possédaient des tracteurs d'avant guerre (Renault).

Avec le **plan Marshall**, ont débarqué des modèles moins lourds et plus performants, rapidement plébiscités tels les **Massey Fergusson** essence puis diesel. Ils remplacent dans un premier temps, l'animal de trait puis sont équipés d'outils attelés spécifiques (charrue, griffon, disques)

Les surfaces des parcelles augmentent et doivent être nivelées avec précision (pente de 0.1%) pour permettre l'**arrosage gravitaire**.

C'est aussi l'époque où les inventions de machines se multiplient afin de faciliter le travail des agriculteurs en s'adaptant aux cultures particulières.

Voir la structure autoportée pour la castration du maïs de semence (4 à 6 places assises !) appelée « **Le concorde** » car conçu la même année ! *Inventeur: Rémi Durand*

Dans les **années 50**, l'essentiel des travaux agricoles était réalisé grâce à la traction animale: le mulet était le plus courant. Quelques fermes d'importance possédaient des tracteurs d'avant guerre (Renault).

Avec le **plan Marshall**, ont débarqué des modèles moins lourds et plus performants, rapidement plébiscités tels les **Massey Fergusson** essence puis diesel. Ils remplacent dans un premier temps, l'animal de trait puis sont équipés d'outils attelés spécifiques (charrue, griffon, disques)

Les surfaces des parcelles augmentent et doivent être nivelées avec précision (pente de 0.1%) pour permettre l'**arrosage gravitaire**.

C'est aussi l'époque où les inventions de machines se multiplient afin de faciliter le travail des agriculteurs en s'adaptant aux cultures particulières.

Voir la structure autoportée pour la castration du maïs de semence (4 à 6 places assises !) appelée « **Le concorde** » car conçu la même année ! *Inventeur: Rémi Durand*

LE MARCHÉ COUVERT

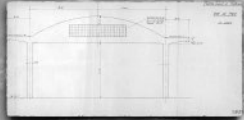
ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Construction 1950-51

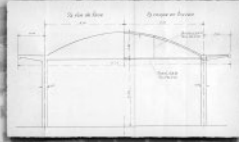


Mallemort.- (B.-du-Rhône.) Le Cours et la bascule

A l'origine, le marché se tenait sur la place près de la 1^{ère} bascule



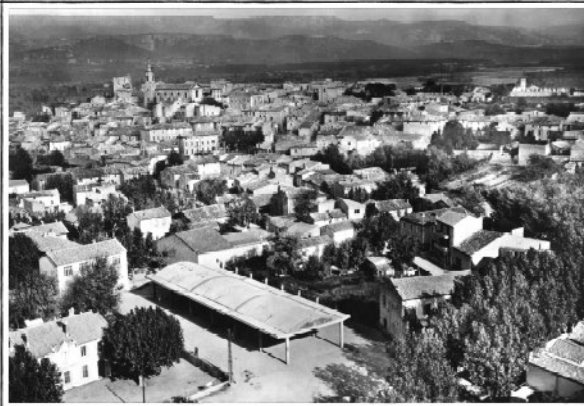
ELEVATION



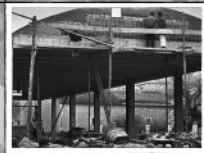
COUPE



Inauguré en 1951 par Marius Taché, maire de Mallemort, le marché couvert a été un des tout premiers équipements de ce type construit dans la région. Sa structure en « voile de béton armé » posée sur de fins piliers constituait à l'époque une véritable innovation technique.



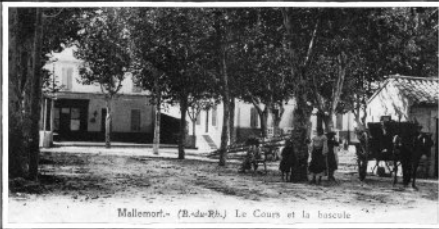
A cette époque
Le Marché Couvert était le
point central de la vie
économique et sociale
du village.



LE MARCHÉ COUVERT

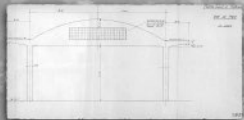
ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Construction 1950-51

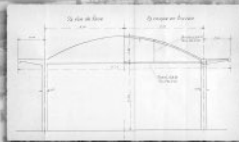


Mallemort.- (B.-du-Rhône.) Le Cours et la bascule

A l'origine, le marché se tenait sur la place près de la 1^{ère} bascule



ELEVATION



COUPE



Inauguré en 1951 par Marius Taché, maire de Mallemort, le marché couvert a été un des tout premiers équipements de ce type construit dans la région. Sa structure en « voile de béton armé » posée sur de fins piliers constituait à l'époque une véritable innovation technique.



A cette époque
Le Marché Couvert était le
point central de la vie
économique et sociale
du village.



PANNEAU 5

Inauguré en 1951 par Marius Taché , maire de Mallemort, le marché couvert a été un des tout **premiers équipements** de ce type construit dans la région.

Sa structure en « voile de béton armé » posé sur piliers fins en béton armé constituait à l'époque une **véritable nouveauté technique**. Des câbles de tension, disposés sous la toiture et visibles sur la photo, maintiennent le béton en compression sur toute son épaisseur. Il est ainsi possible d'obtenir une structure à la fois légère et solide tout en utilisant moins de béton. Il s'agit là des prémices de la technique du "béton précontraint" que l'ingénieur Eugène Freyssinet avait commencé à développer dans les années 1930.

Dans les années 1950-1960 et jusque dans les années 1970 l'agriculture constituait la principale activité économique de Mallemort. Il y avait alors plus d'une centaine d'exploitations actives et 13 expéditeurs dans la commune.

Le Marché Couvert était alors un élément central de la vie économique et sociale du village. Au marché, échanges et discussions allaient bon train...

D'après un prospectus de l'époque, quelques 150 tonnes journalières de fruits et légumes y étaient échangées venant de Mallemort mais aussi des villages voisins : Charleval, Alleins, La Roque d'Anthéron, Mérindol,...Sous l'œil attentif du « peseur-juré » la bascule du « poids public » était là pour certifier les quantités vendues.

PANNEAU 5

Inauguré en 1951 par Marius Taché , maire de Mallemort, le marché couvert a été un des tout **premiers équipements** de ce type construit dans la région.

Sa structure en « voile de béton armé » posé sur piliers fins en béton armé constituait à l'époque une **véritable nouveauté technique**. Des câbles de tension, disposés sous la toiture et visibles sur la photo, maintiennent le béton en compression sur toute son épaisseur. Il est ainsi possible d'obtenir une structure à la fois légère et solide tout en utilisant moins de béton. Il s'agit là des prémices de la technique du "béton précontraint" que l'ingénieur Eugène Freyssinet avait commencé à développer dans les années 1930.

Dans les années 1950-1960 et jusque dans les années 1970 l'agriculture constituait la principale activité économique de Mallemort. Il y avait alors plus d'une centaine d'exploitations actives et 13 expéditeurs dans la commune.

Le Marché Couvert était alors un élément central de la vie économique et sociale du village. Au marché, échanges et discussions allaient bon train...

D'après un prospectus de l'époque, quelques 150 tonnes journalières de fruits et légumes y étaient échangées venant de Mallemort mais aussi des villages voisins : Charleval, Alleins, La Roque d'Anthéron, Mérindol,...Sous l'œil attentif du « peseur-juré » la bascule du « poids public » était là pour certifier les quantités vendues.

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Fonctionnement

MALLEMORT



SES FRUITS SES LEGUMES



Chevaux attachés à la grille de l'école des garçons



Les paysans garaient leurs charrettes ou véhicules et disposaient sous la Halle quelques "banastes" en guise de "montre"



Attente de la cloche qui démarre les ventes et les transactions



Balance romaine



Chargement :
Charette de poireaux
et "pasturiers" d'épinards



BONS DE PÉSEE ÉTABLIS
PAR LE « PESEUR-JURÉ »



La pesée "officielle" se faisait soit sur la bascule à roulettes,
soit au Poids Public là où se trouve aujourd'hui
le "Petit Groupe d'entraide de Mallemort".



Le vendredi des forains et des marchands de matériel
agricole complétaient l'offre

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Fonctionnement

MALLEMORT



SES FRUITS SES LEGUMES



Chevaux attachés à la grille de l'école des garçons



Les paysans garaient leurs charrettes ou véhicules et disposaient sous la Halle quelques "banastes" en guise de "montre"



Attente de la cloche qui démarre les ventes et les transactions



Balance romaine



Chargement :
Charette de poireaux
et "pasturiers" d'épinards



BONS DE PÉSEE ÉTABLIS
PAR LE « PESEUR-JURÉ »



La pesée "officielle" se faisait soit sur la bascule à roulettes,
soit au Poids Public là où se trouve aujourd'hui
le "Petit Groupe d'entraide de Mallemort".



Le vendredi des forains et des marchands de matériel
agricole complétaient l'offre

« J'ai 84 ans et j'ai commencé très jeune à vendre sur le marché de Mallemort.

L'école des garçons avait la cour de récréation qui donnait face au marché. Les chevaux étaient attachés à la grille de l'école. Depuis la cour, je voyais le cheval et la charrette de mon père.

Dès 15 ans, j'ai commencé à mener la charrette tirée par le cheval avec nos productions dessus et c'est moi qui faisais alors le marché.

Les temps de vente étaient rythmés par deux cloches. La cloche était actionnée par le garde champêtre Adrien Farjeon

A la première cloche, vers 7 h du matin, les acheteurs (expéditeurs, grossistes, restaurants, commerçants) qui attendaient bien sagement devant le bâtiment étaient autorisés à rentrer sous la halle où les producteurs avaient disposé une partie de leurs productions et les ventes et transactions commençaient.

Vers 7h 30, la deuxième cloche sonnait pour marquer la fin de ce temps de première vente. Si vous aviez vendu, vous étiez autorisés à partir. Les portefaix et les acheteurs commençaient à charger ce qui avait été acheté. Normalement, les plus beaux produits partaient à la première cloche.

A la deuxième cloche, vers 7h30, les ventes continuaient. Mais, on appelait ça « la repasse », car d'autres types d'acheteurs attendaient la deuxième cloche pour faire baisser les prix. Ils achetaient pour des collectivités et par exemple cette marchandise de deuxième qualité partait pour l'arsenal de Toulon.

Je ne voulais pas vendre à ceux qui attendaient la repasse. Plus d'une fois, la colère m'a pris. Un jour, je suis parti à la deuxième cloche sans avoir vendu mon chargement de melons. A la maison, j'ai mis les melons au frais dans la remise.

Il faut se rappeler qu'à l'époque il n'y avait pas de frigo. Le lendemain, je suis parti avec ma charrette de melons du jour d'avant, grossie des melons ramassés le matin même. Je les ai bien vendus à Monsieur Thébeau de Charleval.

- « Alors » me dit-il, « Qu'est-ce que tu en as fait de ton chargement d'hier ? »

- « Eh bien, il est là, tu viens de me l'acheter !!! »

Plutôt que de vendre à la repasse, je préférais partir à la deuxième cloche et aller à Sénas où le marché débutait à 10h.

« J'ai 84 ans et j'ai commencé très jeune à vendre sur le marché de Mallemort.

L'école des garçons avait la cour de récréation qui donnait face au marché. Les chevaux étaient attachés à la grille de l'école. Depuis la cour, je voyais le cheval et la charrette de mon père.

Dès 15 ans, j'ai commencé à mener la charrette tirée par le cheval avec nos productions dessus et c'est moi qui faisais alors le marché.

Les temps de vente étaient rythmés par deux cloches. La cloche était actionnée par le garde champêtre Adrien Farjeon

A la première cloche, vers 7 h du matin, les acheteurs (expéditeurs, grossistes, restaurants, commerçants) qui attendaient bien sagement devant le bâtiment étaient autorisés à rentrer sous la halle où les producteurs avaient disposé une partie de leurs productions et les ventes et transactions commençaient.

Vers 7h 30, la deuxième cloche sonnait pour marquer la fin de ce temps de première vente. Si vous aviez vendu, vous étiez autorisés à partir. Les portefaix et les acheteurs commençaient à charger ce qui avait été acheté. Normalement, les plus beaux produits partaient à la première cloche.

A la deuxième cloche, vers 7h30, les ventes continuaient. Mais, on appelait ça « la repasse », car d'autres types d'acheteurs attendaient la deuxième cloche pour faire baisser les prix. Ils achetaient pour des collectivités et par exemple cette marchandise de deuxième qualité partait pour l'arsenal de Toulon.

Je ne voulais pas vendre à ceux qui attendaient la repasse. Plus d'une fois, la colère m'a pris. Un jour, je suis parti à la deuxième cloche sans avoir vendu mon chargement de melons. A la maison, j'ai mis les melons au frais dans la remise.

Il faut se rappeler qu'à l'époque il n'y avait pas de frigo. Le lendemain, je suis parti avec ma charrette de melons du jour d'avant, grossie des melons ramassés le matin même. Je les ai bien vendus à Monsieur Thébeau de Charleval.

- « Alors » me dit-il, « Qu'est-ce que tu en as fait de ton chargement d'hier ? »

- « Eh bien, il est là, tu viens de me l'acheter !!! »

Plutôt que de vendre à la repasse, je préférais partir à la deuxième cloche et aller à Sénas où le marché débutait à 10h.

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT



Chevaux attachés à la grille de l'école des garçons



Les paysans garaient leurs charrettes ou véhicules et disposaient sous la Halle quelques "banastès" en guise de "montre"



Attente de la cloche qui démarre les ventes et les transactions

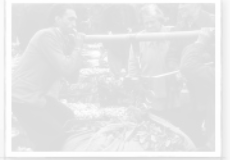
MALLEMORT



Fonctionnement (suite)



Balance romaine



Chargement :
Charette de porreaux
et "pasturiers" d'épinards



LES ACHETEURS (EXPÉDITEURS, GROSSISTES, RESTAURANTS, COMMERÇANTS...) VENAIENT DE TOUTE LA RÉGION ET MÊME DE BÉZIERS, MONTPELLIER, CASTRES...

BONS DE PESÉE ÉTABLIS
PAR LE « PESEUR-JURÉ »



La pesée "officielle" se faisait soit sur la bascule à roulettes, soit au Poids Public (à où se trouve aujourd'hui le "Petit groupe d'entraide de Mallemort").



Le vendredi des forains et des marchands de matériel agricole complétaient l'offre

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT



Chevaux attachés à la grille de l'école des garçons



Les paysans garaient leurs charrettes ou véhicules et disposaient sous la Halle quelques "banastès" en guise de "montre"



Attente de la cloche qui démarre les ventes et les transactions

MALLEMORT



Fonctionnement (suite)



Balance romaine



Chargement :
Charette de porreaux
et "pasturiers" d'épinards



LES ACHETEURS (EXPÉDITEURS, GROSSISTES, RESTAURANTS, COMMERÇANTS...) VENAIENT DE TOUTE LA RÉGION ET MÊME DE BÉZIERS, MONTPELLIER, CASTRES...

BONS DE PESÉE ÉTABLIS
PAR LE « PESEUR-JURÉ »



La pesée "officielle" se faisait soit sur la bascule à roulettes, soit au Poids Public (à où se trouve aujourd'hui le "Petit groupe d'entraide de Mallemort").



Le vendredi des forains et des marchands de matériel agricole complétaient l'offre

De toute façon, je savais que ma marchandise était belle. Pour les melons, je sélectionnais les graines et je produisais de beaux et bons melons qui étaient expédiés sur la Côte d'Azur. L'acheteur avec qui je faisais affaire me disait que c'était des melons spécial « Négresco ».

J'avais constaté que les **melons à gros pécoux** étaient meilleurs que les autres et je sélectionnais leurs graines. On appelait simplement ces melons : « les gros pécoux ».

Je crois que c'était la fumure que j'apportais qui faisait les bons melons car on avait un troupeau de moutons et j'utilisais leur fumier. Pour faire manger le troupeau, je faisais aussi de la luzerne et cela aussi enrichissait le sol.

Normalement, une fois que l'on s'était entendu sur le prix, l'acheteur venait au marché suivant pour régler. Entre temps, il avait pesé et contrôlé la qualité et même trié la marchandise.

Le marché de Mallemort était très réputé. Il y avait des acheteurs qui venaient de Cannes, de Nice, de Toulon, Béziers, Montpellier, du Vaucluse...

A l'époque, il n'y avait pas de téléphone portable. Alors les deux cafés, La Poste et la Brasserie Moderne étaient équipés de hauts parleurs. Lorsqu'une maison d'expédition avait une commande supplémentaire, elle téléphonait à l'un des deux cafés et son expéditeur était appelé par haut-parleur.

L'été, avec la production des fruits, il y avait marché tous les jours.

L'hiver par contre, il y avait marché le lundi, le mercredi et le vendredi.

Au début, la balance était une simple **balance romaine** puis après il y a eu une **bascule à roulettes**. Si le chargement était lourd, il était pesé sur la **balance du poids public** par le peseur juré. Pour peser au poids public, il fallait détacher sa remorque. Une fois, il y en a un qui a pesé et a payé, puis est parti avec sa camionnette en laissant sa remorque sur la bascule.

Pour beaucoup, le temps du marché prenait la matinée entière car si les ventes étaient terminées vers 9h, les discussions allaient bon train et se poursuivaient devant un casse-croûte à l'Hôtel Restaurant de la Poste ou à la Brasserie Moderne (actuel Petit Coustet) suivi de l'apéro et pourquoi pas d'un repas conséquent à midi et même plus tard encore....

De toute façon, je savais que ma marchandise était belle. Pour les melons, je sélectionnais les graines et je produisais de beaux et bons melons qui étaient expédiés sur la Côte d'Azur. L'acheteur avec qui je faisais affaire me disait que c'était des melons spécial « Négresco ».

J'avais constaté que les **melons à gros pécoux** étaient meilleurs que les autres et je sélectionnais leurs graines. On appelait simplement ces melons : « les gros pécoux ».

Je crois que c'était la fumure que j'apportais qui faisait les bons melons car on avait un troupeau de moutons et j'utilisais leur fumier. Pour faire manger le troupeau, je faisais aussi de la luzerne et cela aussi enrichissait le sol.

Normalement, une fois que l'on s'était entendu sur le prix, l'acheteur venait au marché suivant pour régler. Entre temps, il avait pesé et contrôlé la qualité et même trié la marchandise.

Le marché de Mallemort était très réputé. Il y avait des acheteurs qui venaient de Cannes, de Nice, de Toulon, Béziers, Montpellier, du Vaucluse...

A l'époque, il n'y avait pas de téléphone portable. Alors les deux cafés, La Poste et la Brasserie Moderne étaient équipés de hauts parleurs. Lorsqu'une maison d'expédition avait une commande supplémentaire, elle téléphonait à l'un des deux cafés et son expéditeur était appelé par haut-parleur.

L'été, avec la production des fruits, il y avait marché tous les jours.

L'hiver par contre, il y avait marché le lundi, le mercredi et le vendredi.

Au début, la balance était une simple **balance romaine** puis après il y a eu une **bascule à roulettes**. Si le chargement était lourd, il était pesé sur la **balance du poids public** par le peseur juré. Pour peser au poids public, il fallait détacher sa remorque. Une fois, il y en a un qui a pesé et a payé, puis est parti avec sa camionnette en laissant sa remorque sur la bascule.

Pour beaucoup, le temps du marché prenait la matinée entière car si les ventes étaient terminées vers 9h, les discussions allaient bon train et se poursuivaient devant un casse-croûte à l'Hôtel Restaurant de la Poste ou à la Brasserie Moderne (actuel Petit Coustet) suivi de l'apéro et pourquoi pas d'un repas conséquent à midi et même plus tard encore....

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Quand Le melon faisait La richesse de Mallemort

Culture sous serre ou tunnel plastique

Les melons sous vitrages



Les Melonniers



Préparation des plants de melons dans la couche



"Les canniers" protègent les cultures du Mistral



Emballage à l'expédition "à la Goutte d'or"



Les vitrages : il fallait les enlever, les remettre, les soulever, plusieurs fois dans la journée selon le temps qu'il faisait.

La culture phare !



Tous les paysans de Mallemort ont fait des melons



A l'époque Mallemort comptait au moins 13 expéditeurs



Les Melonniers



Préparation des plants de melons dans la couche



"Les canniers" protègent les cultures du Mistral



Emballage à l'expédition "à la Goutte d'or"



Les vitrages : il fallait les enlever, les remettre, les soulever, plusieurs fois dans la journée selon le temps qu'il faisait.

La culture phare !



Tous les paysans de Mallemort ont fait des melons



A l'époque Mallemort comptait au moins 13 expéditeurs



Dans **les années 50**, certaines productions agricoles du village ont été valorisées par des cours soutenus, en particulier pour des produits « **primeurs** » tel que l'asperge, la cerise et surtout le melon charentais dit de « Cavaillon ». Cette culture rémunératrice a été pratiquée par un grand nombre d'agriculteurs parmi les **340 exploitants** de la commune, certains avec des surfaces cultivées d'un hectare à peine.

Les techniques culturales ont évolué rapidement passant du plein champ à l'abri sous vitrage, puis au tunnel plastique de 4 puis 7m.

Au début les plants de melons étaient préparés dans une « **couche** », sorte de petite serre sous vitrage et paillassons de roseaux, souvent chauffée car les semis sont réalisés très tôt en saison. Les graines germées sont repiquées dans des « **mottes** » et les plants obtenus mis en place en **plein champ**. Ces plants sont protégés par des « châssis » ou « vitrages » que l'on va soulever et caler progressivement grâce à de petites briques, suivant la météo et la croissance des plantes. Tout cet agencement se retrouvait régulièrement bousculé suite à un épisode de Mistral violent ce qui a conduit à la recherche d'autres types d'abri : « le tunnel plastique »

Les jeunes plants vont grandir et quelques semaines plus tard les « **bancs** » sont recouverts par la végétation, les fleurs donnent les fruits qu'il faut cueillir avec précision juste avant la maturité afin qu'ils puissent « voyager »

La commercialisation est réalisée par les « **expéditeurs** » qui achètent les melons sur le marché, les conditionnent dans les « **remises** » où travaillent femmes et jeunes du village, puis les expédient principalement vers la Côte d'Azur et Paris.

Production locale et limitée, fruit primeur **le melon se vend bien**. L'essentiel d'une récolte pouvait se négocier 20 à 30 francs le Kg soit de 3 à 5 euros, ce qui assurait un revenu confortable à ceux qui arrivaient les premiers ! La concurrence entre agriculteurs stimulait l'innovation : cultures sous tunnels, chauffage du sol, mais aussi la recherche de précocité dans la délocalisation, d'abord en Espagne qui était entrée dans le marché commun, puis au Maroc pour finir au Sénégal !

Dans **les années 50**, certaines productions agricoles du village ont été valorisées par des cours soutenus, en particulier pour des produits « **primeurs** » tel que l'asperge, la cerise et surtout le melon charentais dit de « Cavaillon ». Cette culture rémunératrice a été pratiquée par un grand nombre d'agriculteurs parmi les **340 exploitants** de la commune, certains avec des surfaces cultivées d'un hectare à peine.

Les techniques culturales ont évolué rapidement passant du plein champ à l'abri sous vitrage, puis au tunnel plastique de 4 puis 7m.

Au début les plants de melons étaient préparés dans une « **couche** », sorte de petite serre sous vitrage et paillassons de roseaux, souvent chauffée car les semis sont réalisés très tôt en saison. Les graines germées sont repiquées dans des « **mottes** » et les plants obtenus mis en place en **plein champ**. Ces plants sont protégés par des « châssis » ou « vitrages » que l'on va soulever et caler progressivement grâce à de petites briques, suivant la météo et la croissance des plantes. Tout cet agencement se retrouvait régulièrement bousculé suite à un épisode de Mistral violent ce qui a conduit à la recherche d'autres types d'abri : « le tunnel plastique »

Les jeunes plants vont grandir et quelques semaines plus tard les « **bancs** » sont recouverts par la végétation, les fleurs donnent les fruits qu'il faut cueillir avec précision juste avant la maturité afin qu'ils puissent « voyager »

La commercialisation est réalisée par les « **expéditeurs** » qui achètent les melons sur le marché, les conditionnent dans les « **remises** » où travaillent femmes et jeunes du village, puis les expédient principalement vers la Côte d'Azur et Paris.

Production locale et limitée, fruit primeur **le melon se vend bien**. L'essentiel d'une récolte pouvait se négocier 20 à 30 francs le Kg soit de 3 à 5 euros, ce qui assurait un revenu confortable à ceux qui arrivaient les premiers ! La concurrence entre agriculteurs stimulait l'innovation : cultures sous tunnels, chauffage du sol, mais aussi la recherche de précocité dans la délocalisation, d'abord en Espagne qui était entrée dans le marché commun, puis au Maroc pour finir au Sénégal

LE MARCHÉ COUVERT

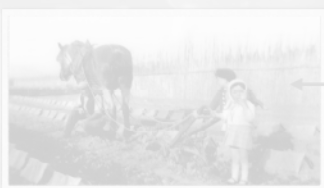
ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT



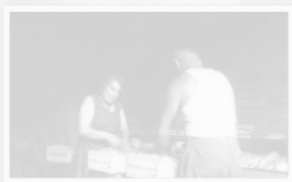
Les Melonniers



Préparation des plants de melons dans la couche



"Les cannières" protègent les cultures du Mistral



Emballage à l'expédition "à la goutte d'or"

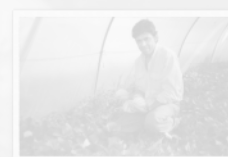
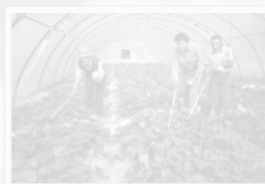
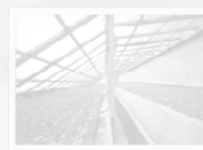
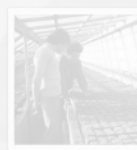
Les melons sous vitrages



Les soulever, plusieurs fois dans la journée selon le temps qu'il faisait.

La culture phare !

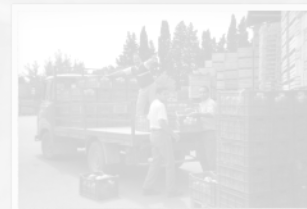
Culture sous serre ou tunnel plastique



Tous les paysans de Mallemort ont fait des melons



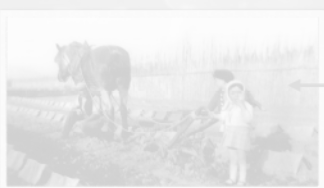
A l'époque Mallemort comptait au moins 13 expéditeurs



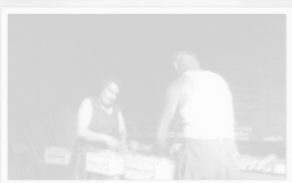
Les Melonniers



Préparation des plants de melons dans la couche



"Les cannières" protègent les cultures du Mistral



Emballage à l'expédition "à la goutte d'or"

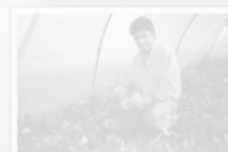
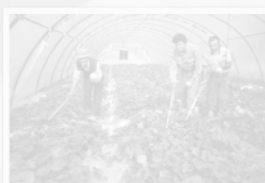
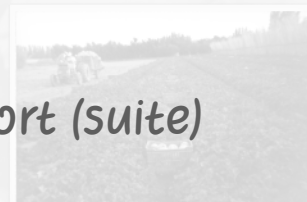
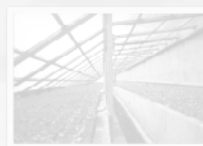
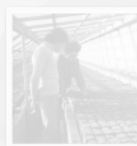
Les melons sous vitrages



Les soulever, plusieurs fois dans la journée selon le temps qu'il faisait.

La culture phare !

Culture sous serre ou tunnel plastique



Tous les paysans de Mallemort ont fait des melons



A l'époque Mallemort comptait au moins 13 expéditeurs



Du **melon pour Noël** ! avant de refluer vers le Tarn et la Vendée.... Et **les centrales d'achats** ! A titre indicatif, le prix de vente du producteur est cette année de l'ordre d'un euro ...

Ainsi s'acheva l'**âge d'or** de la culture du melon à Mallemort, période qui a vu les revenus des agriculteurs progresser sensiblement avec des retombées positives sur l'environnement économique : renouvellement des matériels agricoles, constructions de nouveaux logements entre autres. Cette augmentation du niveau de vie a aussi permis aux parents de financer des études supérieures à leurs enfants qui sont ainsi devenus enseignant, technicien ou ingénieur.

L'absence de relève et l'âge qui avance pour les producteurs complètent la perte de rémunération de la culture du melon. **Le nombre d'exploitations chute**, cette production disparaît et avec elle nombre de cultures légumières qui venaient en complément cela au profit de grandes cultures et aujourd'hui de prairies.

La ceinture verte de notre Métropole que l'on imaginait nourrissant nos populations dès les années 80 est aujourd'hui verte de maïs et d'herbe. Les productions mondialisées continuent de se déverser sur les étals de nos supermarchés, mais jusqu'à quand ? Ce modèle n'est pas soutenable et finira par s'effondrer.

Dans l'intervalle il est vital de préserver **nos terres agricoles particulièrement fertiles et de plus irrigables**, de l'appétit insatiable des promoteurs et autres aménageurs. Alors gageons qu'un jour prochain notre ceinture verte Métropolitaine le redevienne de choux et d'épinards, de courgettes et de poivrons et de toutes ces productions qui ont fait jadis la renommée de Mallemort : **une sorte de Regain**.

Du **melon pour Noël** ! avant de refluer vers le Tarn et la Vendée.... Et **les centrales d'achats** ! A titre indicatif, le prix de vente du producteur est cette année de l'ordre d'un euro ...

Ainsi s'acheva l'**âge d'or** de la culture du melon à Mallemort, période qui a vu les revenus des agriculteurs progresser sensiblement avec des retombées positives sur l'environnement économique : renouvellement des matériels agricoles, constructions de nouveaux logements entre autres. Cette augmentation du niveau de vie a aussi permis aux parents de financer des études supérieures à leurs enfants qui sont ainsi devenus enseignant, technicien ou ingénieur.

L'absence de relève et l'âge qui avance pour les producteurs complètent la perte de rémunération de la culture du melon. **Le nombre d'exploitations chute**, cette production disparaît et avec elle nombre de cultures légumières qui venaient en complément cela au profit de grandes cultures et aujourd'hui de prairies.

La ceinture verte de notre Métropole que l'on imaginait nourrissant nos populations dès les années 80 est aujourd'hui verte de maïs et d'herbe. Les productions mondialisées continuent de se déverser sur les étals de nos supermarchés, mais jusqu'à quand ? Ce modèle n'est pas soutenable et finira par s'effondrer.

Dans l'intervalle il est vital de préserver **nos terres agricoles particulièrement fertiles et de plus irrigables**, de l'appétit insatiable des promoteurs et autres aménageurs. Alors gageons qu'un jour prochain notre ceinture verte Métropolitaine le redevienne de choux et d'épinards, de courgettes et de poivrons et de toutes ces productions qui ont fait jadis la renommée de Mallemort : **une sorte de Regain**.

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Quand Le Marché Couvert devient une salle des fêtes



LE MARCHÉ COUVERT ÉTAIT AUSSI
LE LIEU DES FÊTES, DES BALS,
DES ANIMATIONS, ET DES RENCONTRES
AU CŒUR DU VILLAGE



" L'été, il se pendait des bâches tout autour
et en bas des bâches il se mettait des bottes de paille
pour faire l'étanchéité avec le Mistral ! " Fernand Légier



On allait danser !

Les Fêtes étaient énormes !

C'était sensationnel !

LIBRAIRIE-PAPETERIE-PHOTO-DISQUES
LA RESPÉLIDO
MALLEMORT - B.d.R. - Tél. 190

On pouvait retrouver les disques à la boutique de Charlotte !



On ne voyait
même plus les manèges !

Venaient des bons chanteurs
et des grands orchestres de l'époque !

C'était un événement que l'on aurait
pas manqué pour un empire !

Même malade on venait quand même !

PLAN FOURNI PAR BERNARD POUZOL

1973



Salle des fêtes vue du ciel aujourd'hui

LE MARCHÉ COUVERT

ANNÉES 1950-1970 L'APOGÉE DE L'AGRICULTURE À MALLEMORT

Quand Le Marché Couvert devient une salle des fêtes



LE MARCHÉ COUVERT ÉTAIT AUSSI
LE LIEU DES FÊTES, DES BALS,
DES ANIMATIONS, ET DES RENCONTRES
AU CŒUR DU VILLAGE



" L'été, il se pendait des bâches tout autour
et en bas des bâches il se mettait des bottes de paille
pour faire l'étanchéité avec le Mistral ! " Fernand Légier



On allait danser !

Les Fêtes étaient énormes !

C'était sensationnel !

LIBRAIRIE-PAPETERIE-PHOTO-DISQUES
LA RESPÉLIDO
MALLEMORT - B.d.R. - Tél. 190

On pouvait retrouver les disques à la boutique de Charlotte !



On ne voyait
même plus les manèges !

Venaient des bons chanteurs
et des grands orchestres de l'époque !

C'était un événement que l'on aurait
pas manqué pour un empire !

Même malade on venait quand même !

PLAN FOURNI PAR BERNARD POUZOL

1973



Salle des fêtes vue du ciel aujourd'hui

PANNEAU 8

Il y a à Mallemort **deux fêtes votives** : la **St Jean** à l'entrée de l'été et la **St Michel** à l'automne. Le Saint Patron de la commune est effectivement St Michel. A cette date vers la fin septembre, les fermages annuels sont payés et les fermiers peuvent renouveler ou changer leur engagement auprès des propriétaires fonciers.

Dès la fin de la guerre, ces deux fêtes sont l'occasion de belles manifestations. On dit que dans ces années-là, lors de ces fêtes, **Mallemort « brillait »**.

Les manèges et les baraques foraines sont installées sur la Place Raoul Coustet.

Les « **balletti** » sont organisés sous le marché couvert alors transformé en salle des fêtes. Pour cela, on pendait des bâches entre les fins piliers et on bloquait ces bâches par des bottes de paille. Le système est loin d'être parfait et nombreux sont les resquilleurs qui ne paient pas leur entrée. C'est souvent Georges Jouvin avec sa trompette d'or accompagné de la craquante Dominique qui fait danser les belles.

Les bals sont l'occasion de se retrouver entre amis et c'est au bal où très souvent on va rencontrer son futur mari ou sa future épouse.

« C'est un évènement que pour rien au monde on aurait manqué ! »

Des vedettes de qualité viennent se produire à Mallemort avec un exceptionnel tour de chant de Jacques Brel qui restera dans toutes les mémoires. Régulièrement **Jean Ferrat** est présent avec en première partie **Isabelle Aubret**. Il faut dire qu'à l'époque la mairie de Mallemort est communiste et que Jean Ferrat artiste très engagé à gauche passe par Mallemort après avoir animé la fête du Parti à Nîmes.

Plus tard, passeront par notre village **Joe Dassin** et aussi toute jeune chanteuse : **Mireille Mathieu**.

Les disques de ces vedettes étaient en vente à **la boutique de Charlotte Pauriol : la Respélido** (qui veut dire Renaissance en provençal). Charlotte propose sur un tourniquet de la littérature engagée : Sartre, Camus, Faulkner...de la papeterie et des cadeaux. C'est une jeune femme que la guerre a fortement éprouvée. Elle y a perdu son frère Fernand Pauriol engagé dans la résistance et fusillé par les nazis au Mont Valérien et son frère Charles lui aussi résistant est revenu du camp de concentration de Dachau. Pour elle, ce magasin sera vraiment sa renaissance et pour nous tous le lieu de première découverte de la culture.

Vers **les années 1970**, avec l'élargissement du marché commun européen et les centrales d'achat, le marché de Mallemort a perdu de sa superbe. Peu nombreux sont les agriculteurs qui y présentent encore leurs productions à la vente. D'autre part, le bâtiment **transformé en salle des fêtes** ne remplit pas bien cette fonction surtout pour des raisons de sécurité. En 1971, un réaménagement vient faire disparaître l'architecture de la halle ouverte du marché pour inaugurer une salle des fêtes (plan fourni par M. Pouzol architecte).

Seuls la toiture (voir photo vue de dessus) et à l'intérieur du bâtiment les fins piliers viennent rappeler l'architecture initiale. Vous savez tout sur le marché couvert de Mallemort !

PANNEAU 8

Il y a à Mallemort **deux fêtes votives** : la **St Jean** à l'entrée de l'été et la **St Michel** à l'automne. Le Saint Patron de la commune est effectivement St Michel. A cette date vers la fin septembre, les fermages annuels sont payés et les fermiers peuvent renouveler ou changer leur engagement auprès des propriétaires fonciers.

Dès la fin de la guerre, ces deux fêtes sont l'occasion de belles manifestations. On dit que dans ces années-là, lors de ces fêtes, **Mallemort « brillait »**.

Les manèges et les baraques foraines sont installées sur la Place Raoul Coustet.

Les « **balletti** » sont organisés sous le marché couvert alors transformé en salle des fêtes. Pour cela, on pendait des bâches entre les fins piliers et on bloquait ces bâches par des bottes de paille. Le système est loin d'être parfait et nombreux sont les resquilleurs qui ne paient pas leur entrée. C'est souvent Georges Jouvin avec sa trompette d'or accompagné de la craquante Dominique qui fait danser les belles.

Les bals sont l'occasion de se retrouver entre amis et c'est au bal où très souvent on va rencontrer son futur mari ou sa future épouse.

« C'est un évènement que pour rien au monde on aurait manqué ! »

Des vedettes de qualité viennent se produire à Mallemort avec un exceptionnel tour de chant de Jacques Brel qui restera dans toutes les mémoires. Régulièrement **Jean Ferrat** est présent avec en première partie **Isabelle Aubret**. Il faut dire qu'à l'époque la mairie de Mallemort est communiste et que Jean Ferrat artiste très engagé à gauche passe par Mallemort après avoir animé la fête du Parti à Nîmes.

Plus tard, passeront par notre village **Joe Dassin** et aussi toute jeune chanteuse : **Mireille Mathieu**.

Les disques de ces vedettes étaient en vente à **la boutique de Charlotte Pauriol : la Respélido** (qui veut dire Renaissance en provençal). Charlotte propose sur un tourniquet de la littérature engagée : Sartre, Camus, Faulkner...de la papeterie et des cadeaux. C'est une jeune femme que la guerre a fortement éprouvée. Elle y a perdu son frère Fernand Pauriol engagé dans la résistance et fusillé par les nazis au Mont Valérien et son frère Charles lui aussi résistant est revenu du camp de concentration de Dachau. Pour elle, ce magasin sera vraiment sa renaissance et pour nous tous le lieu de première découverte de la culture.

Vers **les années 1970**, avec l'élargissement du marché commun européen et les centrales d'achat, le marché de Mallemort a perdu de sa superbe. Peu nombreux sont les agriculteurs qui y présentent encore leurs productions à la vente. D'autre part, le bâtiment **transformé en salle des fêtes** ne remplit pas bien cette fonction surtout pour des raisons de sécurité. En 1971, un réaménagement vient faire disparaître l'architecture de la halle ouverte du marché pour inaugurer une salle des fêtes (plan fourni par M. Pouzol architecte).

Seuls la toiture (voir photo vue de dessus) et à l'intérieur du bâtiment les fins piliers viennent rappeler l'architecture initiale. Vous savez tout sur le marché couvert de Mallemort !

LA PAROLE AUX CITOYENS

remercie :

L'association Sian d'Aqui et ses membres pour tous les documents et informations en particulier à :

Nicole Kerbrat

Noël Armenico

Jean-Claude Degiovanni

Et pour les photos et témoignages :

Alain Bourgues pour le négatif 9/9 de la photo du marché couvert qui a permis de faire la bâche et l'affiche

Gérard Fourniller

Edmée Bordala

Mireille Decorde

Maryse Arnaud

Rémy Durand

Fernand Légier

Bernard Pouzol pour le plan

LA PAROLE AUX CITOYENS

remercie :

L'association Sian d'Aqui et ses membres pour tous les documents et informations en particulier à :

Nicole Kerbrat

Noël Armenico

Jean-Claude Degiovanni

Et pour les photos et témoignages :

Alain Bourgues pour le négatif 9/9 de la photo du marché couvert qui a permis de faire la bâche et l'affiche

Gérard Fourniller

Edmée Bordala

Mireille Decorde

Maryse Arnaud

Rémy Durand

Fernand Légier

Bernard Pouzol pour le plan