

**Zeitschrift:** L'Hôtâ  
**Herausgeber:** Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien  
**Band:** 17 (1993)

**Artikel:** Les dernières glanes  
**Autor:** Babey, Michel  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1064309>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# LES DERNIÈRES GLANES

Pour la plupart de nos contemporains, le mot « glanage » évoque d'abord un épisode biblique charmant (Ruth, 2) où le fait de glaner va être le prologue du mariage de la pauvre Moabite avec le riche Booz. Certains évoqueront le tableau célèbre de Jean-François Millet, qui, dans son romantisme, est néanmoins très fidèle à la réalité.

Il y a longtemps qu'on ne glane plus. Cette activité fut toujours le fait des pauvres ou, du moins, des gens qui n'avaient pas de terre. Et il n'y a plus de pauvres dans nos régions, c'est bien connu. Dans mon enfance, j'avais entendu parler de glane par ma mère qui s'y était exercée durant la Première Guerre mondiale. La deuxième devait nous y mettre aussi.

L'examen d'une carte de rationnement de 1943 nous apprend beaucoup de choses. Entre autres que chaque adulte avait droit, pour un mois, à 400 grammes de farine ou de semoule. Pas de quoi faire des folies. A en perdre jusqu'au souvenir des tartes, gâteaux, tourtes, biscuits et autres pieds-de-chèvre dont est si riche la cuisine jurassienne.

Dans les sévérités du rationnement, deux sortes de citoyens s'en sortaient facilement : les habitants des villages où la paysannerie était encore fort nombreuse et où l'on pouvait prendre des privautés avec la loi et, dans les villes même petites, les gens riches qui pouvaient recourir aux dérogations des marchés noirs ou gris. Nous ne faisons partie d'aucune de ces

classes privilégiées. Nous dûmes nous débrouiller et c'est ainsi que nous en vinmes à glaner. Nous n'étions pas les seuls.

A cette époque, les moissons se faisaient à l'aide de moissonneuses-lieuses, tractées par les chevaux, qui avalaient par l'avant les épis et recrachaient sur le côté des gerbes liées. La couverture de *L'Hôta* N° 16 montre un de ces engins déjà très performants. Les gerbes étaient ensuite mises en moyettes, petites meules provisoires constituées d'une gerbe centrale debout, les épis tournés vers le ciel et

de quatre gerbes latérales mises en croix et s'appuyant sur la gerbe centrale. Dans cette situation, le blé attendait un jour ou deux en finissant de sécher au soleil.

Les enfants allaient en reconnaissance et savaient fort bien quels étaient les champs en moyettes, susceptibles d'être récoltés dans la journée. Pour charger le blé sur les chars, on piquait de la fourche la gerbe au-dessus de la ligature et elle s'envolait pour choir sur la plate-forme, épis vers l'intérieur. Durant toutes ces opérations, des épis tombaient sur le sol.

Viande 455 250 p. Mars 1943	CA entière D Mars 1943	CA entière V3 Mars 1943	CA entière V6 Mars 1943	CA entière B Mars 1943	CA entière A Mars 1943	Beurre Graisse 117 100 gr Mars 1943	Oeufs compl. en poudre 368 50 gr Mars 1943
Viande 455 250 p. Mars 1943	 <b>CONFÉDÉRATION SUISSE</b> <b>Carte de denrées alimentaires</b> pour 1 personne (ration complète).			Adresse du titulaire de la carte			
Viande 455 250 p. Mars 1943	pour mars 1943 Valable du 1er mars au 5 avril 1943			<b>Rations pour mars 1943</b> 500 gr Sucre ou confiture/miel ou compote (marchand. FM)* 250 gr Confiture/miel ou 1 kg de compote* 400 gr Pâtes alimentaires 500 gr Légumineuses (pois, haricots, lentilles et les produits de leur mouture) 400 gr Farine ou semoule de céréales panifiables, de blé dur et de maïs, y compris les flocons de ces céréales, produits à base de millet* 250 gr Produits à base d'avoine, d'orge et de millet, y compris les flocons de ces céréales* 2 dl Huile comestible 100 gr Beurre 400 gr Beurre ou graisse alimentaire* 2 Oeufs 50 gr Oeufs complets en poudre 400 gr Fromage tout gras ou autres sortes de fromage* 1000 gr Viande, produits carnés et conserves de viande* 7000 gr Pain et autres articles de boulangerie 12,5 lt Lait frais et conserves de lait* 300 p. Café, thé, cacao et produits diététiques* * Ne sont valables pour l'obtention de café en grains et d'extrait de café que les 200 points des coupons 20,7, 20,8 et 20,9 50 p. Thé (—50 gr)			
CA entière F/0 Mars 1943	<b>Dispositions générales</b> Les denrées ne peuvent être vendues que contre remise immédiate des coupons correspondants. Tout emploi abusif des coupons est punissable. Il est notamment interdit de les utiliser avant ou après leur validité, ainsi que de les remettre aux commerçants sans acheter simultanément les marchandises auxquelles ils donnent droit. Pour le lait, toutefois, l'utilisation d'un carnet de contrôle permet la remise anticipée de coupons de lait au fournisseur. Conserver le talon et les coupons «en blanc» jusqu'à leur échéance.			Prod. compl. Succédanés du café: Cacao, Thé Mars 1943 20,8 50 points Prod. compl. Succédanés du café: Cacao, Thé Mars 1943 21,8 50 points Prod. compl. Succédanés du café: Cacao, Thé Mars 1943 21,9 25 points Prod. compl. Succédanés du café: Cacao, Thé Mars 1943 51,18 125 gr Confiture/Miel ou 500 gr Compote Mars 1943 51,18 125 gr Confiture/Miel ou 500 gr Compote Mars 1943			
Pâtes aliment. 315 200 gr Mars 1943	CA entière Z Mars CA entière P Mars			Café 20,9 Prod. compl. Succédanés Cacao, Thé Mars Café 20,9 Prod. compl. Succédanés Cacao, Thé Mars Café 20,7 Prod. compl. Succédanés Cacao, Thé Mars CA entière N Mars			
Avoine Orge 5,6 125 gr Mars 1943							
Beurre Graisse 117 100 gr Mars							

D'autres échappaient à la lieuse ou au râteau que les paysans passaient après le chargement comme ils le faisaient pour le foin ou le regain.

Ce n'est qu'après le passage du râteau que l'on avait le droit de glaner. Et je suis sûr que certains agriculteurs imitaient le bon Booz et passaient exprès leur râteau de façon négligente pour nous laisser quelque chose de substantiel à glaner...

On trouvait des épis encore au bout de leur tige. On en formait des bouquets tenus dans une main pendant que l'autre fouillait le chaume. Lorsque nos doigts n'étaient plus assez grands pour tenir notre bouquet, on liait ce dernier avec un bout de ficelle ou mieux, avec quelques brins de paille tordus. C'était une glane qui était terminée. On profitait pour boire un coup d'eau et on repartait pour la prochaine.

Les épis sans queue, souvent les plus lourds, étaient ramassés dans des sortes de grandes poches ventrales portées comme des tabliers. Je me souviens que, vus de loin, les glaneurs et glaneuses évoquaient irrésistiblement les gallinacés qui cherchent et picorent de loin en loin, suivant la richesse du filon trouvé. Penchés en avant, nous avançons d'un pas de sénateur, séparant de l'œil le chaume stérile des riches épis et plongeant du buste en cas de trouvaille. L'après-midi passait ainsi sous la lourde chaleur de l'été et, le soir arrivant, toute la récolte du jour, épis

et glanes étaient rassemblés dans des sacs, pour ne rien perdre des grains précieux et l'on ramenait, heureux, sa fatigue et sa moisson.

Il fallait beaucoup de telles journées pour obtenir une récolte qui vaille la peine d'être passée à la batteuse. C'est un paysan complaisant qui se chargeait de la chose quand son propre battage était terminé. En 1943, nous avions presque cent kilos de grain blond dans deux gros sacs.

Il ne restait plus qu'à obtenir les cartes de mouture, c'est-à-dire l'autorisation de moudre et à conduire au moulin le fruit

de nos peines. On pouvait disposer de dix pour cent de farine fleur, le reste en farine bise et les lapins se délectaient encore du son qu'on récupérait. La suite de l'histoire est une autre affaire...

Le glanage a cessé avec les restrictions de la guerre. On imagine d'ailleurs mal des glaneuses suivre les monstres qui dévorent de nos jours les emblavures de nos plaines. Mais la vue d'un champ de blé mûr évoque toujours pour moi le souvenir de nos étés laborieux.

Michel Babey



*Moyette en dizzeau, recouverte.* (Publication concernant la technique du travail agricole en Suisse, 1944.)