

La **récolte** désigne l'ensemble des travaux qui consistent à collecter les plantes, fruits et légumes par cueillette, fauchage ou arrachage et de les transporter à l'abri pour un stockage plus ou moins provisoire avant consommation ou transformation.

On parle de « fenaison » quand il s'agit de récolter le foin, de « moisson » pour les céréales, de « vendange » pour le raisin destiné à la vinification et de « cueillette » pour les fruits et certains légumes.

Les **travaux de moisson** ont longtemps été manuels nécessitant une main d'œuvre abondante et saisonnière qui utilisait tous les bras disponibles dans les campagnes (enfants, femmes et hommes). Puis, les techniques et les outils ont évolué. Les machines ont pris le relais, diminuant ainsi les besoins humains et, par là même, faisant progressivement disparaître la richesse de la vie sociale associée à cette activité.

La moisson se fait selon différentes étapes bien identifiées. La mécanisation a permis de regrouper, ou d'éliminer, certaines d'entre elles.

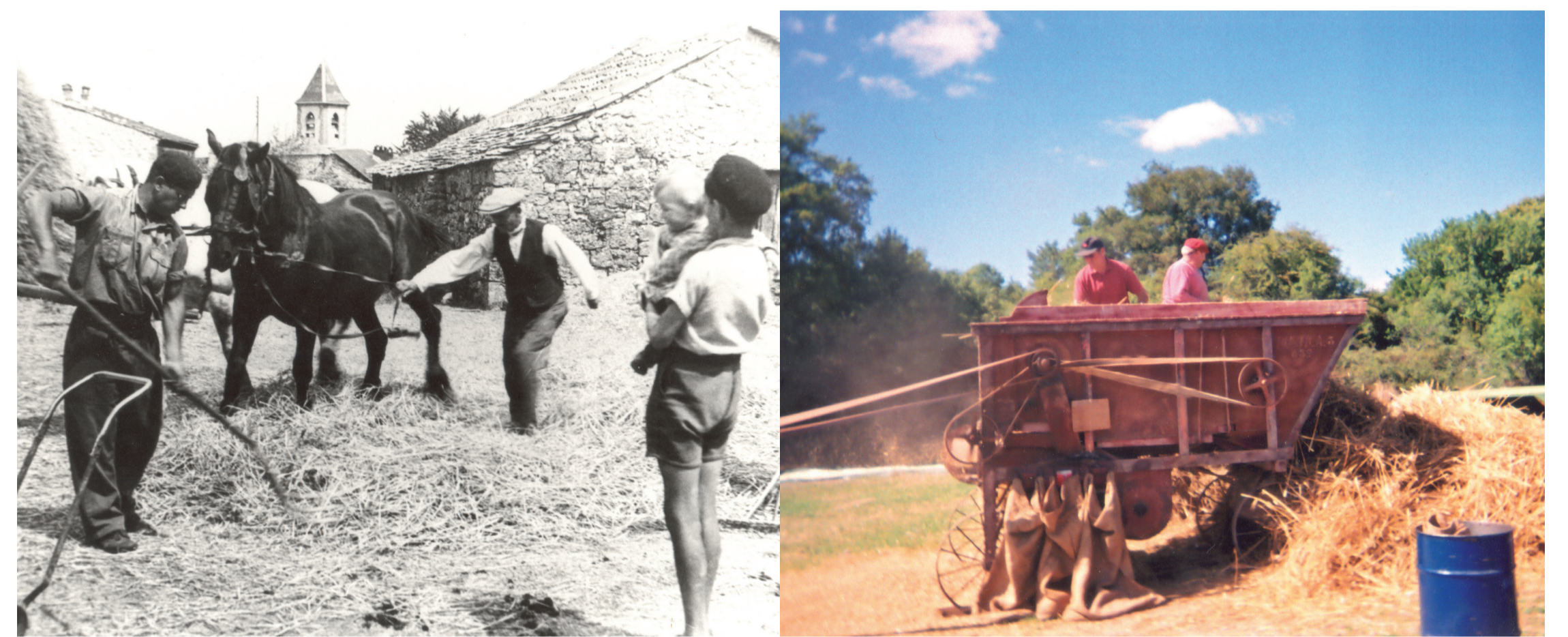
1. LA COUPE

Il s'agit de couper les tiges des céréales à l'aide d'un instrument tranchant lorsque les grains sont arrivés à maturité.



2. LE DEPIQUAGE OU BATTAGE

C'est l'action qui permet de séparer les grains de leur épis.



3. LE VANNAGE

Les grains doivent encore être débarrassés de la bale (enveloppe) et des impuretés toujours présentes.

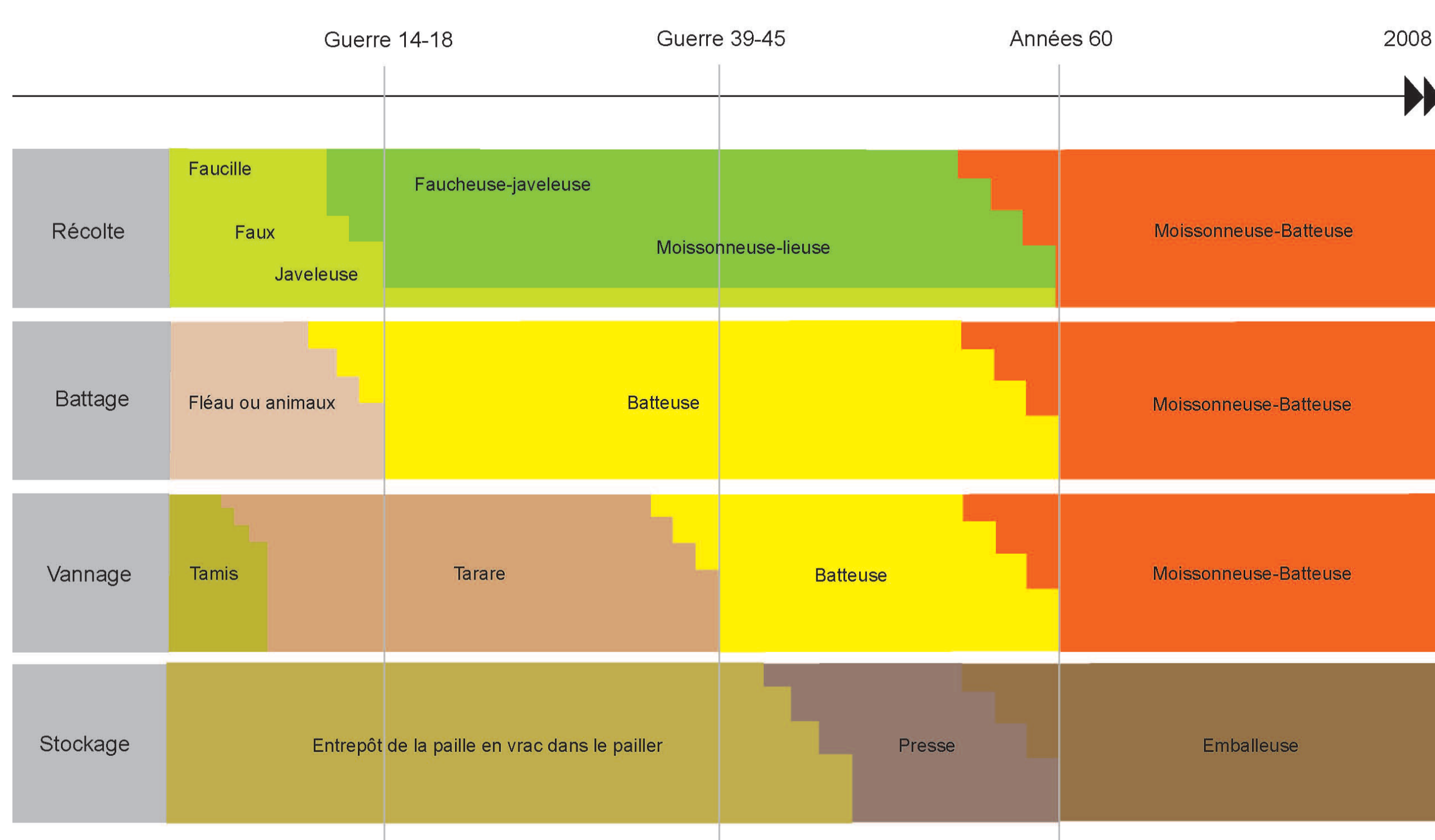


4. LE STOCKAGE

Cela consiste à entreposer les grains et la paille dans un grenier, un hangar, une cave ou un silo afin de les conserver provisoirement.



L'évolution des techniques et outils liés à la moisson est relativement récente.



Gerbes et gerbiers, quelques définitions...

Javelle
Epis coupés non liés



Gerbe
Javelles liées par une lie faite de paille, une ficelle...



Croisillon ou « Crousel »
Gerbes disposées par douzaine en croix



Gerbier
Gerbes rassemblées pour former un amas très organisé

