



SOMMAIRE

- ☞ **Éditorial : Rites païens... rites chrétiens**
- ☞ **Les ministres sous la 5^{ème} : Hervé Gaymard**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 2 à 8
- ☞ **Quand au début du XIXe siècle des Polignac font rimer mouton Mérinos et département du Calvados (suite)**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 9 à 18
- ☞ **Pierriers, cabane de berger, vallon de culture...**
(Jean Paul JOUVE)
pages 19 et 20
- ☞ **Quelques recettes de Louis Jouve (1675-1714)**
(René BORE)
pages 21 à 24
- ☞ **Le parapluie du berger**
(Gilbert DUFLOS †)
pages 25 à 27
- ☞ **Paul Latil, un grand homme s'en est allé**
(transmis par Jean Paul JOUVE)
pages 28 à 37
- ☞ **Les jeunes voyageurs en France (suite)**
(Victor-Adolphe MALTE-BRUN)
pages 38 à 45
- ☞ **Secrets de famille**
(Yvette MAURIN)
pages 46 et 47
- ☞ **Un poète gardois : Elisée Vignes (suite)**
(Daniel VIGNES)
pages 48 à 52
- ☞ **L'agriculture française et le Brexit**
(Henri OLLIER)
pages 53 à 56
- ☞ **Mouton noir pêle-mêle**
pages 57 à 63

Rites païens... rites chrétiens

Le christianisme s'est répandu massivement, face à un paganisme à bout de souffle. L'Église s'est livrée à une évangélisation raisonnée, afin que les missionnaires ne détruisent que les idoles et les cultes considérés comme démoniaques, et conservent les temples. Dans une lettre le pape Grégoire le Grand, donnait ces conseils pour évangéliser les populations : *« Il faut se garder de détruire les temples des idoles : il ne faut détruire que les idoles, puis faire de l'eau bénite, en arroser les temples, y construire des autels et y placer des reliques. Si ces temples sont bien bâtis, c'est une chose nécessaire qu'ils passent du culte des démons au service du vrai Dieu ; car, tant que la nation verra subsister ses anciens lieux de dévotion, elle sera plus disposée à s'y rendre par un penchant d'habitude, pour adorer le vrai Dieu, lorsqu'elle aura rejeté ses erreurs. »* L'évangélisation des populations païennes passa par l'annexion de leurs lieux sacrés, sources ou pierres cultuelles, afin de marquer la continuité entre les traditions ancestrales et la religion nouvelle. Ainsi la Pierre des Fièvres ou Pierre des Apparitions de la cathédrale du Puy-en-Velay, où apparut la Vierge au IIIe siècle, qui est aujourd'hui encore réputée pour ses effets thérapeutiques. Cette transition du paganisme au christianisme s'est aussi exprimée par la christianisation de déesses ou de sources païennes, associées à des saints thaumaturges. Le paganisme a été absorbé par le christianisme et vidé de ses croyances les plus éloignées du dogme chrétien. Beaucoup de ses rites, pratiques, parfois superstitions ont survécu et se sont perpétués. Ainsi le christianisme contient toujours cette ancestralité païenne. Le christianisme ne s'est pas construit à partir de rien, et a gardé une part du génie païen en l'intégrant et en le conformant à son dogme. L'historien Hervé Martin a parlé, pour le Moyen âge, de *« domestication de la pensée sauvage »*. Dans notre calendrier, les rites agraires, accomplis à des temps fixes de l'année, sont hérités des temps pré-chrétiens. Les Feux de la Saint-Jean et les Rogations encore pratiquées dans les campagnes occidentales jusqu'au milieu du XXe siècle, sont les exemples les plus probants. La fête de Pâques coïncide avec l'équinoxe de printemps, fête de l'éternel retour du printemps. Le christianisme remplace la résurrection de la nature par la résurrection du Christ. Le 25 décembre, le culte mithriaque célébrait à Rome le Natalis Invicti, la naissance du soleil, du soleil invaincu qui, après avoir failli céder à la nuit lors du solstice d'hiver, reprend ses forces. La fixation de la naissance du Christ à cette date, fut choisie pour supplanter cette importante célébration du mithriacisme. Le culte des reliques, et tout le merveilleux qui y était attaché, relève également d'une religiosité matérielle, concrète, qui tient pour une part du paganisme. Ces reformulations chrétiennes d'anciennes mythologies s'exprime également par l'art, associant symboles chrétiens à une esthétique pré-chrétienne. Que vont devenir nos fêtes vidées de leur sens, nos édifices religieux désertés de leurs fidèles convertis à la nouvelle religion du matérialisme et du virtuel ? **JCB**

Les ministres de l'agriculture sous la Vème République

Hervé Gaymard

Il est ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales du 7 mai 2002 au 29 novembre 2004 sous les gouvernements Jean-Pierre Raffarin 1, 2 et 3.

Jeunesse et formation

Il est né le 31 mai 1960 à Bourg-Saint-Maurice en Savoie¹. Son père, Aristide Gaymard, commerçant, fut conseiller municipal et chef de corps des sapeurs-pompiers de Bourg-Saint-Maurice. Assez politisé, il encourage son fils à adhérer, à l'âge de 14 ans², à l'UDR.

Il ne sait pas trop comment s'orienter³. Hervé Gaymard est licencié en droit à l'université Panthéon-Sorbonne, diplômé de l'Institut d'études politiques de Paris et élève de l'Ecole nationale d'administration, promotion Diderot (1986). A Sciences-Po, dirige la section des étudiants gaullistes⁴ et côtoie Nicolas Sarkozy, patron des jeunes RPR de l'époque. Entre Sarkozy et Gaymard, il y a une différence



de style et d'ambition. Mais l'on se côtoie dans le but de ramener la droite au pouvoir et surtout bouter hors de l'Élysée un François Mitterrand qui ne trouve qu'une grâce aux yeux du jeune Gaymard, aimer la littérature. Car Hervé Gaymard est grand amateur de littérature, d'histoire et de bande dessinée⁵.

Il se marie avec Clara Lejeune, rencontrée sur les bancs de l'ENA. C'est la fille du professeur Lejeune, découvreur de la trisomie, référence dans

les milieux médicaux pour ses recherches sur les handicapés mentaux mais contesté pour ses positions contre l'avortement. Il est proche des Chirac, confrontés à l'anorexie de leur fille Laurence. D'ailleurs le professeur Lejeune la prendra en stage dans son service. *"Mon père et les Chirac, disait Clara, avaient pour point de rencontre la connaissance de la souffrance et, au-delà, de*

*l'agressivité de la société à l'égard des handicapés."*⁶ Et Jacques Chirac renverra l'ascenseur pour le financement de ses laboratoires. En 1982, à 22 ans, à peine sortie de Sciences-Po, Clara réussit le concours d'administrateur de la Ville de Paris et entre au cabinet du maire. Elle veut tenter l'ENA et entre dans la petite "écurie" de jeunes candidats au concours, montée par un de ses professeurs à Sciences-Po, Dominique de Villepin. Elle rentre donc à l'ENA et y rencontre son futur époux. Ils se marient et auront huit enfants. La défaite de Chirac en 1988, leurs laisse présager que le retour de la droite au pouvoir sera long. De 1986 à 1990, il est directeur d'études et maître de conférences

1- « Je suis venu au monde au fin fond de la vallée de la Tarentaise, en Savoie, dans une famille de paysans et de commerçants qui, de génération en génération, aussi loin que la mémoire puisse remonter, sont enterrés au même endroit... » La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

2- « Dans ma haute enfance, la fascination de l'histoire, le goût de la littérature, la mort du général De Gaulle ont décidé pour moi... A l'âge d'homme, après une décennie d'éloignement, c'est l'étrange solitude de Jacques Chirac, dans l'hiver 1994, qui m'a redonné la volonté de me battre... » La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

3- A l'époque, il se voit architecte mais les bulletins scolaires sont moyens en maths (3 au bac éco). Sciences-Po, l'ENA, ce n'étaient pas «des rêves d'enfant». Etudiant à Paris, il traîne sa nostalgie des alpages et sa solitude de provincial, se console avec les livres et la chanson française des années 60 et 70. Il écrit de petits opuscules à la recherche des voyages perdus, l'exotisme n'étant pas inné chez les Gaymard : «Mon premier voyage, ma première aventure a été mon stage à l'ENA. Je suis parti secrétaire de préfecture à Mayotte. Dans l'océan Indien.» Le géniteur des alpages. Pascale Nivelles. Libération. 24 janvier 2003

4- « Quand j'étais enfant, je croyais qu'il y avait un De Gaulle par département et que le nôtre, en Savoie, était Pierre Dumas que sa longue silhouette apparentait dès l'abord au Général. Puis se découvrait une ressemblance morale. L'élégance, même, d'une classe exceptionnelle : c'était un homme, un vrai... » La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

5- « La littérature et les livres scandent ma vie. Entre deux réunions, dans mes déplacements, tôt le matin et tard le soir... » Ce sont d'abord les romans d'aventure : Conrad, Kipling, Kessel, et la bande dessinée, les univers d'Hugo Pratt et de Jacques Tardi. Il entre dans l'oeuvre de Malraux, «un maître de vie», par Les noyers de l'Altenburg, dans celle de Bernanos, de Paulhan qui « venait, avec une aile de colombe, l'air de ne pas y toucher, dire ou plutôt chuchoter les choses les plus terribles et les plus importantes ». Au sortir de l'adolescence, il entre en sympathie avec Alexandre Vialatte puis Romain Gary et bien d'autres... La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

6- Hervé et Clara Gaymard, la carrière. Raphaëlle Bacqué. Le Monde. 26 février 2005

de finances publiques et d'économie financière à l'Institut d'études politiques de Paris, administrateur civil au ministère du Budget, chargé successivement des secteurs de la Défense, des PTT, de l'environnement et de l'aménagement du territoire. En 1990, ils décident de partir en Egypte, où Hervé est attaché financier pour le Proche et le Moyen-Orient auprès de l'ambassade de France au Caire.

L'entrée en politique

Mais l'attrait de la politique est plus fort, d'autant plus que la situation politique commence à offrir des perspectives. La gauche s'est discréditée, et il se pourrait qu'elle soit battue aux prochaines législatives. Clara présente alors son mari à Jacques Chirac qui tablant sur une victoire aux législatives de mars 1993, cherche des jeunes gens pour accompagner sa future victoire. Hervé Gaymard est savoyard et peut donc être le suppléant de Michel Barnier dans la 2e circonscription de Savoie⁷. Les deux hommes se connaissent et le jeune Hervé a déjà compris que Barnier a de grandes chances de devenir ministre, ce qui lui ouvrira les portes de l'Assemblée. En 1993, lorsque Edouard Balladur entre à Matignon, tout se passe comme prévu : Michel Barnier est ministre et Hervé Gaymard député. En mars 1994, il est élu conseiller général du canton de Moûtiers en Savoie, réélu en 2001 et 2008⁸. Malgré les enfants, Clara, poursuit sa carrière dans la haute fonction publique, à la direction des relations économiques extérieures (DREE). Lorsque Edouard Balladur se présente

7- «... Gaymard n'a eu qu'à tendre la main pour récupérer le siège de Michel Barnier, actuel ministre des Affaires étrangères, qui a longtemps régné sur la Tarentaise. Partout dans la vallée, il se murmure que c'est «sur ordre du Château» que Barnier a pris Gaymard comme suppléant aux élections législatives de 1993... » Gaymard ou l'ascension sans effort d'un bébé Chirac. Thomas Lebegue. 07 décembre 2004. Libération. www.denistouret.net > constit > Gaymard

8- «Par deux fois, déjà, l'Élysée s'est déplacé à Moûtiers. C'est beaucoup d'honneur pour cette ville de 5 000 habitants perdue au fond de la vallée de la Tarentaise (Savoie). La première fois, en 2000, Jacques Chirac honore de sa présence une réunion du «comité de bassin d'emploi d'Albertville». Puis s'en va tâter le cul des vaches laitières qui pullulent dans la région. Deux ans plus tard, entre les deux tours de la présidentielle, c'est Bernadette Chirac qui vient inaugurer un modeste foyer de handicapés. Le maire (UMP) de Moûtiers, Philippe Nivelles, exhibe fièrement les clichés du couple présidentiel. Mais il reconnaît lui-même que ces deux visites ne doivent rien au hasard. » Ibid.

contre Jacques Chirac à l'Élysée avec de bonnes chances de l'emporter, les Gaymard restent fidèles à leur mentor. Le pari sera payant et la victoire acquise en 1995⁹, ils entrent tous deux dans le gouvernement d'Alain Juppé. Elle devient directrice de cabinet de la ministre de la solidarité entre les générations, Colette Codaccioni, et lui secrétaire d'Etat aux finances auprès du ministre de l'économie, Alain Madelin, de mai 1995 à



novembre 1995. Le jeune secrétaire d'Etat s'attaque pourtant à des dossiers à la fois sensibles et techniques : le sauvetage du Crédit lyonnais, le droit de la concurrence, les marchés publics. En novembre 1995, et jusqu'en juin 1997, il rejoint Jacques

Barrot aux affaires sociales et devient son secrétaire d'Etat à la santé. Les dossiers ne sont pas simples : sida, vache folle et réforme de l'assurance-maladie. Son sérieux lui fait gagner l'estime de ses collègues et de Jacques Chirac. En 1997, la dissolution renvoie Hervé dans sa circonscription d'Albertville, qu'il réussit à sauver avec 53,9 % des suffrages face au candidat socialiste André Vairetto. Le couple reste dans le petit cercle des fidèles qui résistent à la nouvelle désertion touchant Jacques Chirac. En septembre 1999, il devient président du conseil général de la Savoie. Il cesse d'occuper ce poste en mai 2002 à la suite de sa nomination au gouvernement. Le sénateur Jean-Pierre Vial est désigné pour lui succéder. Il demeure cependant vice-président du conseil général. En juin 2002, il est réélu député (RPR) de la 2e circonscription de la Savoie (50,9 % au premier tour), son suppléant Vincent Rolland le remplace après sa nomination comme ministre de l'Agriculture. Il est très actif à l'assemblée : de mai 1993 à juin 2002, membre de la Commission des finances, de l'économie générale et du Plan ; d'octobre 1993 à février 1994, nommé parlementaire en mission par le

9- Quelques semaines après son entrée au gouvernement, Hervé Gaymard est accusé d'être un soutien des commandos anti-avortement et membre de l'Opus Dei, ce dont il se défend vigoureusement. « On ne peut rien faire. Il faut se durcir le cuir. Pour soi, ce n'est pas un problème. Mais ce qui n'effleure pas une seconde les officines à l'œuvre, c'est que les familles, elles, souffrent ». La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

Premier ministre, il rédige un rapport sur le droit à la « pluriactivité » ; de février 1994 à juin 1995, membre de la Commission spéciale chargée d'examiner deux projets de loi sur la bioéthique ; de mars 1998 à juillet 1998, membre de la Commission spéciale chargée d'examiner le projet de loi d'orientation relatif à la lutte contre l'exclusion ; d'octobre 1999 à avril 2000, membre de la Commission d'enquête sur la transparence et la sécurité sanitaire de la filière alimentaire en France ; d'octobre 2000 à juin 2002, membre de la Commission spéciale chargée d'examiner la proposition de loi organique relative aux lois de finances ; Vice-président du groupe d'études sur la Protection sociale. Clara va quitter la politique¹⁰ et poursuivre une carrière professionnelle : sous-directrice de l'Appui aux PME et de l'Action régionale à la DREE (1996-1999), puis chef de la mission aux PME (1999-2003). À partir de février 2003, elle est nommée ambassadrice itinérante, déléguée aux investissements internationaux, présidente de l'Agence française pour les investissements internationaux (AFII), tout en organisant la vie de la famille nombreuse.



Au ministère de l'agriculture

Hervé Gaymard faisait parti des candidats possibles. Mais il ne s'y attendait plus lorsqu'un collaborateur lui annonce sa nomination¹¹, lors d'une session du Conseil général de Savoie, le lundi 6 mai 2002. Il est nommé par Jacques

10- Clara Gaymard fait carrière dans la haute fonction publique. Trop lentement à son gré : « Quand la gauche est au pouvoir, on ne me donne rien. Et, quand c'est la droite, je suis la femme du ministre, donc déjà bien servie. » Le géniteur des alpages. Pascale Nivelles. Libération. 24 janvier 2003

11- « Par goût personnel », Gaymard aurait préféré la Défense, mais n'en a rien dit, en bon soldat de la Chiraquie, coauteur pour la deuxième fois du programme présidentiel... A lui d'amadouer paysans, viticulteurs et pêcheurs, et d'aller vendre la politique agricole française à l'étranger. Il s'est mis à la tâche, de son pas de montagnard, un dossier devant l'autre et on ne s'arrête plus. En six mois, il a franchi deux cols difficiles, négociant la réforme de la PAC et celle de la pêche, sans déclencher d'insurrections maritimes et agricoles. « Il n'est pas cul des vaches, et ne joue pas les bouseux », dit-on à la FNSEA, principal syndicat agricole, « il sait s'y prendre ». Ibid.

Chirac et Jean Pierre Raffarin « bon connaisseur des problèmes agricoles par atavisme autant que par conviction »¹². A cet instant, il pense avec émotion à ses ancêtres¹³, simples paysans de montagne et à Maxime Viallet¹⁴, sage du Beaufortin, de tous les combats depuis les années 1970, promoteur d'une politique de qualité pour les AOC et qui lui avait glissé incidemment « Vous serez bien un jour ministre de l'Agriculture »¹⁵.

Le Conseil européen des 12 et 13 décembre 2002, aussi appelé Conseil européen de Copenhague est présidé par Anders Fogh Rasmussen. L'agriculture avait été durant les mois de préparation du sommet la pierre d'achoppement. Certains voulaient un budget agricole sans augmentation et prélevé

sur l'actuel. Après force tractations entre ministres et une entente au sommet entre Jacques Chirac et

12- La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

13- Prompt à rappeler son CV savoyard (racines dans une cour de ferme, grands-parents illettrés, dure école de la montagne), distillant sa culture historique et littéraire, Hervé Gaymard traîne son gaullisme désuet et une certaine distinction, des chais de l'Aude à la Commission de Bruxelles. Il ne boit pas, ne fume pas, et ne parle pas quand il n'a rien à dire : « Je n'ai pas peur de dire: Je ne sais pas. » Le géniteur des alpages. Pascale Nivelles. Libération. 24/01/2003

14- Maxime Viallet est né en 1922 et décédé le 6 juin 2002. La vallée de Beaufort, en Savoie, tire un réel prestige de ses alpages bien conservés, de ses tarines, une race de vache adaptée à la montagne, et de son fromage, le beaufort, promu « prince des gruyères ». Pourtant, au milieu du Xxe siècle, son agriculture de montagne, toute de subsistance, est sur le point de sombrer face au développement des productions agricoles spéculatives de la plaine. Le vieux système agropastoral, confronté aux grands travaux des barrages, à l'extension des stations de ski, se trouve en perdition et la vie permanente dans la montagne avec lui. C'est alors qu'un des plus modestes alpagistes, Maxime Viallet, militant de la Jeunesse agricole chrétienne, appelle à sauver l'activité locale par la promotion du beaufort. Il met en place une politique exigeante de qualité qui lui permet d'obtenir une appellation d'origine contrôlée, se soucie de la préservation du paysage et de l'avenir de l'agriculture de pente. "Les alpages tirent vers le haut tout ce qui est en bas". Maxime Viallet. stnicolaslachapelle.blogspot.com

15- Ibid.

Gerhard Schröder, le Conseil pouvait se tenir. Il a été marqué par la décision des chefs de gouvernement réunis au sein du Conseil de l'UE de conclure les négociations d'adhésion de dix États candidats (Chypre, la République tchèque, l'Estonie, la Hongrie, la Lettonie, la Lituanie, Malte, la Pologne, la Slovaquie et la Slovénie) et de fixer comme date de la première phase du cinquième élargissement de l'Union européenne au 1er mai 2004. En ce qui concerne la Bulgarie et la Roumanie, l'Union européenne se fixe comme objectif de les accueillir comme États membres ultérieurement.

« Depuis plus de trente ans, c'est « son » marathon annuel, celui qu'il affectionne par-dessus tout »¹⁶. En effet, Jacques Chirac n'a presque jamais raté l'inauguration du Salon de l'agriculture. Pour cette édition de **février 2003**, il arpente les allées de cette quarantième édition « seulement » pendant 3 h 30, en raison d'un agenda international chargé (dossier irakien). Accompagné du ministre de l'Agriculture, Hervé Gaymard et par une horde de

micros et de caméras, il commence par le pavillon de l'élevage et les vaches, montbéliardes, Aubrac... flatte les croupes... et les éleveurs. D'un solide appétit, il engloutit pêle-mêle, Cabichou, charcuterie, brioche, le tout arrosé de rasades de bière, de cidre, de vin ou de... jus de litchis au lait... Chirac profite à fond du bain de foule. L'accueil est d'ailleurs chaleureux, même si éleveurs et agriculteurs lui font part de leurs inquiétudes. Au stand de la FNSEA, le chef de l'Etat s'efforce de rassurer et face au président du syndicat, Jean-Michel Lemétayer, il dénonce « l'entêtement » du commissaire européen à l'Agriculture, Franz Fischler, qui veut réformer la politique agricole commune. « Une initiative malvenue et inutile, tranche-t-il. Je n'ai pas compris pourquoi le commissaire Fischler, ignorant superbement la décision du Conseil européen, a cru devoir faire de nouvelles propositions qui, naturellement, n'aboutiront pas. Jacques Chirac, farouchement opposé à ce projet, refuse toute renégociation de la PAC avant l'échéance de 2006, prévue par l'accord signé en



16- Chirac, ses vaches, ses fromages... Didier Micoine. leparisien.fr. 23 février 2003

mars 1999 par les Quinze à Berlin. La France a même obtenu en octobre dernier à Bruxelles que la PAC ne soit pas remise en cause par l'élargissement de l'UE. Dans la foulée, il dénonce les pratiques « scandaleuses » de la grande distribution par rapport aux agriculteurs.

Le **26 juin 2003**, à Luxembourg¹⁷, les Quinze ont signé une réforme de la politique agricole commune qui veut en finir avec les pratiques productivistes et les subventions tout azimut. Désormais, les aides ne seront plus liées à la production. Pour Jean-Michel Lemétayer, président de la FNSEA, c'est « la fin de la seule politique que l'Europe ait su mener à bien ». Pour Franz Fischler, commissaire européen à l'Agriculture, c'est un accord révolutionnaire. La vérité se situe entre les deux et de toute façon les membres de l'Union ne pouvaient faire autrement à l'approche en septembre prochain, à Cancun (Mexique), de l'OMC qui débattrait des soutiens agricoles et des droits de douane. Bruxelles devra aussi éclaircir sa position sur les pays en

développement, de plus en plus sensibles à un système qui permet de déverser chez eux des produits à des prix relevant du dumping, en mettant à mal leurs agricultures

locales. Jean-Pierre Raffarin s'est voulu rassurant: « Nous corrigerons ce qui nous viendra de l'Europe et qui ne

nous sera pas favorable. » Les agriculteurs français devront changer d'habitudes et ne plus raisonner uniquement en rendement à l'hectare, en nombre de têtes de bétail ou en volume de beurre. Pour la première fois depuis sa création, en mars 1957, la PAC n'est plus synonyme d'aide à la production. Désormais, les agriculteurs français pourront percevoir des aides pour financer mise aux normes de leur exploitation, projet environnemental ou meilleure traçabilité de leurs produits. Ce que l'on appelle désormais le deuxième pilier. Tout le monde était d'accord pour réformer la PAC dont le budget explosait : premier coup de rabot en 1992 pour peser sur les volumes, baisser les prix de soutien et aides à l'hectare indépendantes des rendements. En 1999, l'Allemagne avait refusé de continuer à payer et contraint les Quinze à

17- La prime au changement. Georges Dupuy. L'Express. 03/07/2003

geler le budget agricole et réformer la PAC d'ici à 2007, avec une clause de revoyure à mi-parcours, en 2003. C'était un coup d'arrêt à la productivité et une priorité donnée aux questions d'environnement et de sécurité alimentaire. Contre toute attente, le 10 juillet 2002, le commissaire européen demandait le découplage total. La France, qui courait le risque d'être isolée, alors même qu'elle avait quelques problèmes de politique internationale, infléchit ses positions à l'image de Jacques Chirac qui garantit à Berlin que le budget calé en 1999 n'augmentera pas et que les marges de manœuvre permettront d'intégrer les nouveaux venus. Pourtant les pouvoirs publics, sont accusés d'avoir accepté la fin de la PAC et livré les paysans à la main invisible du marché. Le gouvernement En explique que le découplage n'est que partiel, que le budget affecté aux agriculteurs français est préservé, que les prix sont globalement maintenus, que les instruments de régulation - jachère et quotas laitiers - ont été préservés. Le président de la FNSEA prévoit un désastre pour la filière laitière et une mise à mal des exploitations céréalières.

La sécheresse frappe depuis l'été 2003, avec un déficit

pluviométrique de 20 à 50 % sur la grande majorité du territoire.

76 départements font désormais l'objet de restrictions de certains usages de l'eau. Les effets conjugués de cette sécheresse et de la canicule sur l'économie agricole ont commencé



d'apparaître dès le mois de juin. Ils se sont confirmés en juillet et aggravés avec la canicule du mois d'août. Les premières estimations provisoires laissent penser que le dommage pourrait dépasser largement un milliard d'€. Le ministère de l'agriculture s'est mobilisé dès l'apparition des premiers symptômes de la sécheresse. Les premières mesures de soutien aux agriculteurs en difficulté ont été prises ou obtenues de Bruxelles à partir du 3 juillet : la mise en pâture des jachères, une aide exceptionnelle au transport de fourrage, le recul au 15 décembre 2003 du paiement des cotisations sociales dues à partir du mois d'août, le paiement anticipé d'une partie des aides européennes animales et végétales, la mobilisation des stocks d'intervention

de céréales de l'Union européenne pour compléter l'alimentation du bétail... Fin août 2003, une conférence agricole¹⁸ prévue au départ comme une réunion d'explications pour "demander au gouvernement quelles étaient ses orientations en matière de politique agricole après l'accord sur la réforme de la politique agricole commune (PAC) et avant les négociations de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) prévues en septembre". L'ordre du jour a été bouleversé pour faire face à cette crise. À la fin de cette Conférence, Hervé Gaymard a annoncé un plan d'aide aux agriculteurs victimes de la sécheresse d'un montant total d'environ 500 millions d'euros, dont l'attribution de 180 millions d'euros supplémentaires au Fonds national de garantie des calamités agricoles. Ce plan d'aide répond à plusieurs attentes émises par le syndicat majoritaire, la FNSEA. Il prévoit une aide de 24 millions d'euros pour le transport du fourrage ainsi que la mise à disposition de l'armée pour acheminer la paille dans les départements sinistrés. Il comprend également des prêts à taux très réduits ou même à taux zéro pour les agriculteurs les plus endettés, ainsi qu'une enveloppe de 20 millions d'euros pour les cas de

grandes difficultés. Enfin sur le plan fiscal, le gouvernement a annoncé pour les agriculteurs en difficultés des exonérations de la taxe sur le foncier non-bâti, des différés du paiement des impôts 2003 voire des remises gracieuses dans certains cas. Cette réunion avec le CAF, constitué par la FNSEA, les Jeunes Agriculteurs, ainsi que l'Assemblée permanente des Chambres

d'agriculture (APCA) et la CNMCCA (Confédération Nationale de la Mutualité, de la Coopération et du Crédit Agricole) suscite déjà le vif mécontentement des autres organisations agricoles qui n'y ont pas été conviées.

La conférence ministérielle de l'OMC qui se déroulait à Cancun (Mexique) en **septembre 2003**, s'est terminée sur un échec¹⁹. Les négociations ont échoué avant même d'avoir commencé sur le fond. Les pays riches estiment

18- 500 millions d'euros pour les agriculteurs. www.actu.environnement.com. 22 août 2003

M. Raffarin accorde 500 millions d'euros d'aides aux agriculteurs. Le Monde. 23 août 2003

19- Patrice Gouy. RFI. 15/09/2003

qu'il était prioritaire de négocier les termes de Singapour (investissement, concurrence, marchés publics, facilitation des échanges). Les pays pauvres, menés par le G-22 ont répliqué qu'ils ne négocieraient rien si l'OMC ne commençait pas par régler le dossier agricole (subventions et accès aux marchés). «*En commençant par Singapour, cela voulait dire que les pays riches ne voulaient pas tenir compte de la situation dramatique de l'Afrique. C'est une gifle ! explique un délégué du Burkina-Faso. Ils nous ont dit qu'il fallait négocier ces thèmes car c'était leur priorité et qu'ils ne pouvaient retourner en Europe et aux États-Unis sans avoir réglé la question*». Les trois groupes africains ont répliqué que leurs priorités étaient la question agricole, l'accès au marché, les subventions et le coton. Devant la réponse négative, l'ensemble du G-22, qui représente plus de la moitié de la planète, a abandonné la salle sous les applaudissements des ONG qui voulaient l'échec de cette conférence. Le Programme de développement de Doha, nouveau cycle de négociations commerciales multilatérales lancé au Qatar en 2001, est ainsi au point mort²⁰. Un constat dont se défendent les ministres, qui évitent de parler d'échec²¹ et mettent en avant des "progrès considérables" et affirment leur volonté de faire aboutir le cycle de négociations commerciales



multilatérales. Ils demandent au conseil général de l'OMC, l'organe exécutif de l'organisation, de se réunir au plus tard le 15 décembre pour prendre les mesures permettant de conclure le cycle "de manière positive et dans les délais" prévus, c'est-à-dire avant la fin de 2004. Les négociations de Cancun ont fait ressortir la fracture qui divise le nord et le sud de la planète. Les propositions demeurent mais il faudra les aborder d'une

20- OMC : l'échec du sommet de Cancun. L'échec du sommet de Cancun a révélé les difficultés du dialogue Nord-Sud.

Le Monde. 14 septembre 2003

21- « Un théâtre d'ombres où sans doute personne ne voulait arrêter une quelconque décision, mais où chacun se mettait en scène en prenant la pose avantageuse. Car, dès que le probable échec se profila, la seule obsession des délégations devint de n'en point paraître responsable ». La route des Chapieux : la politique et la vie. Hervé Gaymard. Fayard. 2004

nouvelle manière et régler en priorité les problèmes agricoles que le tiers-monde estime plus important que les intérêts des multinationales. Il faut enfin que l'OMC, dont l'organisation est «médiévale», selon les propos du commissaire européen Pascal Lamy, revoie sans attendre son mode de fonctionnement pour être plus transparente dans ses décisions et plus pragmatique dans ses priorités.

Invité par Jacques Barrot²², il est accueilli deux jours en Haute-Loire²³, en **septembre 2003**, par les services de l'Etat, de nombreux élus et responsables du monde agricole : le préfet Hugues Bousiges, le directeur départemental de l'agriculture Jean-Louis Roux, les parlementaires Jacques Barrot, Jean Proriol, Adrien Gouteyron, Jean Boyer, les conseillères régionales Madeleine Dubois et Marie-Agnès Petit, le président de la Chambre d'agriculture Gilbert Bros, le président de la FDSEA Gilbert Guignand, le président du CDJA Laurent Duplomb... La première visite se déroulait au matin sur l'exploitation en Gaec de Hubert et Bruno Faisandier à Saint-Jean-de-Nay. Ils gèrent une exploitation de 60 ha et un troupeau

de vaches laitières. Une stabulation libre a remplacé l'ancienne étable. Les professionnels pointaient du doigt l'insuffisance des aides à l'investissement malgré le dynamisme du département avec une centaine d'installations annuelles et proposaient quelques pistes : préretraite à 55 ans pour libérer du foncier, aides calculées au

nombre d'associés et non uniquement à la surface, revoir le calendrier du programme de maîtrise des pollutions d'origine agricole. Le ministre prenait bonne note de ses revendications en indiquant qu'une réflexion était menée en ce sens par le groupe Montagne : assouplissement des règles, guichet unique et à Bruxelles révision du calendrier de mise aux normes. L'après midi était consacré au lycée agricole d'Yssingeaux de Choumouroux, en pleine rentrée scolaire. Marie-Agnès Petit, présidente de l'établissement public offrait au ministre un panier de produits du terroir et présentait le lycée : 415 élèves, projet de restructuration 2008-2010, création d'une nouvelle

22- Lorsque Jacques Barrot était ministre de la Santé entre novembre 1995 et juin 1997, Hervé Gaymard était son secrétaire d'Etat.

23- L'Eveil hebdo. Semaine du 10 au 16 septembre 2003

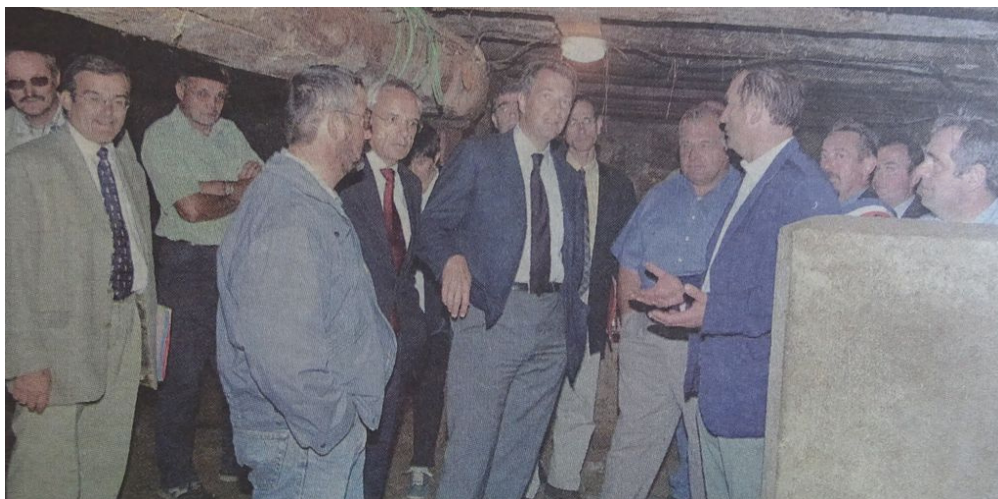
option..., outil incontournable du développement des services en milieu rural et de la formation des salariés et des jeunes agriculteurs. Le lendemain, en fin d'après midi, le ministre se rendait sur une exploitation du Mézenc, chez Jean-Claude Demars installé à Saint-Front. L'agriculteur intervenait sur le financement des bâtiments d'élevage en zone de montagne et la hausse du



foncier. Pour l'attribution de l'AOC pour le « Fin Gras du Mézenc », le ministre assurait de sa bienveillante attention tout en précisant que l'INAO était souveraine en la matière. Le matin, il recevait une délégation de la Confédération paysanne dans les locaux de la DDA, sensible au concept d'agriculture paysanne alliant environnement, développement local et agriculture durable. Il affirme cependant une Europe libérale. Lors de sa conférence de presse, le ministre rappelle les progrès accomplis pour faire avancer les zones de montagne : augmentation de la prime herbagère, doublement prochain des 25 premiers ha de l'ICHN, transformation du contrat territorial d'exploitation en contrat d'agriculture durable. Jacques Barrot demande une aide accrue de l'Etat pour les bâtiments d'élevage en zone de montagne. En ce sens le Conseil général a budgété une aide spécifique en ce domaine. Il aide aussi l'agriculture départementale pénalisée par une forte sécheresse pour compléter les aides de l'Etat et de la Région Auvergne. En réponse, Hervé Gaymard cite les dispositifs existants notamment pour les agriculteurs en difficultés, allègement des charges et des emprunts, RMI, majoration du taux d'acompte au titre de l'indemnisation des calamités agricoles, aides au transport de paille et de foin. A Blanzac, devant une centaine de membres du

Comité interprofessionnel de la promotion de la lentille verte (Cilverpuy), Hervé Gaymard annonce l'instauration d'une cotisation versée par les producteurs et conditionneurs, afin de promouvoir la lentille AOC. Cet accord interprofessionnel attendu depuis plusieurs mois, vient d'être signé au ministère de l'agriculture.

(A suivre...)



Quand au début du XIXe siècle des Polignac font rimer mouton Mérinos et département du Calvados (suite)

La méthode Polignac (suite)

La possession d'un lavoir particulier donne des enseignements pour la tonte. Le premier soin est de constituer des ateliers de tondeurs choisis parmi les meilleurs pour la saison et en exclusivité. Il est ainsi possible de programmer



leur passage et d'en informer les fermiers pour qu'ils se préparent.

La vente des toisons brutes encourage le suint pour faire du poids, suint qui fait que la laine qui passe au lavoir a tendance à jaunir. Il est aussi utile lors de la tonte de disposer d'un employé qui présente les toisons enlevées sur une claie toujours de la même façon facilitant ainsi la découpe selon la qualité. Il est de même conseillé de trier à part les déchets de tonte et de ne pas les inclure dans la toison.

Vers la Saint-Jean, les agneaux sont séparés de leurs mères, sevrés et mis en lot selon leur sexe. Il y a entente entre fermiers voisins pour que chacun alternativement n'ait au final que des mâles ou des femelles.

Au début août, les bergers de première classe doivent impérativement procéder à une réforme de 20 à 25 % de leur effectif et reçoivent des animaux de remplacement.

Il envisage ensuite la possibilité d'adjoindre à son entreprise un lavoir, activité professionnelle fort lucrative malgré les frais importants qu'elle génère : voyages continuels, agents pour chercher marchés et bergeries, frais d'acheminement des laines en suint, bureaux de commerce, paiement des ouvriers, capitaux importants... Un lavoir particulier s'évite quelques frais : laine sur place, ouvriers payés moins cher pris dans la population locale, pas de capitaux, pas de risque de fraude... L'on évite aussi les négociations difficiles et aléatoires avec les acheteurs de laine en suint.

La possession d'un lavoir améliore de façon sûre la qualité de la laine, permettant de la traiter rapidement et d'éviter les échauffements facteurs de jaunissement.

Il faut enfin assurer la pérennité du projet et tendre « à rendre une pile héréditaire¹ », dans un souci de transmission aux enfants à titre personnel mais aussi pour le bien de l'Etat. Actuellement, le Comte possède la majorité des troupeaux mais deux de ses enfants sont copropriétaires² et pourquoi pas un troisième. Ces propriétés sont indivises et constituent un ensemble indissociable pour assurer la force de l'ensemble, soit 3 000 brebis portières prévues en 1823 et leur suite soit au total 10 000 têtes. Pour assurer la cohésion de l'ensemble, le Comte imagine un pacte de famille instituant une sorte de société par actions permettant à chacun de toucher des dividendes sans mettre en péril l'équilibre du système avec l'engagement de ne jamais réduire la souche primitive en deçà de 3 000 brebis portières aussi longtemps que le rendement du capital initial atteindra au moins 12 % net. Le pacte stipule aussi la nécessité d'une administration unique nommé par le conseil des actionnaires. Il prend en exemple la société du canal du Languedoc³ et la manufacture des glaces⁴. Il demande au roi de

1- La pile du comte de Polignac ne sera pas héréditaire comme il le souhaitait ou du moins ne perdurera pas au-delà du milieu des années 1840 lorsque son fils Héraclé y mettra fin. Nous n'en savons pas les raisons : manque de descendants souhaitant s'investir dans cette entreprise, baisse de rentabilité, désaffection progressive pour la laine mérinos...

2- Il s'agit de son fils Héraclé-Claude-Alexandre (1789-1851) qui effectivement assurera le fonctionnement du système jusqu'au milieu des années 1840. Sa fille Bonne-Thérèse-Louise-Hélène-Léontille (1792-1857) mariée à Arnould-Louis-Arnaud de Blocquel de Croix, baron de Wismes (1780-1863) pourrait être aussi copropriétaire. On trouve en effet son nom dans les baux conclus avec Sanguin de Livry. L'autre fille Joséphine-Marie-Sidonie (1797-1871) meurt sans avoir contracté d'alliance.

3- Colbert voulait ce canal pour favoriser le commerce du blé. Un édit royal est publié en octobre 1666 pour la mise en chantier du « canal royal du Languedoc » et les travaux sont confiés à Pierre-Paul Riquet qui va en financer une partie, aidé par le Royaume et la province du Languedoc. A la Révolution, les parts de propriété de la famille Riquet sont confisquées et confiées à la régie des Douanes. En 1810, Napoléon crée la Compagnie du canal du Midi et lui vend la majorité des parts de l'Etat.

4- C'est encore une initiative de Colbert pour lutter contre l'importation des glaces étrangères, en particulier

prendre en considération ce projet et la possibilité de le développer avec un objectif de 60 000 moutons divisés en « quatre piles héréditaires et indivisibles ». Il lui semble que ces établissements participeraient bien mieux à l'amélioration des laines que le métissage de millions de moutons. Les fabriques réputées seraient approvisionnées de laines de qualité et pourraient se lancer dans des opérations commerciales hardies et contribueraient ainsi à la renommée de notre industrie. L'Etat se trouverait aussi libéré du tribut des achats extérieurs.

Dans un rapport de 1829⁵, M. le comte de Polignac est amené à préciser les clauses de ses contrats avec les fermiers du voisinage. Il se réserve l'entière récolte « tant en laine qu'en agneaux ». Les fermiers s'engagent « de fournir toutes les pailles, fourrages, provendes, enfin tout ce qui constitue les aliments, de payer les gages du berger ainsi que sa nourriture comme celle de son chien, de tous les frais de tonte et de médicaments, de m'apporter la laine au chef-lieu... » Ils ne peuvent faire tondre qu'en sa présence ou celle de ses représentants. Il ne tolère aux fermiers que 5 pour cent de perte, sans déduction. Si la perte est plus considérable mais non de leur faute, une épidémie par exemple, il diminue seulement sur le paiement par tête. Mais si un fermier, par sa faute, perd un nombre d'animaux important, il est tenu d'en informer l'Administration centrale... qui constate juridiquement la cause de la mortalité... et ce fermier est tenu de rembourser le prix intrinsèque de ces animaux...

Ces fermiers sont soumis aux inspections journalières du berger-inspecteur, comme du régisseur en chef, et si ces inspecteurs,

vénitiennes. La Manufacture royale des glaces appelée à partir du XVIII^e, de Saint-Gobain, englobait divers établissements : à Paris au faubourg Saint-Antoine et rue de Reuilly (1665) ; à Tourlaville près de Cherbourg (1668) et Saint-Gobain près de Laon (1692). Elle fut financée par un apport initial du Royaume en 1665, par quelques particuliers de la noblesse terrienne mais surtout par des bourgeois parisiens. Son capital était réparti en actions selon un système complexe. En 1830, après la perte de son monopole, elle devint une société anonyme.

5- Rapport fait au Conseil royal d'agriculture établi près S. Ex. le ministre de l'intérieur par M. le comte de Polignac, l'un de ses membres (en réponse à diverses assertions sur la laine et les troupeaux). Séance du 6 février 1829. Paris, de l'impr. de madame Huzard, 1829, in-8 de 60 pag., 1 fr. 50 c.

rencontrent un troupeau en mauvais état par suite d'économies sur la nourriture, ils vérifient l'état des greniers et la qualité des fourrages. S'ils sont mauvais ou insuffisants, ils les font secourir par de l'orge ou de l'avoine en gerbe prise dans la grange, ou bien ils envoient dans cette bergerie et aux frais du fermier la quantité de fourrages jugée nécessaire. Le comte de Polignac s'en rembourse toujours sur le prix des pensions. S'il survient une maladie épidémique, les fermiers sont tenus de prévenir l'Administration qui envoie aussitôt les



Le berger et son chien, lithographie de F. Grenier, XIX^e siècle. (Bibliothèque nationale, Cabinet des Estampes.)

meilleurs bergers vétérinaires, établit un cordon sanitaire et désinfecte les locaux. Si un fermier est défaillant son contrat n'est pas reconduit. Le comte n'a que l'embarras du choix pour le remplacer : « ... et j'ai toujours à choisir, pour le remplacer, entre vingt fermiers, qui sont enregistrés d'avance au chef-lieu, et qui postulent mes troupeaux pendant des années. » Les fermiers du pays sont habitués à ces conditions assez rigoureuses exercées « avec douceur » et avec un « jugement toujours moins sévère que ne le sont mes droits ». Il n'y a jamais eu de conflit juridique.

Ce système est aussi très avantageux pour les fermiers. Les contrées que recherche le comte pour placer ses troupeaux sont des petites terres qui fournissent peu de fumier et où il est très difficile de s'en procurer. Le fermier qui prend un troupeau de mérinos peut alors vendre le sien et employer le produit à acheter des engrais. Ainsi, il dégage un capital propre à améliorer ses cultures et mieux il entretient son troupeau, plus il y gagne, puisqu'il obtient de meilleurs engrais et en plus grande quantité. Il se met à l'abri des maladies épidémiques et d'une perte de 5 % à la charge du propriétaire, sans réduction sur la

pension. Il ne risque plus les maladies « qu'on achète trop souvent dans les foires » et ne perd plus de temps pour acheter et revendre ses moutons. Il est à l'abri des banqueroutes des acheteurs de ses moutons ou de ses laines. Le comte de Polignac fait aussi fonction de banquier : « certain de toucher son argent à jour fixe, il dispose ses paiemens en conséquence, reçoit le mien en bons écus au lieu d'être payé en sacs de sous, et s'il lui arrive malheureusement de perdre des chevaux ou de grandes bêtes à cornes qu'il faut remplacer sur-le-champ, alors, au lieu d'être souvent forcé de recourir à des usuriers qui l'écraseraient, il se transporte chez mes banquiers, qui, moyennant un demi pour cent par mois, et un demi de commission de banque sur la somme, lui font souvent des avances sur la seule présentation de son contrat ».

Dans une Statistique de l'arrondissement de Falaise⁶, en 1829, les auteurs remarquent le grand nombre de moutons mérinos, plus abondants que les moutons de pays, sous l'influence du comte Charles de Polignac qui a dépensé à cet effet des sommes considérables. « Le Calvados... doit conserver la mémoire de ce vieux gentilhomme, qui consacra les derniers jours d'une vie agitée à tenter des améliorations utiles pour son pays.



Aujourd'hui, qu'il n'est plus, son fils continue ses essais, à-peu-près sur la même échelle. » Le comte de Polignac, interrogé en 1829, peu avant son décès, donne les renseignements suivants, par lettre sur son établissement d'Outrelaise. Son

6- Statistique de l'arrondissement de Falaise. Tome III. F. Galeron...Imprimerie Brée Aîné. Falaise. 1829

dernier emménagement d'hiver a été de 8300 bêtes⁷ qui, agneaux compris, offriront à la tonte à l'été 1830, 10500 têtes... Ces troupeaux sont placés chez les fermiers des environs, tenus de les nourrir et de les soigner selon des baux, et qui se renouvellent tous les ans à la saint-Michel. Le propriétaire du troupeau paie net 9 francs 50 par tête d'animal qui ne produit pas, et 16 francs 15 par tête de brebis avec son agneau. Toutes les dépenses, gages des bergers, leur nourriture et celle des chiens, sont à la charge des fermiers. La tonte et le croît sont pour le propriétaire. Le comte de Polignac ne change jamais ses fermier « à moins qu'ils ne m'y forcent par des négligences ou d'autres actes répréhensibles » et exerce une surveillance continuelle. Il fait tondre en mai et juin, commençant par les troupeaux de moutons-moutons, finissant par les brebis portières et les agneaux en juillet, « afin que l'agnelin soit plus long et meilleur ». Les laines ne subissent aucun traitement particulier. Elles sont triées en suint, lavées et blanchies par le seul effet de leur propre suint. Ces opérations occupent, un peu plus de trente-cinq personnes pendant environ quatre mois de l'année. Les laines *primes* sont employées par les plus grandes manufactures, les qualités secondaires conviennent au travail d'Elbeuf et les tout-à-fait basses classes à toutes les fabriques. Pour le comte, la valeur d'une toison, pure race, devrait atteindre 12 francs pour que l'agriculteur puisse faire ses affaires. Il constate que « La chair du mérinos, engraisé dans l'âge compétent, vaut autant que celle du mouton » indigène ; elle a le même cours à Poissy. Il précise qu'il possède dans l'arrondissement de Falaise quarante-cinq troupeaux mérinos. Les cultivateurs intéressés peuvent se rendre sur les lieux, où « ils obtiendraient des renseignements plus complets de M. François Richer, régisseur, ou de M. Héraclé de Polignac lui-même... Ils pourraient visiter aussi les dépôts de toisons et de laines entassées dans le vieux pavillon du château, les beaux lavoirs, les séchoirs disposés à l'extrémité du parc, et les troupeaux de béliers

7- « ...bêtes à laine ne produisant pas, lesquelles sont : Les moutons faits de tous les âges, les agneaux mâles et femelles de l'année devenant antenais et antenaises, les antenaises faites de l'année précédente, qui n'ont point été emménagées, que nous nommons en Normandie *bécardes sans nourrir*, et enfin les brebis faites, auxquelles, par motifs d'économie, on n'a pas donné le bélier, et que nous qualifions *brebis porte-laines*. »

et de brebis choisies que renferme l'exploitation... »

Plus tard, en 1837, Louis Vivien dans son dictionnaire d'agriculture⁸ précise lui aussi le contenu de ces baux à cheptel, alors dressés par Héraclé de Polignac qui a pris la succession de son père. Il a augmenté la pension que l'auteur juge généreuse. Le bail à mi-fruit habituel ne rencontre guère de succès en production ovine et n'offre pas assez de garanties pour ce cheptel de qualité. Aussi, M. de Polignac en a été amené à un placement de moutons à prix d'argent, une pension qu'il paye par tête de bétail. Des économistes de l'époque fixent une juste pension à 12 ou 13 francs par tête. M. de Polignac plus généreux verse 20 francs mais aux conditions suivantes : la réserve de tous les produits du troupeau au propriétaire, fumier excepté ; le preneur chargé de tous les frais sans exceptions ; la présentation des peaux des animaux morts ; la perte de la pension de tous les animaux morts au-dessus de 5 % ; l'obligation de prévenir le propriétaire des maladies épizootiques sous peine de la perte de la valeur des bêtes ; le preneur répond des effets de la gale ; la différenciation de prix pour les bêtes qui n'ont pas fait d'agneaux ; la défense de pâturer dans les prairies naturelles et lieux aquatiques désignés par le bail.

Le système proposé aux fermiers est une véritable méthode qui s'appuie sur une administration centrale pilotée par le comte de Polignac et plus tard par son fils. Elle comprend un régisseur en chef, des bergers inspecteurs qui effectuent des visites d'élevages, des bergers vétérinaires mandatés en cas d'épidémie. L'entreprise dans son ensemble a eu un fort impact sur l'économie agricole locale⁹.

8- Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire. Tome XIII. Louis Vivien. Pourrat Frères Editeurs. Paris. 1837

9-« MM. de Polignac ont introduit dans le canton de Bretteville-sur-Laize, de nombreux troupeaux de mérinos qui ont contribué à améliorer la culture de ces campagnes. Il a fallu beaucoup de fourrages pour nourrir ces troupeaux. Alors les champs de blé ont fait place à des champs de sainfoin et de trèfle ; les engrais en même temps se sont multipliés ; enfin les laines ont gagné en finesse et en qualité. Les moutons, comme le colza, ont soutenu notre agriculture dans une partie de cet arrondissement. « Ce sont eux qui ont sauvé plusieurs fermiers d'un naufrage dans leur fortune, dit M. Lecellier, et peut-être nous le premier. » M. de Polignac a près de sept mille moutons encore dans un rayon de deux à trois lieues autour de

Ce système nous fait penser, avec quelques nuances, aux actuels contrats d'intégration en production de volailles. L'agriculteur s'engage à livrer une production déterminée à une entreprise transformatrice ou distributrice, laquelle l'approvisionne à titre exclusif en moyens de production, lui consent des facilités financières et contrôle techniquement les processus de production. En contrepartie de son travail et de la mise à disposition de locaux, l'éleveur reçoit une rémunération fonction des résultats techniques obtenus. L'intégration n'a pas bonne presse en agriculture mais permet cependant un complément de revenu appréciable.

De nombreuses récompenses

Sans présumer de la rentabilité d'un tel investissement, le cheptel ainsi géré fournit une excellente laine distinguée dans les concours. Il s'agit de démontrer si ce n'est la supériorité mais au moins l'équivalence en qualité des laines locales par rapport aux laines d'Espagne.

Les Mémoires de la société d'agriculture et de commerce de Caen¹⁰, en **1818**, consacrent un paragraphe au Mérinos : « Vous avez vu, et toujours, avec la plus vive satisfaction, figurer, dans les précédentes expositions, les laines des différents troupeaux de mérinos qui existent dans ce département. Vous décernâtes, en 1806, une médaille à M. Sanguin de Livry, alors possesseur des nombreux troupeaux de Blainville. Devenu la propriété de M. le comte de Polignac, ce bel établissement, organisé par lui sur un meilleur plan, ne pouvait manquer d'acquiescer un plus grand développement, et la race des moutons s'y est perfectionnée. Il a mérité de fixer l'attention du Roi, et M. de Polignac a reçu de S. M. des marques de sa munificence. Cette année, MM. les comtes de Polignac et de la Fresnaye... ont exposé... plusieurs toisons de leurs troupeaux, et vous les trouverez de plus en plus recommandables par le soin qu'ils apportent à conserver la pureté de leurs races de mérinos et la beauté de leurs laines. »

Le journaliste de La Renommée du 15 juin **1819**¹¹, visite l'exposition du Louvre et les salles

Gouvix ». Moutons. Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie, Volume 4. Le Roy. Caen. 1838

10- Société d'agriculture et de commerce de Caen. Rapports sur la 4ème exposition des produits des arts du Calvados en 1819. imprimerie Poisson. Caen. 1819

11- Exposition du Louvre. Industrie nationale. Exposition des produits de nos manufactures de laine. Journal La Renommée du 15 juin 1819. Paris

consacrées aux produits des manufactures. La plus grande partie des tissus viennent des fabriques de Sedan, Louviers et Elbeuf. Des échantillons de laine proviennent des bergeries de MM. Morand de Cabourg, de la Fresnay de Falaise, de Polignac. La Minerve Française¹² commente aussi l'évènement : « Parmi les propriétaires de troupeaux qui ont envoyé leurs laines à l'exposition, on remarque MM. Guérineau, de Poitiers, Soubervie de Léognan (Gironde), de Polignac, Morand du Calvados, et le maréchal Beurnonville. Les laines d'origine françaises s'améliorent aussi de jour en jour, témoins les échantillons de MM. Busson, de la Merville, Morin, habitants du Cher. Nos laines améliorées, il fallait acquérir aussi l'art de les filer, art dans lequel les Anglais avaient laissé bien loin derrière eux les manufacturiers français encore esclaves d'une vieille routine... »

Lors de l'Exposition publique des produits de l'industrie française¹³, dans les salles du Palais du Louvre, en août 1823, M. de Polignac reçoit une médaille d'or au titre de l'amélioration des laines, pour des laines mérinos d'une qualité



supérieure. « C'est au Louvre que brille dans ce moment la véritable gloire de la France. Tandis que des calomnies quotidiennes poursuivent les classes les plus utiles de la société, l'industrie ne répond à ses détracteurs que par de nouvelles merveilles : si naguère nous avons vaincu les nations par nos armes, nous sommes aujourd'hui au-dessus d'elles par les produits de nos ateliers, de nos fabriques et de nos manufactures... Les laines et les mérinos de M. le lieutenant-comte

de Polignac occupent la salle n. 51. Ce propriétaire qui possède dans le Calvados un troupeau de neuf mille mérinos, a exposé 2,000 kilog. de laine superfine¹⁴ ».

En 1824, le rapport du jury central sur les produits de l'industrie française¹⁵, est élogieux et lui décerne une médaille d'or : « Cette magnifique réunion de troupeaux, à laquelle nulle autre en France ne peut être comparée pour le nombre, n'admet que des animaux choisis, de race pure, parfaitement appareillés de nature et de taille, et provenant tous d'une même souche primitive. Les laines de ces troupeaux sont remarquables par une force qui n'exclut pas la finesse. Le triage rigoureux auquel on les soumet sur place, le lavage complet qu'elles supportent ensuite au chef-lieu même de l'établissement, donnent en outre à ces laines une qualité soutenue ; aussi jouissent-elles d'une grande réputation dans plusieurs de nos villes manufacturières. Le jury central de l'exposition de l'industrie française a pensé que cet établissement pastoral du Calvados doit, à raison de son extrême importance, être immédiatement placé à côté de celui de Naz, et il a décerné une médaille d'or à M. le comte de Polignac. »

« M. le comte de Polignac est depuis longtemps placé par l'opinion publique au premier rang de ceux qui ont le plus contribué à l'accroissement des mérinos en France et à leur perfectionnement. C'est à ses longs efforts et à sa louable persévérance que l'on est redevable de la pile ou ensemble de troupeaux formant l'établissement rural du Calvados. Un système d'administration qui diffère du faisant valoir et du cheptel légal, est suivi avec succès par M. le comte de Polignac. Il consiste à placer temporairement les troupeaux chez différents fermiers, à charge d'une pension fixe, calculée par tête de bétail, et à les soumettre néanmoins à un régime uniforme de surveillance. Les avantages particuliers de ce système paraissent être de rendre la possession du bétail totalement indépendante de celle des terres, et de se prêter conséquemment à l'extension la plus illimitée des troupeaux ; de permettre la dissémination des piles sur de grands espaces ; par-là, de rendre les épidémies plus rares et

12- La Minerve française. Au bureau de la Minerve Française. Rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prés, n°. 18. Paris. Août 1819.

13- Archives des découvertes et des inventions nouvelles, faites dans les sciences, les arts et les manufactures... pendant l'année 1823. Treuttel et Wurtz. Paris. 1823

14- Premier coup d'oeil sur les produits de l'industrie française. Le diable boiteux. Journal des spectacles, des moeurs de la littérature. N° 43 Lundi 25 août 1823.

15- Rapport sur les produits de l'industrie française, présenté au nom du jury central. Imprimerie royale. Paris. 1824

moins meurtrières ; enfin, de laisser toujours le propriétaire maître du choix des pâturages, et de lui conserver sans cesse un pouvoir absolu pour diriger le croisement des races, l'éducation du croît annuel, et généralement tout ce qui concerne l'exploitation et l'amélioration de ses troupeaux. La pile entière était, en 1823, composée de 7000 individus... Par l'accroissement naturel, il est vraisemblable qu'elle sera portée, dans le courant de 1824, à 10 000, dont 3 000 brebis portières » . L'exposition du Louvre de 1827¹⁶ fut la dernière du gouvernement de la Restauration. On quitta les galeries du Louvre pour un baraquement établi dans la cour. Le fait agricole principal fut l'apparition pour la première fois aux expositions de la laine brute ; c'était un progrès, mais on n'en était pas encore à exhiber les animaux. Les laines étaient classées au commencement de la série des étoffes dont elles étaient les matières premières. Les noms des exposants témoignent d'un grand effort dans la classe aristocratique pour la multiplication des troupeaux de mérinos. On y



trouve, par exemple, le comte de Polignac, à Caen...

En 1828, le comte de Polignac, à Outrelaise près Caen, obtient un rappel de médaille d'or¹⁷ : « La pile de troupeaux fondée dans le département du Calvados par M. de Polignac présente un effectif de 11 145 têtes de bétail, dont 8645 adultes et 2500 agneaux. En 1826, la prime marchande ou la laine fine provenant de la récolte a été de 3 000 kilogrammes. Ces résultats satisfaisants dépassent les espérances que fit concevoir en 1823 l'établissement rural du Calvados. Ainsi se perfectionne et s'étend à-la-

16- Catalogue des produits de l'industrie française admis à l'exposition publique dans le Palais du Louvre. Anthelme Boucher. Paris. 1827

17- Rapport sur les produits de l'industrie française. Paris. Imprimerie royale. 1828

fois le système imaginé par M. le comte de Polignac pour l'aménagement de ses troupeaux, système dont les avantages déjà signalés deviennent chaque jour plus sensibles, et sont susceptibles de fixer de plus en plus l'attention des cultivateurs. A la dernière exposition, M. le comte de Polignac obtint une médaille d'or ; cette distinction est toujours bien méritée. »

En 1830, un Mémoire de la Société royale d'agriculture¹⁸ fait état de la comparaison entre des draps fabriqués par des entreprises réputées, avec de la laine prise dans les troupeaux de M. de Polignac, en Saxe et à Naz : « On n'a cependant jamais fait plus d'efforts pour l'introduction de nouvelles races à laine longue ou à laine fine ; la conservation des mérinos de race pure à laine superfine, pour propager les métis et perfectionner les indigènes. Malheureusement les froids du dernier hiver ont fait éprouver beaucoup de pertes aux propriétaires de bestiaux, et surtout aux possesseurs de bêtes à laine. Il a été présenté à la Société des draps qui ont été confectionnés avec les laines des troupeaux mérinos de M. le comte de Polignac par M. Raulin manufacturier à Sedan, et des draps faits aussi avec des laines mérinos provenant des troupeaux du même propriétaire, et confectionnés à Elbeuf ; les uns et les autres ont été trouvés de bonne qualité. Elle a eu la même opinion à la vue des échantillons de laine et de drap qui lui ont été présentés par MM. Gaudin fils et Maître, comme propres à justifier le compte avantageux qui lui avait été rendu par M. Mortemart Boisse, l'un de ses membres, sur la qualité distinguée du troupeau de race électorale qu'ils ont importé en France. Ces présentations ont donné lieu à plusieurs réflexions, et M. le Secrétaire perpétuel a proposé de nommer une commission, qui serait chargée de soumettre à des expériences comparatives les différentes sortes de laines, de manière à pouvoir apprécier les divers rapports qui en rendent l'emploi plus ou moins avantageux, tels que la finesse, l'élasticité, le nerf et le tassé ». C'est en fait M. de Polignac qui avait mis en place cette expérimentation. Il propose à d'honorables maisons, MM. Nicolas Paulin père et fils de Sedan, de Louviers et MM. Chefdrué et Chauvreulx d'Elbeuf, une quantité suffisante de ses laines extrafines pour confectionner des

18- Mémoires publiés par la Société royale et centrale d'agriculture, économie rurale et domestique. Imprimerie de Mme Huzard. Paris. 1830

pièces de draps. Ces maisons acceptent ses propositions.

MM. Nicolas Raulin père et fils de Sedan affirment que ces draps ne laissent rien à désirer dans leur fabrication qui a été merveilleusement servie par la perfection de la matière première.

MM. Chefdrue et Chauvreux d'Elbeuf écrivent le 16 mars 1829 : « nous avons travaillé votre laine extraprimé d'après nos principes ordinaires de fabrication... il en est résulté que les pièces fabriquées dans notre système ont obtenu toute la souplesse et le moelleux qu'il est possible de désirer dans un drap... Les draps que nous allons vous envoyer établiront très clairement une perfection dont sont susceptibles nos laines françaises, telle qu'elle ne peut être surpassée que par quelques laines saxonnes, en très petite quantité... Nous ne serions pas étonnés d'avoir à vous annoncer que la laine de Naz n'arrivera pas à produire des draps aussi fins et aussi beaux que ceux faits avec votre laine... » Démonstration est donc faite de l'excellence des laines du Comte de Polignac même si les laines de Saxe sont supérieures mais en quantité insuffisante, rareté qui en fait leur prix. Le Comte se lance ensuite dans un plaidoyer pour faire en sorte d'arrêter la chute des cours qui ruine les éleveurs de mérinos.



Il montre ensuite l'inefficacité et le temps que prendrait le métissage du troupeau français par rapport à un élevage en race pure comme il le pratique à grande échelle.

En 1834, les Archives du commerce et de l'industrie agricole et manufacturière¹⁹, signalent les progrès depuis 30 ans de la production de laine. La France ne possédait au moment de la Révolution que des moutons indigènes dont les produits ne pouvaient servir à la fabrication des

19- Archives du commerce et de l'industrie agricole et manufacturière. Tome VII. Treuttel et Wurtz libraires. Paris. 1834

draps fins. De 1800 à 1811, l'amélioration des bêtes à laine prit un grand développement et permit la généralisation de l'emploi de nos laines mérinos par les différents manufacturiers. Une exposition où sont présentés des échantillons de laines distingue quelques bons élevages : « A la tête de ceux qui ont participé à ce nouveau concours, on distingue l'établissement de Naz, département de l'Ain... Les laines qu'elle expose sont en suint et en échantillons lavés. Elles sont douces et moelleuses à la main, d'une rare égalité dans toutes leurs parties, et réunissent au plus haut degré possible la finesse, le nerf et l'élasticité, qualités indispensables pour la fabrication des draps superfins ; elles soutiennent dignement le parallèle avec les laines électrolaires de Saxe. L'établissement fondé par M. le comte de Polignac à Outrelaise, près Caen, dans le Calvados, a également envoyé des échantillons non moins remarquables par leur brin uniforme que par leur finesse et leur force réunies. La beauté en est due en partie au triage rigoureux auquel on les soumet sur place, et au lavage complet qu'elles subissent sur les lieux mêmes... »

En 1839²⁰, M. de Polignac présente des toisons de bélier et de brebis : « M. le Comte Héraclé de Polignac, à Outrelaise (commune de Gouvix), reçut la médaille d'or en 1823, et elle lui fut rappelée en 1827 et 1834. Bien que le troupeau de M. le comte de Polignac ne soit plus aussi nombreux que dans l'origine, il compte encore, suivant la déclaration de ce propriétaire, 7 000 bêtes, et peut ainsi être cité comme un des plus considérables qui soient en France. M. le comte de Polignac continue à lui donner les mêmes soins que par le passé et à obtenir les mêmes résultats ; ses primes n'ont pas cessé d'être recherchées dans le commerce, en raison de leur finesse et de leur bonne qualité, et le jury central ne peut que voter, de nouveau et pour la troisième fois, le rappel de la médaille d'or en faveur de ce propriétaire. »

Le Panorama de l'industrie française²¹ donne une autre appréciation moins élogieuse : « Héraclé de Polignac (comte), à Outrelaise(Calvados). - Médaille d'or en 1823 rappelée en 1827 et 1834 — Laines provenant de pure race de mérinos, toisons

20- Journal d'agriculture pratique, de jardinage et d'économie domestique. Tome III. Troisième année. Maison Rustique. Paris. 1840

21-Panorama de l'industrie française publié par une société d'artistes et d'industriels sous la direction de M. Al. Lucas. Caillet. Paris. 1839

de béliers et de brebis. — La fameuse pile du comte Héraclé de Polignac ne s'améliore point, nous croyons même qu'elle est fort au-dessous de ce qu'elle était en 1834, bien qu'alors on n'eut pas encore pensé à la mettre sous verre²², comme aujourd'hui. S'il y a eu cette année rappel de médaille d'or ça a été affaire de politesse et d'égards pour le mérite qu'eut M. le comte,



d'introduire les belles laines en France, dans une localité fort ignorante en fait de troupeaux. M. de Polignac est un grand ami du système ultra-protecteur. C'est à son influence qu'on dut l'établissement du droit protecteur de 33 pour 100, avec un minimum de valeur d'un franc ; plus, les gentillesses et agréments de la préemption. Ce beau droit, qui désola nos fabricants de lainages, qui n'enrichit guère les consommateurs, on peut le supposer; qui équivalut, pour les petites laines du nord de l'Allemagne, à une taxe de 50 pour 100, a-t-il du moins fait la fortune des producteurs français ? Vraiment non ! Les plus énergiques partisans de la protection avouent maintenant de fort bonne grâce que le prix des laines françaises fut en baisse sous l'influence des taxes douanières les plus élevées, et qu'il s'est élevé après l'abaissement des droits. Ce n'est pas la première

22- Allusion à la présentation sous cadre d'échantillons de laine de M. de Polignac : « Noms et demeures des agriculteurs, fabricants et artistes et désignation des objets exposés : 4. De Polignac, le comte HERACLE, à Outrelaize, commune de Gouvix : cadre contenant des échantillons de laines de bélier et de brebis, provenant des mérinos qu'il possède, au nombre de 7,000, dans les arrondissements de Caen et de Falaise ». Société royale d'agriculture et de commerce de Caen. 5ème exposition. Catalogue des produits des arts du département du Calvados qui seront exposés à l'Hôtel de ville de Caen depuis le 13 jusqu'au 27 avril. Le Roy. Caen. 1839

fois que pareil phénomène économique a été observé, ce ne sera pas la dernière ».

Un troupeau de mérinos se signale à cette même époque à Gouvix, celui de François Richer qui a été régisseur d'Héraclé de Polignac.

On les trouve au palmarès d'un concours organisé à Jort par la section d'agriculture et d'industrie de la société académique, agricole, industrielle et d'instruction de l'arrondissement de Falaise²³ en septembre 1843. Dans la catégorie Mérinos laine fine, le 1er prix est attribué à M. François Richer, à Gouvix, pour un bélier sans cornes²⁴, âgé de 18 mois, le 2ème à M. le comte de Polignac, pour également un bélier sans cornes, âgé de 18 mois. Le comte de Polignac fait parvenir une lettre dont le contenu est adjoint en note au palmarès : « M. le comte de Polignac a écrit à la Société pour lui déclarer que deux de ses béliers avaient été conduits aux concours à son inçu et à celui du fermier nourrisseur chez lequel ils étaient placés pour y faire la monte ; et que l'un d'eux ayant remporté le second prix, il ne croyait pas devoir accepter une prime qu'il n'avait pas eu l'intention de disputer ». Nous n'avons pas trouvé d'autres participations à des concours d'Héraclé de Polignac. Nous ne savons pas non plus si François

23- Annuaire des 5 départements de l'ancienne Normandie publié par l'association normande. Le Roy. Caen. 1843

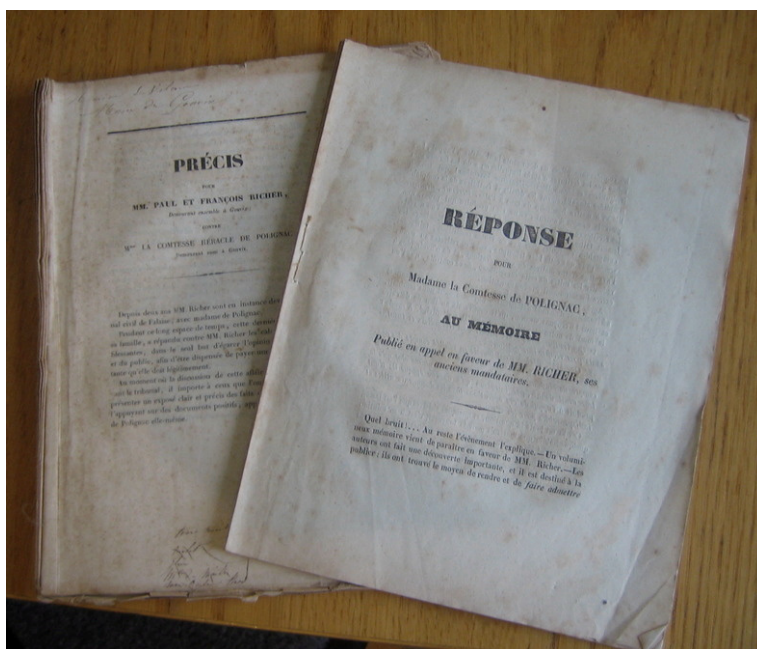
24- « J'ai observé qu'un bélier sans cornes, pur mérinos, employé pour la monte d'une cinquantaine de brebis, donne, dès la première année, trois ou quatre agneaux sans cornes. Ce nombre augmente si les brebis proviennent déjà d'un bélier sans cornes ; mais il ne m'a pas été possible de déterminer dans quelle proportion. En résumé, le bélier sans cornes peut avoir toutes les qualités du bélier à cornes, et dans ce cas il ne lui est point inférieur. Si les cornes de celui-ci, outre l'ornement qu'elles donnent à la tête de l'animal, sont d'une utilité réelle pour la tableterie, on peut lui reprocher des défauts que n'a point le bélier sans cornes ; il tient plus de place à la bergerie, il brise parfois les rateliers et les claies, et détruit les jeunes arbres; il livre quelquefois à ses semblables des combats à outrance, et il n'est pas sans exemple qu'un berger ait été tué d'un coup de tête d'un bélier à cornes devenu méchant. Mais, je le répète, le nombre des béliers est si peu considérable proportionnellement à celui des brebis ; sous le rapport des cornes, les avantages sont par conséquent si peu multipliés, et il y a d'un autre côté tant de moyens de se soustraire aux différens inconvénients des cornes, que je ne pense pas qu'on puisse établir une préférence fondée pour les uns ou pour les autres de ces animaux. » Cité dans Nouvelle bibliothèque médicale, IIe série ou Recueil de médecine vétérinaire. 1ère année. Tome Premier. Gabon. Paris. 1824)]

Richer est encore son régisseur mais le torchon brûle comme en témoigne deux plaquettes²⁵ éditées en 1844 et 1846 faisant état de différents entre Paul et François Richer et Madame de Polignac. La première est intitulée : « Précis pour MM. Paul et François Richer²⁶, demeurant ensemble à Gouvix ; contre Mme la Comtesse de Polignac, demeurant aussi à Gouvix. » Datée de 1844, elle comporte la signature du maire de Gouvix, des inscriptions manuscrites sur sa première page et ce texte : « Depuis 2 ans MM. Richer sont en instance devant le tribunal civil de Falaise avec Mme de Polignac. Pendant ce long espace de temps cette dernière et sa famille a répandu contre MM. Richer les calomnies blessantes dans le seul but d'égarer l'opinion... et du public afin d'être dispensée de payer une somme importante qu'elle doit légitimement... »

La deuxième brochure est datée de 1846 « Réponse pour Madame la comtesse de Polignac au mémoire publié en appel en faveur de MM. Richer, ses anciens mandataires. »

L'épouse d'Héraclé de Polignac s'est trouvée entraînée dans un conflit avec les gestionnaires, les frères François et Paul Richer, propriétaires et cultivateurs à Gouvix, auxquels elle avait donné en 1825 tous pouvoirs par procuration chez un notaire parisien Me Thouin. On apprend que l'activité liée aux "nombreux troupeaux mérinos" (croît, prix des animaux vendus chaque année, celui des laines expédiées jusqu'à Paris et atteignant des "sommes considérables") nécessitait aussi de grandes dépenses: notamment les frais de pension des troupeaux chez les nourrisseurs, les salaires des personnes employées à la

surveillance, au lavage des laines... On observe que dès 1831 les comptes fournis par les mandataires apparaissent contestés mais les frères Richer soutiendront qu'ils ont été approuvés jusqu'en 1839... Toutefois Mme de Polignac ne désarme pas. Elle se plaint qu'ils n'ont pas fait aux nourrisseurs les retenues qui s'imposaient pour la perte d'un grand nombre de têtes de bétail et que de surcroît ils ont mêlé à ses troupeaux un grand nombre de leurs moutons ainsi que leurs laines dans les magasins d'Outrelaise enlevées par charretées après leur renvoi en 1842. Cette situation confuse conduit à un procès dispendieux qui, après Falaise en 1845, s'achève en 1848 à la cour d'appel de Caen aux dépens des Polignac pour un coût excédant 68.000 f. en 1852²⁷ François Richer est encore au palmarès du Concours de bestiaux et d'instruments aratoires



pour les 6 arrondissements du Calvados²⁸, en octobre **1843** : dans la catégorie bélier d'un an et au-dessus, médaille d'argent, 1er prix de 100 francs pour un bélier sans cornes, race pure mérinos ; dans la catégorie brebis, par lot de 10, un an et au-dessus, 2ème prix de 75 francs pour un lot de brebis bécards de race mérinos pure. François Richer, « propriétaire d'un beau troupeau de moutons de race espagnole à Gouvix », écrit à F.V Raspail, auteur d'un livre sur l'Histoire naturelle de la santé et de la maladie paru en **1846** et lui fait part de son expérience en matière de

25- Précis pour MM. Paul et François Richer, demeurant ensemble à Gouvix ; contre Mme la Comtesse Héraclé de Polignac, demeurant aussi à Gouvix. Réponse pour Madame la Comtesse de Polignac au mémoire publié en appel en faveur de MM. Richer, ses anciens mandataires. 2 brochures de format in-4, 1844, 60 pp. ; 1846, 40 pp. Rouseurs et pliures, signature du maire de Gouvix et inscriptions manuscrites sur la première page de la première brochure, usure d'usage, état général correct. Brochures rédigées par des avoués sur des affaires de ventes de bétail et de bois.

26- Paul et François Richer pourraient être les enfants d'Etienne Richer, basé à Outrelaise et employé du Comte de Polignac en 1821 et « spécialement chargé de l'inspection et administration générale du matériel de tout l'établissement... »

27- Renseignements fournis par Mme Françoise Vinot.

28 - Annuaire des 5 départements de l'ancienne Normandie publié par l'association normande. Caen. Le Roy. 1844

tournis des moutons²⁹. Il se distingue encore en **1850**, à l'exposition de Versailles³⁰. Sont présentés 139 béliers dont 73 Mérinos qui ne font donc plus l'unanimité en matière de reproducteurs. Le jury remarque 2 jeunes béliers mérinos de 1 an, de moyenne taille et de bonne conformation, ayant la laine assez longue, mais commune et peu fournie. Il expose aussi 3 béliers de 2 ans, d'assez bonne conformation, ayant une laine assez longue, mais commune et peu tassée. Il obtient une médaille d'argent pour ses toisons de mérinos au Concours national agronomique de Versailles dans la section produits agricoles³¹, en **1852**. Au concours de mai **1855** à Caen³², il reçoit un deuxième prix, médaille d'argent et 300 francs. A l'exposition universelle de **1855**³³, M. Richer, à Gouvix, obtient une médaille de première catégorie. Ce commentaire laisse à penser que cet éleveur a pu « s'inspirer » de la souche des Polignac : « M. le

29- CAUSES et EFFETS. Un parasite, mais dans le plus grand nombre des cas, Phyatide, s'étant logés dans la substance d'un des lobes du cerveau, finissent par transformer cet organe en une grande boule d'eau ; alors l'antagonisme de la direction s'efface, et un seul lobe présidant à la locomotion, il arrive ce qui arriverait à un char dont une seule des deux roues serait mise en rotation : le char tournerait sur lui-même. Le mouton atteint du tournis tourne sans cesse. Cette maladie attaque l'homme quelquefois. Le tournis peut être produit aussi par l'introduction de larves dans l'une des fosses nasales et dans l'un des sinus frontaux. M. François Richer, propriétaire d'un beau troupeau de montons de race espagnole à Gouvix, près Caen (Calvados), m'écrit que les moutons atteints du tournis sont presque toujours les plus gras et les meilleurs (rien n'engraisse mieux en effet que les êtres sans cervelle); que les adultes en sont plus atteints que les vieux, les mâles que les femelles; et que la maladie est plus fréquente en automne et au printemps qu'en hiver et en été. Car les êtres animés du bas de l'échelle ont comme nous des goûts de préférence, et des saisons plus favorables les unes que les autres à leur développement... Histoire naturelle de la santé et de la maladie chez les végétaux et chez les animaux en général et en particulier chez l'homme. F.V. Raspail. Tome III. Paris 1846

30- Rapport de la sous-commission chargée de l'examen des animaux reproducteurs ovins et porcins. Mémoires volumes 50 à 53. Société d'agriculture de Seine-et-Oise. Dufaure. Versailles. 1850

31- L'agriculteur praticien. Revue de l'agriculture française et étrangère. Paris. 1852

32- Mémoire de la société d'agriculture et de commerce de Caen. Tome VI. Poisson. Caen. 1855

33- Rapport du jury mixte international. Exposition universelle de 1855. Imprimerie impériale. Paris 1856

comte de Polignac a eu pendant son temps, en Normandie, un grand troupeau mérinos dont la laine était fort recherchée. M. Richer met le plus grand soin à conserver ce type de bêtes à laine ; il expose des toisons d'un bon poids et d'une moyenne finesse. Un bélier âgé de 30 mois lui vaut un 7ème prix au concours universel de Paris en **1856**³⁴, dans la deuxième catégorie, race mérinos et métis-mérinos des pays des plaines. Au concours régional d'Alençon³⁵ en 1858, en section mâles, il obtient un 3ème prix et une 2ème mention d'honneur. Au concours de Saint-Lô³⁶ de mai **1859**, il est gratifié d'un 3ème prix, médaille de bronze et 150 francs, pour un mâle de race mérinos âgé de 28 mois. Par la suite, il n'apparaît plus dans les palmarès de concours.

Pendant bien longtemps, le mérinos n'est présent dans les expositions que par ses toisons et dans la catégorie des produits de l'agriculture. Le 8 février 1844 se déroule le premier concours d'animaux de Poissy, dans les Yvelines. Il lance les futurs concours d'animaux reproducteurs. En octobre 1850, se tient à Versailles un Concours national, public et annuel d'animaux reproducteurs mâles qui s'arrête en 1853. Napoléon III qui veut encourager l'agriculture, organise le 1er Concours Universel d'Animaux Reproducteurs en juin 1855. Il est renouvelé en 1856 sous l'appellation « Exposition Agricole Universelle » au Palais des Champs Elysées. Un Concours Général National est organisé à Paris, en 1860, mais la formule jugée trop onéreuse ne sera pas reconduite. Un Concours Général Agricole se tient au Palais de l'Industrie en 1870 et ne reprendra qu'après la guerre franco-prussienne.

(à suivre...)

34- Journal d'agriculture pratique. Liste des récompenses du concours agricole universel. Tome VI. Juillet à décembre 1856. Maison Rustique. Paris. 1856

35- Journal d'agriculture pratique. Maison Rustique. Paris. 1858

36- Concours d'animaux reproducteurs... Concours de Saint-Lô du 24 au 29 mai 1859. Imprimerie impériale. Paris. 1860

Des nouvelles des Baronniees...

Jean Paul Jouve nous fait le plaisir de nous adresser une gentille lettre publiée ci-dessous. Elle est accompagnée d'une étude sur une prairie de montagne témoin du « don d'observation des paysans d'autrefois qui avaient su s'adapter à ce que la nature leur avait donné afin de survivre dans ces montagnes des Baronniees ».

Jean Paul Jouve le 2-12-2019

2018, 2019. Triste année... Beaucoup de nos amis sont partis vaincus par la maladie ou leur grand âge. En août 2017, j'ai croisé Paul Latil au bord de la route qui grimpe de Rémuzat au col de Soubeyran. Toujours très digne et alerte avec son pantalon de flanelle, sa chemise blanche et son canotier. J'étais heureux de le rencontrer et de parler de sa passion "la brebis préalpe", lui le maquignon, cofondateur de la SICA de Rémuzat, avec son frère Louis, maire et conseiller général du canton de Rémuzat. Je lui avais demandé de pouvoir transcrire dans "le Souffle de la Neira" ce qu'il avait écrit dans le livre "Récits du pays de Rémuzat" et publié dans le livre "Mémoires de la Drôme". Avec son accord, je vous fais parvenir les pages le concernant.

Sinon, quoi de neuf chez nous. La chaleur, la sécheresse fend nos murailles, maintenant c'est l'eau qui fait glisser nos montagnes. Quand aux loups, ils se sont invités à de nombreux festins offerts par les derniers troupeaux de la région qui disparaissent peu à peu tout comme le petit et gros gibier qui subit le même sort. De plus, nous avons accueilli de nombreuses résidences secondaires qui veulent diriger nos communes en se faisant élire au conseil municipal. Il est vrai que la cloche de notre école sonne encore, les coqs chantent, les brebis ça sonnaille. Pourtant nous sommes des omnivores créés par le Bon Dieu. Alors pourquoi manger des légumes ? Les patates, elles souffrent lorsqu'on les pèle et elles agonisent quand on les plonge dans la friteuse ! Contraintes, interdits : de quel droit serions-nous leurs esclaves ? L'argent, amènera toujours la révolte et la résistance. Relisez ce qu'écrit Madame Yvette Maurin, elle a du bon sens et de la tolérance, elle ! En plus elle écrit mieux que moi, tout comme le livre du berger Jean Veymont. Excusez-moi, mais des fois, la colère ça fait déparler, c'est vrai je ne suis qu'un vieux grincheux qui donne son opinion.

Par la présente, je vous fais part de l'article de Paul Latil et d'une étude réalisée en 2017 sur la montagne du Bergier où un troupeau de brebis passe l'été en transhumance.

Avec toute ma sympathie pour les lecteurs du Souffle de la Neira.

Pierriers, cabane de berger, vallon de culture, prairie de la montagne du Bergier

La montagne du Bergier, commune de Villefranche-le-Château et Barret de Lioure possède une montagne, immense pâturage entre Séderon et le col de Macuègne. Sur la gauche du col en arrivant de Barret, le chemin grimpe côté sud au col de Lombard à 1134 m d'altitude et arrive tout en haut du Bergier avec son petit observatoire astronomique, mais surtout son aire de décollage de renommée internationale pour ailes volantes et parapentes. On est à 1370 mètres.

Un grand vallon en pente douce de 900 mètres de longueur sur 300 mètres de largeur descend d'est en ouest. En été les moutons viennent paître dans le calme et la fraîcheur. Le fond du vallon est coupé tous les 50 mètres par 18 murets de 1 mètre de hauteur recouverts d'herbe fraîche et abondante. Cette langue de verdure est d'environ 60 mètres de largeur sur toute la longueur du vallon bordée de part et d'autre par une pente plus raide, aride et caillouteuse où poussent des buis, thym et lavande fine.

L'intérêt de ce vallon c'est qu'avec l'érosion, ces murets recueillent un peu de terre fine et les crottes des moutons viennent se bloquer contre les rangées de cailloux qui avec le temps ont comblé l'espace entre les banquettes qui sont presque planes. Entre les murets 12 et 13 la terrasse est quasiment plane sur 130 mètres. Le haut du vallon est à 1200 mètres d'altitude soit 66 mètres de dénivelé par rapport au col Lombard (1134 m) soit environ 7% de pente.

Il se peut que jadis certaines restanques¹ aient été cultivées, prairies de fauche puis culture de céréales comme le seigle ou petit épeautre avec rotation des cultures pour préserver la richesse du sol. Tout en surveillant le troupeau, le berger pouvait couper de la lavande fine², les céréales et le foin qui redescendus à

1- Ndlr. En Provence, planche de culture en terrasse. On dit aussi *bancau*, *barge*, *faysse*, *ribe*. / Barrage sur une pente qui sert à retenir la terre et à laisser passer l'eau. Dictionnaire du monde rural. Marcel Lachiver. Fayard. 1997

2- Ndlr. La lavande pousse à l'état spontané dans les régions méridionales, et notamment dans les Préalpes de Provence.

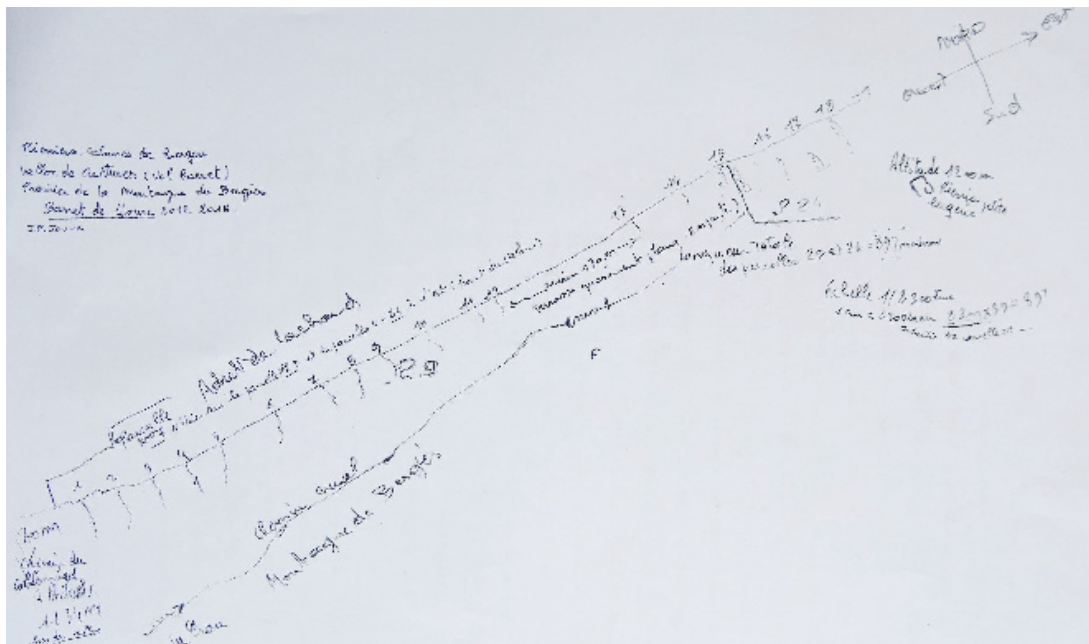
la ferme aideraient le berger à nourrir le troupeau en hiver.

C'est tout en haut du vallon qu'a été construite une mini cabane de berger en pierres sèches, la toiture actuelle est en tôles rouillées. Elle voisine avec des restes d'enclos de contention eux aussi en pierres.

Du haut de ce vallon, le berger pouvait observer les vallons environnants de l'estive et surveiller les déplacements du troupeau qui s'abreuvait à de petites sources au fond des vallons.

Tout ceci révèle le savoir faire et le don d'observation des paysans d'autrefois qui avaient su s'adapter à ce que la nature leur avait donné afin de survivre dans ces montagnes des Baronnies.

Jouve Jean Paul. Saint-Sauveur-Gournet Hiver 2017



Jusqu'au début du XXe siècle, on s'est contenté de ramasser cette lavande spontanée pour les besoins de la parfumerie. Dictionnaire du monde rural. Marcel Lachiver. Fayard. 1997. Les feuilles sont fines et lancéolées d'où sans doute cette dénomination de lavande fine. Elle est aussi très odorante.

Quelques recettes de Louis Jouve

Louis Jouve, sieur de Chadouard, paroisse de Saint-Vincent est né le 13 mai 1652, fils de Louis Jouve († 9 avril 1652) et de Lucrece de Layac († 10 mars 1685) ; il épouse, le 26 septembre 1667, Catherine Coffy, d'Adiac, (les deux ont 15 ans) ; ils auront 13 enfants.

Possesseur d'un important domaine dont une partie en fief¹, il a rédigé un Livre de raison de 224 pages, rapportant des faits sans ordre chronologique, de 1675 à 1714.²

Il débute son ouvrage en indiquant son intention : « Ce sont les conseils que moi, Louis Jouve, du lieu de Chadouard³, donne à mes successeurs et à ceux qui s'en voudront servir. »

Les quelques recettes que nous transcrivons occupent les pages 63 à 67, les unes concernent les humains, les autres les animaux ; nous en laissons à Louis Jouve la paternité et la responsabilité.

René Bore

Relativement aux hommes

Mémoire pour savoir faire de ptisan⁴ royale pour purger le corps humain. Il faut avoir une bonne poignée d'herbe qu'on appelle pimpanelle [pimprenelle] qu'on peut trouver dans les prés, et même il s'en trouve en notre pré de Ramets en la Besallade basse près du ruisseau, mais celle que l'on trouve aux prés séchés est la meilleure. Il faut aussi acheter six drames [drachmes⁵] de séné⁶ mondé, une drachme d'anis et une drachme de cristal minéral, et aussi un citron s'il s'en trouve au Puy, et faut partager le citron en quatre portions et faire couper bien menu la pimpanelle, et après avoir fait mettre le tout à la fois dans un pot de terre, avec trois écuellées d'eau de notre fontaine, et le faire bouillir doucement au près du feu, et le faut bien boucher afin que ne s'évente, et en après tous les soirs il le faut mettre au proche des cendres chaudes pendant toute la nuit, à celle fin que le tout se distille mieux, et pendant trois matins de suite, il en faut couler une écuellée avec un linge blanc, et le boire à jeun, et après trois ou quatre heures il faut boire aussi une écuellée de bouillon fait avec du veau sans sel, ou un eau bouillie aussi sans sel, et demeurer une heure après sans rien manger, après quoi on peut dîner comme à l'accoutumée, et sur le soir cela purge parfaitement bien le corps ; comme je l'ai expérimenté en moi-même, et on se peut servir de cette ptisane pendant le mois de mai et de septembre,



et pendant que l'on prend le remède on peut aller et venir sans tenir la chambre, comme on fait quand on a pris une médecine en forme.

Il y a encore l'urine d'une velle qui n'a pas porté, qu'on appelle l'eau de mille fleurs, qu'on dit qu'elle purge parfaitement bien le corps, et il faut prendre l'urine le matin et dans le temps que les

1- Domaine concédé par un seigneur à un vassal.

2- Document conservé aux Archives départementales de la Haute Loire dans le fonds Grellet de la Deyte.

3- Chadouard, paroisse de Saint-Vincent. Le curé Chabanon, en 1760, fournit une description de la paroisse (*Tablettes historiques de la Haute-Loire*, 1877, p. 173).

4- Tisane. Différent de la ptisane : « Nom, chez les Grecs, de l'orge pilée, avec laquelle on faisait une décoction qu'on administrait aux malades soit non passée et avec le grain, soit passée ». (Littré).

5- Unité de poids (principalement utilisée dans le monnayage et en pharmacologie) valant la huitième partie de l'once (environ 3,3 à 3,7 grammes) (Dictionnaire du moyen français).

6- Espèce de casse, arbrisseau de la famille des Légumineuses, dont les feuilles sont employées comme purgatif (Dictionnaire de l'Académie, 8^e édition).

bestiaux mangent beaucoup d'herbe, et faut aussi boire l'urine le matin à jeun, mais je n'en sais pas l'expérience que seulement pour l'avoir entendu dire.

Mémoire pour faire de bon onguent pour panser une blessure. Il faut avoir de la grosseur de la moitié d'un œuf de cire neuve, un jaune d'œuf de poule, un peu d'huile d'olive et un peu d'écorce de suio autrement sauc⁷, et puis après couper un petit lingot du gras de lard, lequel lard il faut allumer au feu comme une chandelle et faire dégoutter la graisse qu'il en tombera pendant qu'il brûle sur une écuelle où l'on aura mis tout le surplus des autres choses ci-dessus dites, et le tout laisser fondre doucement proche du feu, et le bien mêler ensemble, puis après il faut avec la pointe du couteau retirer l'écorce de suio, et pour lors l'onguent sera fait, pourvu que le tout soit bien fondu et bien mêlé ensemble comme ci-dessus a été dit, et en faut mettre un peu tous les jours à la blessure avec un peu de linge.

Mémoire pour faire une médecine pour purger le corps comme celle que me fit prendre Monsieur Galavel médecin, il faut acheter deux drachmes de séné mondé, anis et tartre soluble, demi-



drachme de chacun, rhubarbe une drachme, santal citrin [santal blanc] un scrupule⁸, et le tout il faut mettre dans un petit pot de terre avec une petite écuellée d'eau, et le faire chauffer doucement proche du feu, et le laisser ainsi toute la nuit précédente qu'on prétend le prendre proche des cendres du foyer, et le bien couvrir à celle fin que les drogues ne s'éventent point, et le lendemain matin il y faut faire fondre deux drachmes de manne⁹ et couler la médecine ainsi préparée dans un linge blanc, et le boire à jeun comme a été dit de la tisane [sic], il est bon de faire bouillir un peu le séné mondé avant que d'y mettre les autres drogues.

Pour faire une autre médecine quand on sort d'une maladie, il faut deux drachmes de séné mondé, avec un peu de coriandre, une drachme de cristal minéral, une drachme rhubarbe bien rouge, une drachme troisisque d'agari¹⁰ avec un clou de girofle, que faut le tout faire infuser comme ci-dessus a été dit, avec une petite écuellée d'eau de fontaine, et lendemain matin il y faut faire fondre une once et demie de bonne manne¹¹ en larme.

Pour faire autres trois médecines que le sieur Maurin de Vorey chirurgien m'ordonna de prendre l'une après l'autre pour me guérir des raponts et crés de mon estomac qui me firent beaucoup de bien, savoir une once de séné mondé, trois onces de manne, trois onces tamarin¹², une once cristal minéral, trois drachmes rhubarbe, demi-livre de casse¹³, lesquelles

drogues il faut partager en trois médecines, les faut faire infuser comme ci-dessus et les faut prendre en trois jours différents, ~~et me semble qu'il y faut aussi mêler une demi-livre de sucre sur les trois médecines~~¹⁴.

7- Sureau.

8- Petit poids dont se servaient les apothicaires valant la vingt-quatrième partie de l'once.

9- Suc qui s'écoule de certains végétaux, naturellement ou après incision, que l'on utilise comme édulcorant ou comme laxatif.

10- Agaric. « L'agaric blanc n'est plus guère employé aujourd'hui comme drastique. On le prescrit encore quelquefois pour combattre les sueurs nocturnes. ». A. et G. Bouchardat, Nouveau formulaire magistral, 1894, p. 221. Plante purgative de la nature du champignon, et qui s'attache au tronc des arbres (Dictionnaire de l'Académie, 4^e édition).

11- Suc qui s'écoule de certains végétaux, naturellement ou après incision, que l'on utilise comme édulcorant ou comme laxatif.

12- Fruit du tamarinier, utilisé notamment comme laxatif.

13- Fruit du cassier, dont les gousses contiennent une pulpe noire un peu sucrée ; extrait de cette pulpe, qu'on a longtemps utilisé en médecine.

14- Ligne rayée dans le texte.

Pour faire une médecine pour une femme comme celle que le chirurgien de Tareyres¹⁵ ordonna à ma femme, savoir une once de manne, trois dra[ch]mes de séné mondé, une drachme agari, une once tamarin, demi drachme rhubarbe, une drachme de cristal minéral, trois drachmes tablettes diencetemes, demi drachme asatidida [assa-fetida]¹⁶, demi drachme de gelat, et une once de sirop de pêches, toutes lesquelles médecines il faut les préparer comme a été dit de la première ci-dessus, les faut prendre de bon matin à jeun, et faut faire de bouillon sans aucune sel, avec de veau, et en prendre du bouillon quatre ou cinq fois après avoir pris les médecines, et en après il faut dîner environ midi, et ne faut pas sortir de la maison de tout le jour que font peu, à celle fin de se tenir chaud et ne faut pas non plus s'endormir pendant le jour qu'on a pris médecine.

Mémoire pour faire des bouillons médicinaux et rafraîchissants. Il faut avoir de buclose [buglosse ou langue-de-bœuf] une poignée d'herbe qu'on appelle pimpanelle, une poignée de bourrache, une poignée de cerfeuil, une poignée d'herbe qu'on appelle dent de lion, un peu deygretes [aigrettes], de blettes et de salades, après avoir le tout bien lavé les faut couper bien menu et les mettre bouillir dans de bouillon fait avec de veau sans sel, et en après les faut couler dans un linge et en boire une écuellée les matins à jeun pendant sept ou huit jours du mois de mai.

Mémoire pour faire d'onguent pour emporter la petite galle du corps humain. Il faut acheter pour un sol de fleur de soufre, qui est de la même couleur du soufre en farine, et faut bien piquer un morceau de tuile de la grosseur d'une noix, et avec un peu d'huile d'olive, il faut le tout bien mêler ensemble proche le feu, et l'onguent ainsi fait il s'en faut frotter les parties du corps où l'on a la galle, et ce avant que de se mettre dans le lit, et si elle ne s'en va pas la première fois, il faut faire une seconde fois.

Relativement aux animaux

Mémoire pour apprivoiser des pigeons dans un colombier¹⁷, quand on le veut peupler de nouveau, ou bien quand la fayne [fouine] ou quelque autre bête a détruit un colombier. Il faut avoir

15- Tarreyres actuelle commune de Cussac-sur-Loire ?

16- Assa-fetida : Épice tombée en désuétude, fortement appréciée dans la Rome antique, l'asafoetida est toujours populaire en Inde où elle entre dans de nombreux currys.

17- ndlr : le pigeonier ou colombier occupe à l'époque une place considérable dans l'économie rurale. Olivier de Serre en parle longuement. Il sert d'abord à la nourriture et à la vente : « Celui ne pourra voir sa maison despourvee de vivres, si elle est accomodée de colombier, de garenne, et d'estang, par y trouver tous-jours de la viande aussi preste que dans un gardemanger... à ce qu'étant munitionné de tels vivres, il puisse noblement nourrir sa famille et faire bonne chère à ses amis, sans mettre la main à la bourse... que plus largement aurès des fruicts pour vostre usage, pour en donner à vos amis, et pour en vendre... » Il fournit également un précieux fumier : « Le fumier sera serré à part en lieu couvert, pour ne sentir ne chaud, ne vent, ne pluie, jusqu'à ce qu'on l'employe aux engraissemens. En quoi il excelle tous autres fumiers, faisant produire abondance de toutes sortes de fruicts, comme a esté dit. Pour laquelle cause, en plusieurs lieux estil eschangé avec de l'orge en pareille quantité tant sa vertu est prisée... » Olivier de Serres propose aussi pour retenir les pigeons au pigeonier des recettes, parfois bien étranges et où l'espèce caprine tient une bonne place : « Pour accoustumer les jeunes pigeons au nouveau colombier, l'on se sert aussi de certains pains d'argille, composés comme s'ensuit. Consumés dansun chauderon en eau claire, la teste et les pieds d'un bouc chaste, y bouillant premièrement les pieds, sur lesquels estant demi cuits, ad-jousterés la teste, où tout ensemble sera bouilli, tant, et jusques à ce que les ossemens se séparent d'avec la chair : laquelle hachée menu, sera remise cuire dans la mesme décoction si longuement qu'elle se résolve en brouet espès. Cependant l'on brisera de la terre de potier, la deschargeant de toutes pierres, puis sera pestrie avec leudit brouet, y mettant du sel en bonne quantité, de l'urine, des vesces, du cumin, de la graine de chanvre, des blés si on veut. De ces matières sera faite une paste endurcie, dont l'on formera des pelotes de la grosseur de deux poingts d'un homme, qu'on séchera au soleil ou au four, jusques à ce qu'elles soyent endurcies, et non bruslées. Ces pelotes sont mises reposer dans le colombier en plusieurs lieux d'icelui, sur lesquels les pigeons prennent du passe-temps : car en les bequetant, la terre se rompt, faict jour tantost à un grain de sel, tantost à un grain de cumin, de chanvre, de vesce et d'autre, si que jusques à la fin, ils se treuvent quelque friandise à manger : dont ils sont retenus au colombier.

A mesmes fins tient-on d'ordinaire dans le colombier, quelques gros grains de sel endurcis, contre lesquels les pigeons s'aheurtent, et pour en manger et pour y frotter leur bec ; dont ils se regaillardissent, tant ils ont agréable le goust de telle matière. A cela aussi est utile, une teste de chèvre, cuite et bouillie dans l'eau, avec du sel, du cumin, du chanvre, de l'urine, la mettant dans le colombier, en laquelle les pigeons treuvent à manger quelques

environ deux coupes de terre de laquelle on fait du mortier pour bâtir des murailles, une coupe de asatidida, pour deux ou trois sols d'une graine qu'on appelle de cumin qu'on achète au Puy chez les marchands droguistes, lequel cumin il faut faire bouillir un peu doucement avec deux ou trois écuellées d'eau, et il faut avoir aussi de l'eau dans laquelle on a fait détremper de merlusse ou darans¹⁸ ou quelque autre chose bien salée, et encore il y faut mettre une bonne poignée du sel qu'il faut laisser fondre dans l'eau, et tout ce dessus il faut bien mêler ensemble et le pétrir jusques qu'il devienne un peu dur comme de pâte de pain, et ensuite il faut mettre la terre ainsi bien pétrie sur une tuile ou dans un pot cassé et le faire cuire dans le four quand on y fait cuire le pain, que s'il ne se cuit pas bien la première fois, il le faut mettre une seconde fois sans le remuer ni bouger de sa place où il a été mis la première fois, et la terre ainsi bien cuite, la faut mettre avec la tuile ou avec le pot cassé en un coin de la table du colombier, à celle fin que les pigeons la puissent becqueter et manger à leur aise et un peu après l'autre, car si l'on la rompait ils la mangeraient toute dans un jour.

Mémoire pour faire de poison pour tuer les rats. Il faut acheter pour deux sols de poison qu'on appelle darcenin¹⁹ qui est en pierre blanche, lequel arcenin il faut bien piquer avec un marteau contre une pierre bien plate, et le faut mettre comme de farine, en après il faut avoir du gras de lard de la grosseur d'un œuf de poule, lequel lard il faut couper à petits morceaux comme de pois blancs et le mettre dans une écuelle et mêler l'arcenin ainsi bien piqué, et aussi un peu de farine de froment, et le tout faire chauffer un peu au près du feu à celle fin que le tout se mêle bien ensemble, qu'il faut tourner avec une broche, et quand le tout est bien mêlé, il s'en fait comme une pâte laquelle il faut mettre de la grosseur de la moitié d'une noix sur des trops de tuiles ou d'écuelles pendant qu'il est encore chaud, laquelle se prend bien alors aux tuiles, et ensuite il faut mettre la poison dans des pertuis des murailles où les rats y vont le plus souvent, mais ils ne la veulent pas manger que bien peu, que s'ils en mangent un peu cela les crève et les tue, et s'ils ne la mangent pas, néanmoins cela les fait fuir pendant quelques temps, et il se faut prendre garde que les chats et les chiens ne puissent pas trouver la poison car s'ils en mangeaient cela les tuerait infailliblement.

Louis Jouve



septmaines : et tous-jours à passer leur temps, en se frottant contre les ossemens de la teste, après estre entièrement despoillée de chair. Le millet frit dans du miel y adjoustant un peu de l'eau pour le garder de brusler, affriandit les pigeons dans le colombier pour ne l'abandonner jamais : leur causant en outre telle viande, si bonne haleine, que les pigeons estrangers fréquentés pas les vostres en sont attirés à vostre colombier, chose non toutes-fois désirables pour les raisons dictes ». Les pigeons du colombier. Chapitre VIII. Cinquième lieu. Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Olivier de Serres, seigneur du Pradel. 1600.

18- Merluche ou hareng.

19- D'arsenic.

Le parapluie du berger



Loin de la ferme ou de la bergerie, le berger de jadis ne pouvait compter que sur lui et sur son équipement.

Le parapluie, la canne ou le bâton étaient ses fidèles compagnons.

Le parapluie, certes, mais pas n'importe lequel. Une vieille maison de fabricants dit que " *Les bergers des Pyrénées s'assurent toujours que la toile est bien tissée à l'ancienne en vérifiant son double tissage, garanti par les douze boyaux qui terminent le tissu et, s'ils n'y sont pas, ils n'en veulent pas.*"

En Velay les bergers, ne pratiquant pas la transhumance lointaine et l'estive en alpage, n'ont peut-être pas accordé autant d'importance à leur parapluie...



Le parapluie semble venir de Chine où on trouve des représentations dès le IV^e s. Le parapluie traditionnel a un mât en bois, souvent en hêtre. A l'origine les baleines furent en fanons de baleines, mais aussi en bambou, jonc, rotin ou divers bois souples, sans parler des matériaux modernes.

La « bâton » ou mât, en hêtre, se termine par un pommeau, plus ou moins ouvragé, parfois personnalisé et gravé. Cette terminaison permet au berger de la caler dans sa ceinture ou dans une poche de façon à se libérer les deux mains. Le berger peut aussi le ficher au sol et en faire un abri, presque une cabane... Une cordelette ou une sangle reliant le pommeau à l'extrémité opposée permet de le porter à l'épaule, en bandoulière ou sur le dos.

Le parapluie du Berger des Pyrénées comporte neuf baleines en bois. Le nombre des baleines des parapluies varie de quatre à vingt-cinq, et plus encore pour des ombrelles... Les parapluies traditionnels en comptent huit.

Selon la souplesse de chaque baleine en bois, chaque parapluie est considéré comme unique et n'est jamais tout à fait rond. Cependant son diamètre moyen peut atteindre près de 95 cm.

La toile du parapluie de berger est en coton imperméabilisée et dite « résinée ». La toile de chaque parapluie se termine sur douze « boyaux ». Les bergers y voient un signe de fabrication artisanale et d'authenticité. La toile du parapluie devait passer une ou deux fois sous la pluie pour devenir tout à fait étanche.



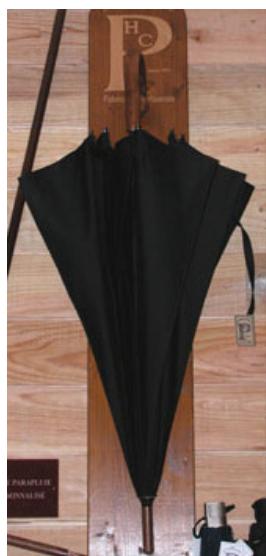
On n'oubliera pas que le parapluie doit résister à la pluie, au vent, et abriter le berger du soleil, et même servir de paratonnerre comme l'affirme un fabricant.



Le parapluie de berger devient œuvre d'art.

Il figure dans les collections d'écomusées et de musées des traditions et arts populaires.

D'utilitaire et fidèle compagnon des bergers de régions humides, notamment dans les Pyrénées, au Pays Basque, mais aussi en Auvergne et Velay, le grand parapluie du berger est devenu un objet de luxe par la qualité qu'exigeaient les pâtres, par le temps que nécessite toujours sa réalisation traditionnelle, et par le coût actuel de sa main d'œuvre.



**G. Duflos
2013**

Nota : les images proviennent d'internet et de catalogues en ligne de fabricants de parapluies de berger.

Paul Latil, un grand homme s'en est allé

C'est le titre de la notice nécrologique publiée par le Dauphiné Libéré.

Né le 4 avril 1929 dans une famille unie, Paul fut porté sur les fonds baptismaux de l'église de Rémuzat le 6 mai 1929. Il a reçu le sacrement de confirmation à 8 ans des mains de Monseigneur Pic. A l'âge de 30 ans, il unissait sa vie à celle qui est devenue sa fidèle épouse tout au long de 60 années de vie commune, Annette Mitton. De cette belle union 4 magnifiques filles : Mireille, Claire, Agnès et Thérèse et 7 petits-fils. Paul Latil a eu une vie longue et riche.

Il a déployé une grande énergie dans sa vie professionnelle, commencée très jeune auprès de son père.



Elle a été marquée en 1963 par la création puis l'expansion de la SICA aux côtés de son frère Louis décédé en 1999. Paul était très attaché à Rémuzat et au monde rural. Il a contribué à en garder vivante la mémoire en racontant ses souvenirs en provençal pour la publication d'un livre.

Un attachement à sa terre natale qui ne l'a pas empêché de voyager et de découvrir de nouveaux horizons. A l'approche de la soixantaine, heure de la retraite, Paul a su trouver de nouveaux projets et mettre ses compétences au service de la société civile et de la paroisse. C'est avec enthousiasme qu'il a répondu présent au projet de la MARPA et auquel il a été fidèle jusqu'au bout. Un homme d'une grande générosité qui avait toujours un mot gentil pour chacun et très attaché à sa famille et à son village.

Paul s'en est allé à 90 ans.

Le journal présente ses condoléances à sa famille.

Dauphiné Libéré. Rémuzat. Carnet de deuil. 20 mars 2019

Jean Paul Jouve nous fait parvenir des pages extraites de « Récits du pays de Rémuzat ».

« En août 2017, j'ai croisé Paul Latil au bord de la route qui grimpe de Rémuzat au col de Soubeyran. Toujours très digne et alerte avec son pantalon de flanelle, sa chemise blanche et son canotier. J'étais heureux de le rencontrer et de parler de sa passion "la brebis préalpe", lui le maquignon, cofondateur de la SICA de Rémuzat, avec son frère Louis, maire¹ et conseiller général du canton de Rémuzat. Je lui avais demandé de pouvoir transcrire dans "le Souffle de la Neira" ce qu'il avait écrit dans le livre "Récits du pays de Rémuzat" et publié dans le livre "Mémoires de la Drôme". Avec son accord, je vous fais parvenir les pages le concernant. »

Paul Latil raconte sa famille, son métier de maquignon puis la création de l'abattoir et de la Sica de Rémuzat. En même temps qu'un destin individuel, c'est un condensé de presque un siècle de transformation de l'agriculture, des mentalités, des modes de commercialisation. L'utilisation du provençal montre encore plus le passage d'une économie paysanne à une économie régionale voire nationale où ce parler ancestral doit paraître antédiluvien aux jeunes cadres commerciaux recrutés par le système coopératif. Les Sica de cette région ne nous sont pas inconnues puisque nombre de nos agneaux de Haute-Loire commercialisés par le groupement Copagno portaient se faire abattre et transformer à la Sica de Grillon voisine de la Sica de Rémuzat. Ces structures ont échappé à leurs créateurs et sont devenues au gré des alliances et regroupements des géants aux pieds d'argile...



Paul Latil

16 décembre 2010

Paul Latil raconte son métier de maquignon qui demandait beaucoup de qualités humaines et commerciales. Il a été aussi un précurseur pour la modernisation de l'abattage en utilisant les techniques les plus récentes.

1- Maire de Rémuzat de 1965 à 1995 et conseiller général du canton de 1967 à 1979 (DVD).

La famiho

Moun grand-père vèn de Sisteroun ; ma grand-mère èro de Rotiè.

Moun grand-père Teodose, à Sahuno, aguè quatre enfant, tres drole e uno fiho. Li Latil a toujou agu la passiou au bestiari. Fau èstre "vacina au surge". Moun grand-père aguè un acidènt en 1914 à la fièro de la motò, soun chivau renversè un marrit droulet de douge o trege an. Fauguè que restèsse à l'espitau de Nioun, i'avi gi d'assuranço, faugè que paguèsson tout, aqui se soun ruina.

A la fin de la guerro de quatorge l'oustau èro ruina ; un di drole restè à Verdun, l'autre revenguè gasa, moun marrit père prenguè lo bastoun e relevè l'affaire. Fasi de coumerce es fièro, de Sant Nazàri, de la Mouto, Serres... l'avié pas d'abattoir. Li gènt espelavon lis animau sout un calabert.

L'aguè un bon passage de 1925 à 1930, aqui se gagnè forço sòu pèr l'epoco. A Nioun i'avi un abattoir ounte i'a l'oustau de païs. Emé quantre-vingt fedo vendien cent agnèu, i'avié forço bessoun. l'avié toujou quatre o cinq cabro pèr troupeù. Marc Coulet, e Julien de Sant-Savour, passavon dins li granjo e crestavon lis agnèu, apelavon acò lou bouchicage. Lou salàri dóu pichot pastre pèr tout l'an, èro ço que lou bouchicage rapourtavo.

La famille

Mon grand-père vient de Sisteron ; ma grand-mère de Réotier.

Mon grand-père Théodose, à Sahune, eut quatre enfants, trois garçons et une fille. Les Latil ont toujours eu la passion des animaux. Il faut être "vacciné au suint". Mon grand-père eut un accident en 1914 à la foire de la Moto, son cheval renversa un pauvre petit garçon de 12 ou 13 ans. L'enfant dut rester à l'hôpital de Nyons, il n'y avait pas d'assurance, ils ont dû payer tous les frais, ils se sont ruinés à ce moment-là.

A la fin de la guerre de quatorze, la maison était ruinée ; un des enfants mourut à Verdun, l'autre revint gazé ; mon pauvre père prit le bâton et releva la situation. Il faisait du commerce aux foires de Saint-Nazaire, de la Motte, Serres²... Il n'y avait pas d'abattoir. Les gens écorchaient les animaux sous un abri.

Il y eut une bonne période de 1925 à 1930, on gagnait beaucoup d'argent pour l'époque. A Nyons, il y avait un abattoir à l'emplacement de la Maison de pays. Avec quatre-vingts brebis, ils vendaient 100 agneaux, il y avait beaucoup de jumeaux. Il y avait toujours quatre ou cinq chèvres par troupeau. Marc Coulet et Julien de Sain-Sauveur passaient dans les fermes et châttraient les agneaux, ils appelaient ça le *bouchicage* : c'était le salaire annuel du petit berger.



Lis estùdi

Après la guerro l'oustau avi besoun de iéu. Moun frère se fasi pas de marrit sang. Siéu ana achata d'agnèu, tua d'agnèu. Ai coumença coum'acò.

Eici à l'escolo aviéu capita dous an qu'aviéu rèn fa. Un an qu'ère maraut, un an que l'institutriço nous dounavo de bounboun pèr durmi que l'emmerdessian pas. Lou matin dóu certificat d'estùdi es l'inspectour moussu Pichat que l'avié facho leva. Quand avié fa la bringo tout la niue, pèr se leva lou matin... Erian tres o quatre droulas qu'erian pas coumode à mena. Nous disì : "Reposez-vous un peu, dormez !"

Revese toujou moun marrit père, après Pasco, que pren moun caié, lou duerb, lou vese chanja de mino. Mandè lou caié ilai. "Au mois d'octobre, Popaul, c'est là-bas !" Siéu ana vers li Mariste à Bourg-de-Péage. Mai fauguè marcha dre, nous tenin pas pèr la lano. Au bout de quatre an ère dins la classo dòu brevet, e à Pasco quand veguère l'oustau coum'éro, que i'avi gi de revengu, retournère pèr travalia. Ai pas de regrèt. Nostre père nous avi garda chascun à l'escolo quatre an de tèms chascun, sèns revengu, que lou coumerce eisistavo pas.

Les études

Après la guerre, à la maison, on avait besoin de moi. Mon frère ne s'inquiétait pas. Je suis allé acheter des agneaux, tuer des agneaux. J'ai commencé comme ça.

Ici à l'école, il s'est trouvé que pendant deux ans je n'ai rien fait. Un an j'ai été malade, un an l'institutrice nous donnait des bonbons pour nous faire dormir pour qu'elle soit tranquille. Le matin du certificat d'études c'est l'inspecteur M. Pichat qui l'avait réveillée. Quand elle avait fait la bringo toute la nuit, pour se lever le

2- ndlr : vraisemblablement Saint-Nazaire-en-Royans et La Motte Chalancon dans la Drôme, Serres en Hautes-Alpes.

matin... Nous étions trois ou quatre garçons difficiles à mener. Elle nous disait : "Reposez-vous un peu, dormez !"

Je revois toujours mon pauvre père, après Pâques, prendre mon cahier, l'ouvrir ; je le vois changer de tête. Il envoya le cahier en l'air. "Au mois d'octobre, Popaul, c'est là-bas !". Je suis allé chez les Maristes à Bourgade-Péage. Mais il fallait travailler dur. Ils ne nous gardaient pas pour notre agrément. A bout de quatre ans, j'étais dans la classe du brevet ; à Pâques, quand je vis l'état de la maison, aucun revenu, je rentrais travailler. Je n'ai pas de regret. Notre père nous a laissés à l'école quatre ans chacun, sans revenu, car le commerce n'existait pas.

Lou maquignoun

Coumençaves d'ana vers li gènt, disis bouanjour, coumençaves de demanda de nouvelo dóu papa o de la mama o des pichot se anavon à l'escolo. "Bé, zou, viens ! " Me pagavon de cafè. Ai jamai demanda s'avin quaucarèn à te vèndre. Disi : " Ah, bè, tè, vai èstre l'ouro de larja. Tè, si vos vèire lis agnèu." Anan à l'estable, bon... "Te li vènde, te li vènde pas... Autant te li vendrai un autre cop, tè, te li vènde". Ni'avi quatre, cinq sièis, vue..." "Alor, quant n'en vourés ? ""Eh, quant n'en vouore, me n'en faut bila un bouan pris, hè ! " Alor, fasian la pachò. Mai la pachò se fasi pas tout de suite. Lou pastre menavo l'avé dins lou prat, disi : "Anan dejuna." E dòu tèms dòu dejuna, zóu mai, n'en parlavian.

En dejunant, fouli parla de tout, fouli pas parla d'agnèu, fouli espera qu'eu te n'en parlèsse. Acò èro surtout pèr lis agnèu que courin, li broutard. Perçoqué li gènt disin : "Te li vènde qu'un cop, iéu, mai me li fau bien vèndre." "Bè bien sûr ! " Alor fuman uno cigareto, bevèn un cop après. Ai agu dejuna, mai dina, qu'avian pas fa la pachò encaro ! Fouri de paciènço ! E s'ères pas d'acord : "Eh, bè, allez, au revèire, au cop que vèn ! " Fasièu cènt mètre pièi : "Eh, oh ! " Revenin, un cinema ! M'es jamai arriba de marrit cop, mai de cinema, oh ! Fali tout escouta e rèn dire. E la vièro, èro aqui drecho de coustat, e esperavo qu'uno causo, d'empoucha li sòu ! Dins la cuisino, i'avié la mountaio d'escalie que vai i chambro. Diguère : "Vous troumpas pas de pilo, metés dins la proumièro ! "

Cargave lis agnèu dins la camiouneto. I'a que quand n'aviéu trop, disiéu : "Revendrai tau jour." M'ère ourganisa de n'aguer tout l'an. Anave n'en querre à Chabeuil, Alixan, Montoisson, perçoqué n'i avi quand n'i avi pas eici.

Dins lis oustau m'es arriva que me fasin dejuna bèn voulountié, i'avi uno drolo, e me metin pas liuen de la drolo ! Ere bèn reçaupu, mai iéu anave pèr tira de sòu ! Dins un oustau au més de jun uno femo me dis :

"Montez, mon mari rentrera pas, il en a pour un moment ! " Coumençè de tira li conto-vènt. Pièi anè à la chambro, avi qu'uno blodo e pas touto boutounaio. Ere garçoun, auriéu pougu. Mai Chalandon m'avi dit : "J'en avais, des sous, mais ils sont tous passés..." e l'aviéu pas oublida. Dins d'àutris oustau sabiéu que i'avi de dre e qu'achatarieú pas un agnèu perçoqué... alor me disin : "Regardez-les, mes agneaux, encore un peu !" Dins l'estable, tout sourne... Un jour, la femme m'accompagnait jusqu'au camion, elle attrape la porte, sa dernière parole : "Va te faire..." Passère la vitesso, au revèire. Dins lou quartié ai plus pouscu achata d'agnèu.



Ai coumença d'espeia d'agnèu, avian mes de crouchet un pau vite, de barro. Un cop à forço de n'i en pendoura, aquelo barro fasi de mario maniero, i'a un agnèu que i'avèn sourti lou vèntre, lava de pes, que la barro auri bèn pougu peta.

Dins d'àuris endré sabiéu que i'avi de persouno que s'escoundin dins un cabanoun. Quand arribave me damandavon : "As pas vist..." e respoundiéu : "Noun, siéu vengu d'un autre las ! " me mesfisave d'acò.

Quand m'entournave d'achata d'agnèu, refasiéu ma journa, diséu "As achata quatre agnèu à..., sièis à ... Tant, tant, peso tant..." Le lendemain on les écorchait, je tenais la romaine, je disais "Quatre fois quatorze kilos 56..." Si le curseur montait vite, j'étais content. Pesavon mai. Si lou bouioun te toumbavo sus li pèd, aqui te fasi mau. Ero l'espressioun de tóuti li marchand. Se jujavo lou pés à la toco, à la visto. Quand avin de lano i'avi pas de viando. Quand èron ras, i'avi de viando. Sus li agnèu jouine, la lano avi pas encaro poussa. S'avin dous det de lano es qu'èron vièi, qu'avin lou double de tèms. Ei d'indice.

Pèr fini la gestioun sabieu qu'acò devi pesa tant e que devi cousta tant. E quand m'entournave de la vèndo, "n'as vendu tant, tant..." Aviéu pas besoun d'arriba pèr saupre ço qu'aviéu gagna.

Le maquignon

Tu commençais par aller chez les gens, tu disais bonjour, tu commençais à demander des nouvelles du papa ou de la maman ou des petits s'ils allaient à l'école. "Bien, allez, viens !" Ils me payaient le café. Je n'ai jamais demandé s'ils avaient quelque chose à me vendre. Ils disaient : "Hé bien, il va être l'heure de faire sortir le troupeau. Tiens, si tu veux voir les agneaux." Nous allons à l'étable, bon... "Je te les vends, je ne te les vends pas... Autant, je te les vendrai une autre fois, tiens, je te les vends." Il y en avait quatre, cinq, six, huit... "Alors, vous en voulez combien ?" "Hé, combien j'en veux, il faut m'en donner un bon prix, hein !" Alors, on se mettait d'accord. Mais l'accord ne se faisait pas tout de suite. Le berger menait le troupeau dans le pré, il disait : " On va prendre le petit-déjeuner." Et pendant ce temps, on en parlait encore.

En déjeunant, il fallait parler de tout, il ne fallait pas parler d'agneaux, il fallait attendre que l'autre t'en parle. Surtout pour les agneaux qui couraient, les broutards (agneaux des champs). Parce que les gens disaient : " Je ne te les vends qu'une fois, mais il me faut bien les vendre." "Mais bien sûr !" Alors, on fume une cigarette, après, on boit un coup. Il m'est arrivé de prendre le petit-déjeuner, et même le déjeuner sans qu'on ne soit encore tombés d'accord ! Il fallait de la patience ! Et si tu n'étais pas d'accord : "Hé bien, allez, au revoir, à la prochaine !" Je faisais cent mètres, puis : "Hé, oh !". Ils revenaient... un cinéma, oui ! il fallait tout écouter et ne rien dire. Et l'aïeule se tenait là droite, sur le côté, et n'espérait qu'une chose : empocher l'argent ! Dans la cuisine, il y avait la montée d'escalier qui conduit aux chambres. Je dis : " Ne vous trompez pas de pile, mettez sur la première !"

Je chargeais les agneaux dans la camionnette. Mais quand il y en avait trop, je disais : "Je reviendrai tel jour". Je m'étais organisé pour en avoir toute l'année. J'allais en chercher à Chabeuil, Alixan, Montoisson, il y en avait encore quand ils manquaient ici.

Dans les maisons, il est arrivé qu'on me fasse déjeuner bien volontiers. Il y avait une fille, et ils me mettaient près d'elle. J'étais bien reçu, mais moi j'y allais pour gagner de l'argent ! Dans une maison, au mois de juin, une femme me dit : "Montez, mon mari ne rentrera pas, il en a pour un moment !. Elle commença à tirer les volets. Puis elle alla dans la chambre, elle n'avait qu'une blouse, pas complètement boutonnée. J'étais célibataire, j'aurais pu. Mais Chalandon m'avait dit : " J'en avais des sous, mais ils sont tous passés..." et je ne l'avais pas oublié. Dans d'autres maisons, je savais qu'il y avait des droits et que je n'achèterais pas un agneau parce que... Alors, ils me disaient : "Regardez-les, mes agneaux, encore un peu !". Dans l'étable, complètement sombre...

Un jour, la femme m'accompagnait jusqu'au camion, elle attrape la porte, sa dernière parole : "Va te faire... "Je passai la vitesse, au revoir. Dans le quartier, je n'ai plus pu acheter d'agneaux.

J'ai commencé à écorcher des agneaux, on avait mis des crochets un peu vite, des barres. Un jour, à force d'en pendre, cette barre commença à montrer des signes de faiblesse, on avait sorti les tripes d'un agneau, lavé des poids et la barre aurait bien pu se casser.

Dans d'autres endroits, je savais que des personnes se cachaient dans un cabanon. Quand j'arrivais, on me demandait : " Tu n'as pas vu... " et je répondais : "Non, je suis venu d'un autre côté !" Je m'en méfiais.

Quand je revenais d'acheter des agneaux, je me repassais ma journée : "J'ai acheté quatre agneaux à .., six agneaux à... Ca a coûté tant, tant, il pèse tant..." Le lendemain, on les écorchait, je tenais la romaine, je disais : "Quatre fois quatorze kilos, 56." Si le curseur montait vite, j'étais content.

Ils pesaient plus que prévu. Si le contrepoids te tombait sur les pieds, ça te faisait mal. C'était l'expression de tous les marchands. On évaluait le poids au toucher, au coup d'œil.

Quand ils avaient beaucoup de laine, ils avaient peu de viande. Sur les agneaux jeunes, la laine n'a pas encore poussé. S'ils avaient deux doigts de laine, c'est qu'ils étaient vieux, qu'ils étaient deux fois plus vieux. Ce sont des indices. Pour finir la gestion, je savais combien ça devait peser et combien ça devait coûter. Et quand je revenais de la vente, "Tu as vendu tant...", je n'avais pas besoin d'arriver pour savoir combien j'avais gagné.



Li rescontro

A la cimo de Boulc, en-dessus Chatioun, au "bois noir" i'avi uno escoro, au Tatin, l'ai visto duberto. I'avi un vièi, poudi pas vèire De Gaulle. Disi : "Si lou veio, lou tueio !" Lou vèguè un jour à la telè, pan ! mandè un cop de fusil sus la telè. Quand i'anère pèr lou premiè cop, meti si tres o quatre agnèu davans la porto, "couinçavo" tout, diguè : "N'en vouarou siès o sète milo, les prene ou te tuiòu !" I revènè davans : "Ah, mai hòu ! Sian dous, aqui !" Qu'ère esta averti.

Aviéu uno camionneto dous cènt tres, pièi un Renault, pièi après un 23 Citroën, pièi un Berliet, un Mercedes... Pourtave uno blodo negro, de braio de lin.

Les rencontres

A la cime de Boulc, après Châtillon, au Bois noir, il y avait une école, au Tatin, je l'ai vu ouverte. Il y avait un vieil homme qui ne pouvait pas voir De Gaulle. Il disait : "Si je le vois, je le tue !" il le vit un jour à la télé, pan ! Il tira un coup de fusil sur la télé. Quand j'allais chez lui, il mit ses trois ou quatre agneaux devant la porte, il bloqua tout, il dit : " J'en veux six ou sept mille, tu les prends ou je te tue !" Je reviens devant lui : "Ah, mais oh Nous sommes deux ici !". Car j'avais été averti.

J'avais une 203 camionnette, puis j'ai eu un Renault, ensuite un 23 Citroën ; puis un Berliet, un Mercedes... Je portais une blouse noire, des pantalons de lin.



Lou viage à Niço

Lou proumié cop que sian ana à Niço emé moun frère, sabian pas ount'èro Niço, pas mai l'un que l'autre. Carguerian soissanto-sièis agnèu au més de febrüé 1952. E partèn pèr Niço, mai coumo i'avi de nèu passerian pèr Aix. Moun marrit camion avé des fares que semblavon de lusentello, ié vesian rèn, sus la routo. Souperian à Aix, pièi, quand repartiguerian d'aquí, vese toujou moun marrit frère qu'avi pas lou mourau. Enfin, bon, passerian pèr lounbord de mar. A Fréjus, durmiéu, me diguè : " Oh, Paul, i'a un i riéu au mitan de la routo !" Ero la mar, l'avi jamai visto "Filo, vai !" Avian un mandatàri que li vendi, à Niço. Quand s'envenguerian, que passavian pèr Juan-les-pins, moun frère coundusi, anavian vite perçoqu'éro un veicule que marchavo, aviéu pourta ma mouastro que m'avin oufert pèr ma coumunioun. La regardave, regardave li borno. Uno minuto, avèn quàsi fa un kilomètre... quand descendi ! I dise : " Tu vois, Louis, d'après la vente que j'ai vu, les agneaux gagnent mille francs et la dépouille." Les agneaux valaient cinq mille francs. Me donnè d'afecioun. La semana d'après n'i avi encaro, vai ! Aquí coumencerian de gagna de sòu.

Le voyage à Nice

La première fois que nous sommes allés à Nice avec mon frère, on ne savait pas où c'était, ni l'un ni l'autre. Nous chargeâmes soixante-six agneaux au mois de février 1952. Et nous partons pour Nice, comme il y avait de la neige nous passâmes par Aix. Mon pauvre camion avait des phares qui ressemblaient à des vers luisants, on n'y voyait rien sur la route. Nous avons dîné à Aix, mais en repartant de là, je vois mon pauvre frère qui n'avait toujours pas le moral. Enfin, bon, nous sommes passés par le bord de mer. A Fréjus, j'étais endormi, il me dit : " Oh ! Paul, il y a un ruisseau au milieu de la route ! " C'était la mer, il ne l'avait jamais vue. " File, va !" Nous avions un mandataire qui les vendait, à Nice. En revenant, on passait par Juan-les-Pins, mon frère conduisait, on allait vite car c'était une voiture puissante. J'avais apporté la montre qu'on m'avait offerte pour ma communion. Je la regardais, je regardais les bornes. En une minute, on avait fait presque un kilomètre. Quand je descendit de la voiture, je lui dis : " Tu vois, Louis, d'après la vente que j'ai vue, les agneaux font gagner mille francs plus la dépouille." Les agneaux valaient cinq mille francs. Cela me donna de l'entrain. La semaine suivante, il y en avait encore, va ! A ce moment-là, on commença à gagner de l'argent.

L'abattoir

Avèn coumença d'espela lis agnèu aquí ounte i'a magasin Utile en 1945. E en 1945 aviéu achata l'oustau de Rolland.

D'aquéu tèms parlavon d'abattoir industriau. Mai li normo èron pas eisigènto coum'encuei. E iavi lou direitour di service veterinari de Grenoblo que signavo. Lou promié de juliet de 1954 aguerian l'autourisa cioun. Ere urous. Pau à pau l'avèn mounta. D'aquéu tèms auri faugu emprunta. Avèn paga lou maçoun à flour e à mesuro que metin li moueloun.

Ai emprunta en 1954 au més de mai 500 000 franc pèr achata un pichot camion Renault. Lou camion coustavo 750 000 franc. Auri faugu emprunta pèr pas vira sus li sòu à nous-autres, pèr arrenja l'oustau. En jusqu'à 1990 aviéu dins l'idèio que fouri paga à mesuro. Pièi après me siéu fa qu'aviéu pas resoun. Mai pèr l'oustau avèn emprunta à de taus abouminable !

L'abattoir

Nous avons commencé à écorcher les agneaux, ici à l'emplacement du magasin Utile, en 1945. Et en 1954 j'avais acheté la maison de Rolland.

En ce temps-là, on parlait d'abattoir industriel. Mais les normes n'étaient pas aussi exigeantes qu'aujourd'hui. Et il y avait le directeur des services vétérinaires de Grenoble qui signait. Le premier juillet 1954, nous eûmes l'autorisation. J'étais heureux. Petit à petit, nous l'avons monté. A cette époque, il aurait fallu emprunter. Nous avons payé le maçon au fur et à mesure que nous posions les moellons.

J'ai emprunté en 1954 au mois de mai la somme de cinq cent mille francs pour acheter un petit camion Renault. Le camion coûtait sept cent cinquante mille francs. Par contre, il aurait fallu emprunter pour réparer la maison, pour ne pas toucher à nos économies. Jusqu'en 1990, je pensais qu'il fallait payer au fur et à mesure. Ensuite, j'ai accepté l'idée que j'avais tort. Mais pour la maison nous avons emprunté à un taux très élevé !

La machino pèr espeia lis agnèu

Siéu esta lou proumié en Franço d'achata uno machino pèr espeia lis agnèu.

Siéu ana en Nourvejo pèr la vèire. Ero uno machino suedeso qu'èro istalado en Nourvejo, à Stavanger. Toujou lis ancian disi : « Ah, se fasin uno machino qu'espelèsse lis agnèu... se vendri chièr... Ah ! Penso-te, jamai se fara, acò ! »

Un bèu jour vèn Marland, un representant, un veterinàri, me mouastro un pichot filme sus sa valiso, lou cinema que se passavo à Stavanger.

N'en parlon à dous o tres bouan tuaire, dison « Ca tire dans le bon sens, vous pouvez vous en inquiéter. » La viando es coume lou tissu, se la prenes d'ou bouan coustat, vai bèn, se la prenes d'ou marrit, passo pas !

Pèr Sant Luc, pèr la fièro de Guillore, amé lou coulègue Isnard de Laragno, anerian à Savino au bord dou lac, me diguè : « Vas-y, tu me diras comment ça se passe. » N'en trouverian un de Sisteroun que sieguè d'acord de veni emé nous-autre.

Me fau pourta à Chabeuil lou matin, prene l'avioun, rendez-vous au Bourget pèr prene l'avioun qu'anavo à Amsterdam. Parterian dina à Amsterdam ; arrivan à Stavanger, èro au mès de novèmbre.

Arriberian dins un abattoir mouderne, tout crouma. Fasin marcha aquelo machini, mai, paure ! Ero dou tèms dou coumunisme. Diguerian : « Mai s'es pèr faire de travai coum'acò li fau pas coumta ! »

Diguerian au tipe que se nous dounavo un coutèu n'en prepariaran un e que lou presentessian à la machino à noste goust. Ei ço que faguerian, e sourtiguè impecable. Tout l'abattoir arrestè pèr regarda aquéli dous agnèu talamen bèn fa ! Diguère à Samuel : « Sian bèn, eici, pèr vèire se nous gardon pas ! « Noun ! Faguèron reparti li cadeno, aguerian satisfacioun. Anerian dina, à quatre ouro nous anmés à l'avioun via Loundro, de Loundro Orly, D'orly à Nime-Garons. Mai l'avioun de Nime sieguè anula, partèn pèr Mount-Pelié... l'avi plus



de placo dins lis hotel de Mount-Pelié, me fau adure en taxi pèr coucha à Nime. Lou matin davans la garo passo pas uno betaièro qu'èro Aumage de Lachau ! Li mande un bras, s'arrèstè, part em'éu. Perçoqué lou dimècre fasiéu lou marcat de Nime. Siéu preste à sièis ouro pèr ataca lou marcat, n'èro descendu tres d'eici emé si camioun, achatère libèstio, tout... lis autre li chargèron. N'en pouiéu plus. Quand racountère tou ço qu'aviéu fa li gènt me voulin pas crèire. M'an radu aqui que dormiéu !

La machine coûtait à l'époque trois millions. Je me dis : « Tu ne diras pas le prix en arrivant parce qu'on te prendrait pour un dingue. » Et le chevalet coûtait deux millions deux. Ca a été remplacé après par des tapis roulants mais à l'époque, il y avait des berces métalliques.

Mai alor, quand as gi de lan, mete uno fusto aqui, mete n'en uno eilai... li bouloun de fissacioun i'avi marca 27 de l'un à l'autre. Mai quand agurian fa un traou l'autre i'anavo jamai pas. Sieguè un maçon portugés que nous faguè remarca ; « Patron... » Ero un pas suedés, 9x9. Quand aguè proun marcha e que vesin qu'acò pourri faire, aqui respoundiguère quant coustavo autramen aurin dit : « Sis fouai ! »

Soun vengu de liuen pèr lou vèire. Mai li Suedés soun banard, an pas lou sistème metrique. Marchavo à èr coumprima, i'avi de cable e de tube, li dise : « Mai si un coutèu toumbo... »

Venguè un ome de La-Tour-du-Pinn que me diguè : « Je viens pour voir votre outil, dites-moi les défauts... » I debale tout. Avant de parti diguè : « Si vous voulez, je vous rends vos sous et je vous en vends une comme vous souhaitez. » Pas mai pneumatique mai idroulique, plus de brut, tout carena... Guillaud n'a fabrica en partèn d'aquelo.

Pèr teni lis agnèu se sian servi dou principe qu i'avi sus li batteuses pèr teni li sac, qu'au mai tires au mai sarro. Avant avian fa faire de pertout de ressort que tenin pas !

La machine à écorcher les agneaux

J'ai été le premier en France à acheter une machine à écorcher les agneaux. Je suis allé en Norvège pour la voir. C'était une machine suédoise qui était installée en Norvège, à Stavanger. Les anciens disaient toujours : « Ah, si on fabriquait une machine à écorcher les agneaux... elle se vendrait cher... Ah ! Tu penses bien que ça ne se fera jamais ! »

Un beau jour, arrive Marland, un représentant, un vétérinaire, il me montre un petit film sur sa valise, ça se passait à Stavanger.

Ils en parlent à deux ou trois bons tueurs qui disent : « Ca tire dans le bon sens, vous pouvez vous en inquiéter. » La viande, c'est comme le tissu, si tu la prends du bon côté, ça va, sinon, ça ne passe pas !

Pour la Saint Luc, pour la foire de Guillestre, avec le collègue Isnard de Laragne, nous allâmes à Savines, au bord du lac ; il me dit : « Vas-y, tu me diras comment ça se passe. » Nous trouvâmes une personne de Sisteron qui voulut bien venir avec nous.

Je me fais conduire à Chabeuil le matin, je prends l'avion, rendez-vous au Bourget pour prendre l'avion qui allait à Amsterdam. Nous sommes partis dîner à Amsterdam ; nous arrivâmes à Stavanger, au mois de novembre, dans un abattoir moderne, tout chromé. Ils faisaient marcher cette machine, mais, mon pauvre ! C'était à l'époque du communisme. Nous avons dit : « Si c'est pour travailler comme ça, il ne faut pas y compter ! »

nous avons dit à l'homme que s'il nous donnait un couteau, nous préparerions un agneau et que nous le présenterions à la machine à notre façon. Et c'est ce que nous fîmes, et il sortit impeccable. Tous les gens de l'abattoir se sont arrêtés pour regarder ces deux agneaux si bien faits ! Je dis à Samuel : « On est bien ici, espérons qu'ils ne nous gardent pas ! » Non, ils firent repartir les chaînes, nous fûmes satisfaits. Nous allâmes déjeuner, à quatre heures, ils nous ont mis dans l'avion via Londres, de Londres à Orly, d'Orly à Nîmes-Garons. Mais l'avion de Nîmes fut annulé, nous partîmes pour Montpellier. Il n'y avait plus de place dans les hôtels de Montpellier, je me fais conduire à Nîmes en taxi pour dormir. Le lendemain matin, devant la gare, une bétailière : c'était Aumage de Lachau ! Je lui fis signe avec le bras, il s'arrêta, je partis avec lui. Car le mercredi, nous faisons le marché de Nîmes. Je suis prêt à six heures pour commencer le marché, trois vendeurs d'ici étaient descendus avec leurs camions, j'achetai les bêtes, tout ce qu'il fallait... les autres les chargèrent. Je n'en pouvais plus. Quand je racontai tout ce que j'avais fait, les gens ne voulaient pas me croire. Quand ils m'ont ramené ici, je dormais !

La machine coûtait à l'époque trois millions. Je me dis : « Tu ne diras pas le prix en arrivant parce qu'on te prendrait pour un dingue. » Et le chevalet coûtait deux millions deux. Ça a été remplacé après par des tapis roulants mais à l'époque, il y avait des berces métalliques.

Mais alors, quand tu n'as pas de plan, mets une poutre ici, une autre là... pour les boulons de fixation, l'espacement prévu était de 27. Mais une fois percé le trou, le suivant ne correspondait jamais. C'est un maçon portugais qui nous fit la remarque : « Patron... « C'était un pas de vis suédois, du 9 x 9. Quand la machine eut marché assez longtemps et qu'on vit que ça pouvait faire l'affaire, là je donnai le prix, sinon, ils auraient dit : « Tu es fou ! »

Les gens sont venus de loin pour voir la machine. Mais les Suédois sont têtus, ils n'utilisent pas le système métrique. La machine fonctionnait à air comprimé, il y avait des câbles et des tubes, je dis : « Mais si un couteau tombe... »

Vint un homme de la Tour-du-Pin qui me dit : « Je viens voir cet outil, dites-moi les défauts... » Je lui raconte tout. Avant de partir, il dit : « Si vous voulez, je vous rends vos sous et je vous en vends une comme vous souhaitez. Non plus pneumatique mais hydraulique, plus de bruit, tout caréné ». Guillaud en a fabriqué à partir de celle-là.

Pour maintenir les agneaux, ils se sont servis du système en place sur les batteuses pour tenir les sacs : plus tu tires, plus ça serre. Avant, ils avaient fait fabriquer partout des ressorts qui ne tenaient pas.

La SICA

Ai toujours saupu que, la marchandiso, se costo cinq sòu, se la vèndes quatre e mièjo gagnes en deforo de ta pocho. Moun marrit père disi : « Demandes jamai lou pris que n'en vouont sèns que tu saches ce que bèn ne fau que te couaste. » Fau pas se leissa influença pèr de dire de faire la pachò. Fau que saupes ço que fau que te couaste. Il y avais un cours, mais c'était à toi de l'adapter.

Coume l'élevage rapourtavo enourmamen, li gènt se ié soun mes. A un moumen valin tres cent franc lou kilò, fai trento dous kilò pèr quasime dès milo franc, quand i sian arriva li gènt disin : Boudiéu, que fai de sòu ! Aqui i'a agu uno bouano periodo. Lis agnèu pèr dès milo franc èron lèu achata. Hop ! Après ei vengu dins

l'esprit de parla de cooperativo, de Sica. Avèn dit : Autant vau d'èisaia avans que d'autre li fagon. E se sian lança 'qui dedins. Mai es pas esta facile au debut. Alor que aviéu l'abitudine de dire : « Tè, t'ai achata aquel' agnèu, vaqui ti sou ! » a faugu dire i gènt : « Vous pagarenque la semana seguènto. » S'èro esta de fruit, encaro, mai lis agnèu, acò èro sacra, fauli paga. Avèn fa en sorto que la semana d'après tout lou mounde èro paga. Alor a douna counfiènci. Que la councurènci, à coustat, te fasi gi de cadeau.

Quand tuave d'agnèu aviéu de braio qu'èron salo, tenin drecho tallamen i'avi de sang. Lou matin, quand enfilaves'cò, èron pas chaudo ! Lou coutèu, lou metian sout lou bras o dins li dènt. J'ai été plutôt en avance poue évoluer, mettre une coutelière, avoir des torchons. Autrefois les tueurs amenaient leur tenue. A la SICA, on a fait faire des blouses, des bourgerons adaptés. Aviéu vaùgu que li mancho sieguèsson courto ; quand tues d'agnèu fau que li mancho siègon revirado, li fauri lava, dous cop pèr semana èron chanjado.

La SICA

J'ai toujours su que si la marchandise coûte cinq sous et que si tu la vends quatre et demi, tu y es de ta poche. Mon pauvre père disait : « Ne demande jamais le prix que les vendeurs en veulent sans que tu saches combien tu peux raisonnablement dépenser. » Il y avait un cours, mais c'était à toi de l'adapter.

Comme l'élevage rapportait beaucoup, les gens s'y sont mis. Une fois, ils valaient trois cents francs le kilo, ça fait trente-deux kilos pour presque dix mille francs ; quand on y est arrivé les gens disaient : « Mon Dieu, ça fait beaucoup d'argent ! » Là, il y a eu une bonne période. Pour dix mille francs, les agneaux étaient vite achetés. Hop ! Ensuite, est venue l'idée de coopérative, de Sica. Nous avons dit : « Autant vaut-il essayer avant que d'autres le fassent ». Et on s'est lancé dedans. Mais ça n'a pas été facile au début. Alors que j'avais l'habitude de dire : « Tiens, je t'ai acheté cet agneau, voilà ton argent ! », il a fallu dire aux gens : « Nous vous paierons la semaine prochaine. » Si ça avait été des fruits, encore, mais les agneaux, c'était sacré, il fallait payer. Nous avons fait en sorte que la semaine d'après tout le monde soit payé. Alors, cela a donné confiance. Car la concurrence, à côté ne te faisais pas de cadeau.

Quand j'avais des agneaux, j'avais des pantalons, qui étaient sales, ils tenaient droits tant il y avait du sang. Le matin, quand t'enfilais ça, c'était pas chaud ! Le couteau, on le mettait sous le bras ou entre les dents. J'ai été plutôt en avance pour évoluer, mettre une coutelière, avoir des torchons. Autrefois les tueurs amenaient leur tenue. A la SICA, on a fait faire des blouses, des bourgerons adaptés. J'avais voulu que les manches soient courtes : quand tu tues des agneaux, il faut que les manches soient retournées ; il aurait fallu les laver, on les changeait deux fois par semaine.

Li vèndo : pèu de cabro, broucheto...

De gènt pourtavon de vèsto en pèu de lapin. Rescontre un ome, Dide, de Florac, me dis : « Au quartié latin de Paris, li gènt an de bolèrò, me douno uno idèio. » Fai faire à sa femo cinq o sièis bolèrò emé de pèu, vèis quàuqui hippie iè dis : « Tiens, je te donne ce boléro, porte-le, je te donne un billet de 10 000 francs et fais la publicité ». Il me dit : « Il me faudrait des peaux de chèvres poilues, mascarées ». La chèvre coûtait 4500 francs, je vendais les peaux 5000 ! La modo di gilet es partido d'aqui.

Avi marcha quand an lança lou couscous. Dins la viando pèr lou couscous, metin tout. Tant i'avi douas couasto d'uno chabro, em'un pau de pèu que li rassemblavo, i'avi gi de viando. Au founs di bouito i'avi que d'òli. Quand livravian prenin un echantiou, fali que l'ague tant de viando e tant d'os. Avian un counfraire que meti li poulit moucèu dessus et dessout lis os. Alor avi un poulit rendamen. Mai se poudi quand meme pas lou desnouça. Avian gagna de sòu sus la graisso, la crespino dis agnèu. La fali lava, la manda dins un ferrat d'aigo fresco. Acò se vendi pèr faire de couscous au poulet. La graisso preni dès pèr cènt d'aigo. Coustavo dès à vint centime lou kilò e se vendi is usino cènt cinquante franc. Avèn gagna de sòu quand avèn tira la ventresco de la caieto dis agnèu. La metian dins de moule e la congelavian, la vendian à la soucieta de Roquefort pèr la fermentacioun. E mai lou vendes gaire fai toujou un pau de sòu.

Li broucheto rapourtavo, mai fouli sauppre li faire. Anave achata à lioun o Nime, de peitrino. I'a un gros nerf au mitan que fau leva, e après es estra. Lou prés de revèn d'un cartoun arrivavo pas à dès milo, e lou vendian à uno vinteno de franc. I'avi dd nouvèu franc de net de benefice pèr kilò tout paga. Ero au moumen ounte li nouvèu franc èron arriba. Quand n'i avi pas d'aqui sièu agu parti à douas ouro dou matin emé la veuturo à Lioun, ère de retour à nòu ouro e n'i avi tres o quatre cènt kilò !

Les ventes : peaux de chèvres, brochettes

Des gens portaient des vestes en peau de lapin. Je rencontre un homme, Dide, de Florac, qui me dit : « Au Quartier latin, à Paris, les gens portent des boléros, ça me donne une idée ». Il fait faire par sa femme cinq ou six boléros en peau, il voit quelques hippies et leur dit : « Tiens, je te donne ce boléro, porte-le, je te donne un billet de 10 000 francs et fais la publicité ».

Il me dit : « Il me faudrait des peaux de chèvres poilues, noirâtres ». La chèvre coûtait 4500 francs, je vendais les peaux 5000 ! La mode du gilet est parti comme ça.

Les affaires avaient marché quand le couscous³ a été lancé, il s'y mettait tous les restes. Aussi bien, il pouvait y avoir deux côtes de chèvre tenues ensemble par un peu de peau, et sans viande. Au fond des boîtes, il n'y avait que de l'huile. Quand nous livrions, les acheteurs prenaient un échantillon, il devait y avoir une certaine quantité de viande et une partie d'os. Nous avons un confrère qui mettait les jolis morceaux dessus, les os dessous. Alors, il avait un joli rendement. Mais on ne pouvait quand même pas le dénoncer. Nous avons gagné de l'argent sur la vente de la graisse, de la crépine des agneaux. Il fallait la laver, la jeter dans un seau d'eau froide. Ca se vendait pour faire du couscous au poulet. La graisse prenait dix pour cent d'eau. Elle coûtait dix à vingt centimes le kilo et se vendait cent cinquante francs aux usines. Nous avons gagné de l'argent quand nous avons tiré le péritoine des agneaux. Nous le mettions dans des moules et nous le congelions, nous le vendions à la société Roquefort pour la fermentation. Même si tu ne le vends pas cher, ça fait toujours un peu de sous.

Les brochettes rapportaient mais il fallait savoir les faire. J'allais acheter de la poitrine à Lyon, à Nîmes. Au milieu, il y a un gros nerf à enlever, et ensuite, c'est extra. Le prix de revient d'un carton n'atteignait pas dix mille, et nous le vendions une vingtaine de francs. Il y avait dix nouveaux francs de bénéfice par kilo, tous frais payés. C'était au moment de l'arrivée des nouveaux francs. Quand il n'y avait pas de poitrine ici, il m'est arrivé de partir à Lyon avec le voiture à deux heures du matin, j'étais de retour à neuf heures et j'en avais trois ou quatre cents kilos !



Les SICA de la Drôme : des géants au pied d'argile (ndlr)

La SICA, société d'intérêt collectif agricole adopte la forme juridique d'une coopérative régie par la loi du 10 septembre 1947. C'est une société civile ou commerciale composée de membres pouvant provenir de différentes branches professionnelles qui vise néanmoins à protéger prioritairement les intérêts des agriculteurs. Les groupements d'éleveurs ont pour vocation de collecter, regrouper les agneaux. En entrant dans une structure de type SICA, ils s'engagent un peu plus en aval dans la filière. Ces grosses structures intègrent souvent plusieurs coopératives, des sociétés de traitement des viandes et des filiales commerciales. Ces schémas complexes ne sont pas sans dangers...

La SICA de Rémuzat est située dans la vallée de l'Eygues et installée dans des bâtiments construits vers 1950⁴. Elle a été fondée en 1962 autour de chevillards locaux, les frères Latil, et de 150 éleveurs des Baronnies et du Diois. Elle connaît une forte progression et crée un poste de vente de viande à Pierrelate en 1967. Son principal sociétaire, le groupement Les Eleveurs des Préalpes du Sud, est agréé en 1968. L'entreprise progresse encore et collecte les agneaux de ses sociétaires mais aussi ceux d'autres coopératives régionales, pour contrôler en 1999, 300 élevages et 50 000 brebis dans un vaste territoire : ouest des Hautes-Alpes, la Drôme, l'Ardèche avec la reprise de Viva-Viande qui abattait déjà à Rémuzat, partie des Alpes de Haute Provence et Isère. Agneaux et brebis sont abattus et découpés dans les installations de la Sica. Cette dernière a d'autres actionnaires comme Velay-Gévaudan en Lozère. Elle achète aussi dans d'autres départements, Lot, Aveyron, Centre, voire dans les îles britanniques. La Sica traite ainsi 60 000 agneaux qu'elle commercialise dans les grandes surfaces, auprès d'un réseau de bouchers du Sud-Est. L'expansion se poursuit en 1973 avec la reprise de sociétés sur Lyon. L'ensemble est regroupé dans la SA France Agneaux qui s'implante en 1974 dans le nouvel abattoir de Lyon-Corbas. La liquidation judiciaire est prononcée en mai 2004. Une petite entreprise de conserverie est actuellement installée dans l'ancien abattoir de Rémuzat, " la conserverie de Nanie " qui transforme les fruits et légumes de producteurs locaux.

La SICA Agneaux de la Drôme de Die est fondée en 1962⁵. De grosses difficultés surgissent et la pousse en 1971 à une fusion avec ***l'abattoir de Grillon*** (Vaucluse), propriété des frères Aubanel qui abattaient déjà les agneaux de la SICA. De puissants appuis financiers (Unigrains, Forma, profession agricole) permettent la naissance d'une nouvelle société, les Abattoirs industriels de Grillon-Agneaux de la Drôme et du Vaucluse. Elle absorbe les entreprises de cheville Veyron et Carruel et devient ainsi la plus grosse société de viande de

3- ndlr : il est bien connu que les mauvaises brebis de réforme entrent dans la composition de plats préparés industriels. Dans notre langage « technique » les mauvaises réformes étaient qualifiées de *couscous* ou *cassoulets*...

4- L'élevage ovin en France: espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles. Laurent Rieutort. CERAMAC Clermont-Ferrand 1995

5- L'élevage ovin en France: espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles. Laurent Rieutort. CERAMAC Clermont-Ferrand 1995

Lyon-Corbas. La SICA de Grillon va élargir sa zone d'influence : Coopérative l'Agneau des Alpes, Copa Haute-Auvergne (Haute-Loire et Cantal), Copa Dômes (Puy-de-Dôme), Coopérative du Bourbonnais, Coprovozel de Saône-et-Loire, Coopérative de la région lyonnaise, Coopérative du Rhône, Haute-Marne. Elle commercialise aussi avec des coopératives non adhérentes et procède à des achats extérieurs. Un accord est passé en 1990 avec la Société Alpes Provence Agneaux de Sisteron détenue par la famille Isnard. Ainsi est née la SOFRAG (Société française de l'agneau) avec 55 % du capital détenu par la SICA de Grillon, 34 % par APA et 11 % par le Crédit agricole de la Drôme. En 1994, le groupe se présente ainsi comme l'un des premiers industriels ovins en France. Mais les belles histoires ont une fin. En mars 2010, devant une situation financière problématique⁶ et de plus en plus inquiétante, le conseil d'administration du groupe Sica de



Grillon, présidé par François Monge, directeur général, a pris la décision d'une cessation d'activité avec soumission de la situation au tribunal de commerce dans l'espoir de sauver les 83 emplois locaux et la douzaine d'emplois à l'extérieur, ainsi que d'engager un éventuel partenariat. Il y a un peu plus d'un an, affichant un chiffre d'affaires de presque 3 millions d'euros, tous les espoirs étaient permis, malgré quelques points d'inquiétudes, pour le groupe coopératif Sica de Grillon, abattoir et atelier de découpe situé près de Grignan. En effet, la création d'une nouvelle gamme de produits élaborés, la construction d'ateliers de préparation, de fabrication et une stratégie misant sur le développement et l'élargissement de la zone géographique redonnaient confiance. Mais la crise est passée par là et plusieurs explications ont été données, comme l'absence de revenus des éleveurs, l'arrêt de certains producteurs, la baisse de la consommation due "à la fois à un pouvoir d'achat en diminution et à des soucis diététiques dévalorisant la consommation de viande" ou encore à une concurrence "plus féroce". En mai 2010 la SICA est mise en redressement judiciaire. Ovimpex reprend les actifs de la SICA de Grillon après sa cessation d'activité. La réouverture du site est prévue pour le 31 mai, seulement découpe et conditionnement des viandes mais pas abattage, grâce à la reprise des actifs par Ovimpex accompagné d'un pool d'actionnaires. La SAS Grillon, c'est le nom de la nouvelle entité, ne reprend pas l'activité d'abattage dans l'immédiat. En juin 2011, la Société coopérative des agneaux de Haute-Provence (Socahp) a adopté sa fusion avec la coopérative Die-Grillon, hier, lors de son assemblée générale extraordinaire. La nouvelle entité dénommée Les Bergers du Soleil comprend désormais les territoires des régions Rhône-Alpes et Paca, ainsi que le département du Gard.

Les vautours⁷ rôdent dans le ciel bleu de Rémuzat. C'est même devenu une attraction touristique. Les rapaces du négoce des viandes ont trouvé de nouvelles proies à démembrer. Fini l'esprit coopératif des fondateurs de ces coopératives qui en se développant sont devenues fragiles et ont échappé à leurs fondateurs.

6- Grillon La Sica en cessation d'activité : plus de 80 emplois menacés aux abattoirs. Dauphiné libéré . 24 mars 2010 à 06:04

7- En 1995 a eu lieu la ré-implantation d'une colonie de neuf vautours fauves, puis de moines qui avaient pratiquement disparu de France. Depuis, le vautour percnoptère, beaucoup plus rare, y est réapparu de façon spontané. Leur envol pour la journée se fait entre 10 heures et midi, quand l'air est suffisamment chaud pour leur permettre de prendre assez d'altitude et de partir à la recherche de carcasses, souvent à des distances importantes. Ils survolent la totalité du massif des Baronnies, le Diois, le Vercors, le Dévoluy, le Ventoux ... Cette prospection quotidienne leur permet de découvrir des cadavres issus de la faune sauvage (sangliers, chevreuils, chamois, cerfs, bouquetins, mouflons) et des troupeaux domestiques (environ 120.000 ongulés domestiques sur les montagnes drômoises). Depuis plus de 15 ans, une récupération de carcasses d'ovins et de caprins issus de la mortalité naturelle des troupeaux a été mise en place dans les Baronnies provençales en accord avec les services vétérinaires. L'observation des vautours est devenue une attraction touristique.

Les jeunes voyageurs en France (suite)

Le Puy-de-Dôme (texte intégral)

On donne, en Auvergne, le nom de Puech ou de Puy aux nombreuses montagnes volcaniques qui couvrent cette ancienne province. Les deux principales chaînes sont celles des monts Dore et des monts Dômes : c'est dans la première que s'élève le roi des monts de la France intérieure, le mont Dore ou Puy-de-Sancy, qui a dix-huit cent quatre-vingt-sept mètres ; dans la seconde le Puy-de-Dôme, dont la cime s'élève à quatorze cent soixante-huit mètres, a donné son nom au département dans lequel nous entrâmes en quittant le précédent. Il se compose d'une belle vallée de deux cent quarante kilomètres carrés, bornée à l'orient et à l'occident par les montagnes, et sillonnée dans toute son étendue par les eaux de l'Allier, qui la fertilisent et y entretiennent une éternelle fraîcheur.

Il est peu de campagnes plus riches et mieux cultivées que les environs de la petite ville d'Ambert, assise au pied des montagnes non loin de la Dore, qui met en mouvement plus de soixante papeteries qui fabriquent ces beaux papiers d'Auvergne si recherchés dans les arts.

Issoire, autre petite ville, éprouva bien des désastres ; elle fut successivement ravagée par les Romains, les Wisigoths, les Vandales, prise et reprise pendant les guerres de religion ; elle fut en dernier lieu brûlée en 1590 par le duc de Guise, qui en massacra les habitants. Mais rebâtie et repeuplée, la ville d'Issoire s'est embellie de belles promenades ; je remarquai les ornements extérieurs de son église, dont le chœur repose sur une chapelle souterraine.



Clermont, le chef-lieu du département et l'ancienne capitale de l'Auvergne, est bâtie sur un monticule qui domine un riant vallon couronné par de riches coteaux derrière lesquels s'élance fièrement, à la distance de 8 kilomètres, le Puy-de-Dôme. La ville, construite en lave, présente un aspect triste et sombre ; sa cathédrale élégante et hardie possède de fort beaux vitraux ; l'hôtel de ville et le palais de justice sont dignes de fixer l'attention du voyageur ; la ville renferme plusieurs établissements scientifiques et littéraires, et une bibliothèque de vingt mille volumes. C'est une station principale de la grande ligne du chemin de fer du centre de la France. La fontaine pétrifiante est une des grandes curiosités de Clermont. Dans le quartier de Saint-Allyre jaillit une source d'eau ferrugineuse abondamment chargée de carbonate de chaux, qui pourrait disputer de limpidité avec le cristal le plus pur. Cependant, dirigée dans de petites cabanes, où son eau divisée tombe en pluie fine sur des nids d'oiseaux, des bouquets de fleurs ou des branches de végétaux, des grappes de raisins ou d'autres fruits, des animaux empaillés de diverses espèces, depuis les plus petits jusqu'aux plus gros, elle les couvre d'une couche de chaux tellement fine qu'elle n'en altère pas les formes, en leur donnant l'apparence d'objets pétrifiés. Les propriétaires de cette source curieuse ont formé un petit muséum dans lequel ils offrent aux curieux un grand nombre d'objets de tout genre, et même un bœuf empaillé, pétrifié par la fontaine. Non loin de là, on passe sur un pont de sept mètres de longueur sur cinq de hauteur, formé aussi par le dépôt calcaire de la source de Saint-Allyre, au milieu de plusieurs végétaux.

On remarque que presque toutes les sources et les puits de Clermont jouissent de la même propriété, mais à un degré bien inférieur.

Le Puy-de-Dôme est une montagne conique, qui s'élève au milieu des monts Dômes, comme un géant au milieu de ses enfants : quoique cette montagne ne soit qu'un rocher brûlé, ses cendres ont, comme celles du Vésuve, une rare fécondité qui se communique aux montagnes qui l'entourent, et qui sont couvertes d'une herbe touffue formant un excellent pâturage. Outre cette verdure qui cache la lave et la pare, une quantité de fleurs, dont les couleurs sont variées, décorent le rocher qui possède une infinité de plantes et de simples renommées pour leur vertu.

A la cime du pic, on jouit d'un des plus beaux spectacles et d'une des plus riches vues de toute la France. Elevé de quatorze cent soixante-huit mètres au dessus du niveau de la mer, et à six cent trente-huit au dessus du sol inférieur de Clermont, le voyageur croit voir l'univers à ses pieds ; rien ne borne ses regards ; il a sous les yeux les soixante puits avec leurs cratères antiques ; plus loin la Limagne

avec ses villes, ses villages et les nombreux cours d'eau qui en font une des plus riches vallées de la France.

Le sommet du Puy est une espèce de baromètre pour les habitants de Clermont ; quand il se couvre de nuages, le mauvais temps ne tarde pas à arriver. C'est dans ce lieu que le célèbre Pascal fit ses expériences sur la pesanteur de l'air.

Entre les nombreuses curiosités naturelles dont on pourrait faire une longue énumération, je n'ai choisi que celles qui m'ont frappé davantage ; de ce nombre le lac Pavin placé dans le cratère d'un ancien volcan du mont Dore, à peu de distance de la petite ville de Besse ; ce lac est un des plus beaux et des plus singuliers de l'Auvergne. Ce qui l'embellit le plus, c'est un rideau de verdure qui, s'élevant sur ses bords à la hauteur de quarante mètres, le suit dans ses contours, s'arrondit comme lui, et le couronne agréablement. Quoique cette ceinture ait un talus si escarpé, qu'on ne peut y marcher, elle est presque partout revêtue de pelouses ; une grande partie est même couverte de bois. Au temps où le volcan était en action, il y avait dans sa couronne une échancrure par laquelle s'écoulaient les matières liquides qu'il vomissait : actuellement c'est par là que le lac déborde ; l'eau y coule sur un lit de lave qui forme une espèce de réservoir, puis elle tombe en cascade dans un canal qu'elle s'est creusé sur le penchant de la montagne, et gagnant un vallon, elle va se jeter avec la Couse, dans l'Allier, près d'Issoire ; elle est dans ce lac d'une grande pureté, et conserve cette pureté jusqu'à la Couse où elle va se troubler. Le fond du lac a la forme d'un entonnoir ; on le croyait sans fond, et on avait profité de l'hiver pour faire des expériences et connaître sa profondeur ; mais elles n'avaient pas réussi, et ce ne fut qu'en 1770 qu'un ingénieur nommé Chevalier, fut assez intrépide pour se placer sur un radeau fait de claies d'osier recouvertes de fagots. Il fit ainsi le tour du lac et apprit, au moyen de la sonde, que ce frêle navire planait sur un abîme de quatre-vingt mètres de profondeur ! ... Ce lac a environ deux kilomètres de tour.

Les monts Dore sont aussi dignes de fixer l'attention, et les gras pâturages qui les couvrent contrastent



avec la neige qui en hiver s'amoncelle sur leurs sommets. C'est un bien beau spectacle que de voir ces immenses tapis de verdure couverts de troupeaux d'une grande variété, qui font en partie la richesse de l'Auvergnat. Cédant au désir de gravir le pic de Sancy, nous partîmes avant le lever de l'aurore ; son sommet dégagé de nuages semblait nous promettre de charmer nos yeux par les points de vue les plus agréables et les plus imposants ; mais arrivés au but tant désiré, nous nous trouvâmes environnés d'une brume épaisse qui dérobaît à nos yeux la trace même du sentier que nous venions de parcourir. L'inscription gravée sur une pyramide que la foudre avait

naguère renversée, nous apprit que nous venions de faire une ascension de huit cent trente-sept mètres ; que la roche sur laquelle nous reposons était élevée de trente-deux mètres au dessus du plomb du Cantal, de quatre cent vingt-et-un au dessus du Puy-de-Dôme, et de dix-huit cent quatre-vingt-huit au dessus du niveau de la mer ; qu'enfin nous étions sur le point le plus élevé de la France centrale. Cependant les rayons du soleil avaient dissipé le brouillard ; je ne saurais vous dépeindre l'imposant spectacle qui s'offrit à nos yeux, et tandis que, dans ces grandeurs, j'admirais la puissance du Dieu créateur, Victor pleurait de joie et ne pouvais articuler que ces mots : "Que c'est beau ! ... que c'est beau ! ... Enfin, nous nous arrachâmes à cet imposant panorama et descendîmes un sentier qui nous conduisit dans une gorge hérissée de rochers effroyables et désignée sous le nom de Gorge des Enfers. C'est du fond de la Gorge des Enfers que jaillissent deux sources remarquables ; l'une est la Dore, l'autre la Dogne, qui, en confondant leurs eaux, réunissent aussi leurs noms pour former la Dordogne. Mais avant de se réunir, la Dore se précipite d'un rocher et forme une cascade de trente mètres de haut ; le rocher qui forme son lit surplombe de beaucoup la base, ce qui fait qu'on peut passer entre le roc et la cascade, et voir les eaux se précipiter en bouillonnant à dix mètres devant soi.

La nature ne s'est pas bornée à enrichir le mont Dore de toutes ses richesses végétales, elle l'a encore doté de sources dont les eaux jouissent de précieuses propriétés médicinales et curatives. Les bains du mont Dore étaient connus des Romains, ainsi que l'annoncent les nombreux débris trouvés dans les environs ; sept sources différentes, toutes d'une température assez élevée, à l'exception de la fontaine

Sainte-Marguerite, qui est froide, alimentent les baignoires. La source de César vient sourdre dans un antique édifice, semblable à une grotte, recouvert de ronces et adossé contre le rocher. Du mois de juin au mois de septembre, les bains, qui appartiennent au gouvernement, deviennent le rendez-vous 'une brillante réunion, attirée par les sites aussi variés que pittoresques de la vallée et des environs.

En descendant dans la plaine, nous remarquâmes le rocher de Vaudeix, qui s'élève en énorme pyramide, formé de prismes de basalte longs et minces. Un sentier étroit et rapide conduit à la pointe que couronnait jadis un château-fort. Mérigot de Marchés¹, la terreur des Auvergnats, y brava longtemps, dans le 14^{ème} siècle, une armée d'assiégeants ; la destruction du repaire de ce chef audacieux, qui passait pour imprenable, fut pour le pays un événement heureux.



Les petites villes de Riom et d'Aigueperse, sont renommées chez les gourmets par leurs pâtes d'abricots dites d'Auvergne. Près de cette dernière se trouve une fontaine dont les eaux bouillantes dégagent tant d'acide carbonique, qu'elles tuent les oiseaux et les animaux assez imprudents pour venir s'y désaltérer.

S'il est en France un peuple immuable, un peuple qui ne varie point, c'est sans doute le peuple auvergnat. Ce qu'ont écrit dans tous les temps sur son caractère et sur ses mœurs les observateurs judicieux qui l'ont étudié, est encore aujourd'hui juste et vrai. Ceux de la plaine sont laborieux, mais pesants, grossiers et sans industrie, en sorte qu'ils tirent rarement profit de leur travail ; aussi sont-ils tous pauvres. Au contraire, ceux de la montagne sont vifs et industrieux, subsistent abondamment des ventes de leur bétail et du fromage ; mais ils sont généralement paresseux. Ils sont presque tous vêtus comme on l'était sous le règne de Henri IV, avec des guêtres, de très larges culottes d'étoffe grise, un habit blanc, court et plissé par derrière ; quelques-uns portent des fraises, mais le plus grand nombre un rabat de toile blanche. Leur langue est un patois composé de mots celtiques et de latin corrompu ; dans les villes on parle français, mais avec un accent lourd et traînant. La France doit s'enorgueillir des hommes marquants que lui a donnés l'Auvergne. Je vous citerai le chancelier L'hospital², le célèbre Blaise Pascal³, l'archevêque Duprat⁴, Arnaud d'Andilly⁵, fondateur de Port-Royal ; le juris-

1- Le fameux Mérigot de Marchès, que Froissard nomme assez improprement Aimerigot de Marcel, chef d'une bande de pillards, occupoit, dans le même tems, plusieurs châteaux en Auvergne ; le roi, d'après la prière du sire de la Tour, envoya contre lui une troupe commandée par Robert de Béthune, qui poursuivit vivement le chef de brigands et sa troupe. Merigot de Marchès, ne sachant ou se retirer, prit le parti de demander un asyle chez un grand seigneur du voisinage, qui étoit son cousin germain, et qu'on nommoit le seigneur de Tournemire. Celui-ci n'agit point en parent ; il reçut Mérigot, l'arrêta et le mit en prison dans son château. Le prisonnier fut conduit à Paris sous bonne garde ; il fut condamné à être mené aux halles, exposé au pilori, à avoir la tête tranchée et son corps écartelé ; ce qui fut exécuté. Ce brigand étoit un noble, appartenant aux meilleures familles d'Auvergne et du Limosin, et allié à l'ancienne maison de Ventadoure. Histoire critique de la noblesse... de Jacques-Antoine Dulaure. 1790

2- Michel de L'Hospital, né à Aigueperse, Puy-de-Dôme vers 1505 et mort au Château de Vignay commune de Champmotteux, le 13 mars 1573, est un écrivain et homme politique français.(son ancêtre, Jean de Galuccio, était originaire du Royaume de Naples et vint s'installer en France, où, adopté par NH Jean de L'Hospital, cleric des Arbalétriers de France, il reçut son héritage et dont il prit le nom et les armes, en 1349, date des Lettres de Naturalisation).(Père Anselme, Grands Officiers de la Couronne). Conseiller au Parlement de Paris, ambassadeur au concile de Trente, surintendant des finances et enfin chancelier de France. Il s'employa de toutes ses forces à calmer les haines religieuses et arrêter l'effusion du sang.

3- Né le 19 juin 1623 à Clermont-Ferrand, Blaise Pascal est un enfant précoce. Il présente un grand intérêt pour les mathématiques, en particulier la géométrie, à tel point que son père lui fait interrompre ses études. Âgé de 16 ans, il écrit un "Traité des sections coniques" qui attire l'attention de René Descartes. À 19 ans, il crée une machine à calculer capable d'automatiser les additions et les soustractions, "machine arithmétique", "pascaline".

consulte Domat ⁶, le général Desaix ⁷, l'aimable Delille ⁸, l'historien Dulaure ⁹ et les académiciens Thomas ¹⁰ et Champfort ¹¹.

En dehors des mathématiques, il touche à la physique et notamment à la mécanique des fluides. Il expérimente sur la pression de l'eau. En 1654, il met au point une résolution du problème des partis, une méthode dont vont s'inspirer les sciences économiques et sociales modernes. Les autres inventions de Blaise Pascal incluent la presse hydraulique, la brouette, la vinaigrette (voiture à porteur) et le haquet, voiture hippomobile. Le duc de Roannez fait même appel à lui pour participer aux travaux d'assèchement du marais poitevin et à l'installation d'une ligne de transports en commun. Gravement malade, Blaise Pascal entreprend un travail théologique et philosophique de grande envergure qu'il ne pourra jamais terminer. Les "Pensées" de Pascal, dont le titre d'origine était "Apologie de la religion chrétienne", visent à défendre la foi chrétienne. Pascal y aborde de nombreux paradoxes philosophiques tels que l'infini et le néant, la raison et la foi, la vie et la mort, l'âme et la matière, etc. Cette oeuvre n'est publiée qu'au XIXe siècle. Blaise Pascal décède prématurément le 19 août 1662 à Paris, à l'âge de 39 ans d'une maladie inconnue qui lui causait des douleurs de ventre et des maux de tête.

4- Antoine Duprat, né à Issoire le 17 janvier 1463 et mort à Nantouillet le 9 juillet 1535, a eu une double carrière, laïque d'abord, ecclésiastique par la suite. Son ascension sociale est très rapide : à trente-trois ans, on le trouve lieutenant général du bailliage de Montferrand, puis, cinq années plus tard, en 1495, avocat général au parlement de Toulouse. Maître des requêtes en 1503, il est premier président du parlement de Paris en 1508 et, enfin, chancelier en 1515. Ayant atteint le faite des honneurs et apparaissant après une carrière parlementaire rapide comme l'instrument du jeune roi François Ier, son veuvage en 1516 le détermine à entrer dans les ordres tout en restant chancelier. Il devient archevêque de Sens en 1525, cardinal en 1527, tout en étant légat du pape. Placé aux postes de commande de l'Église et de l'État, il est un des grands cardinaux ministres qui ont fait la monarchie absolue française. Tout dénonce son ambition, son manque presque absolu de scrupules, son désir d'amasser vite une grosse fortune dont témoignent encore les quelques restes du son tombeau de Sens. Aux yeux de l'histoire, il est surtout le négociateur du concordat de Bologne, signé en 1516 entre le pape Léon X et François Ier ; mettant fin au régime d'élections ecclésiastiques instauré par la pragmatique sanction de Bourges, cet acte, en remettant aux mains du roi de France le droit de nomination aux bénéfices consistoriaux (évêchés et abbayes), conférait au prince une puissance politique sans égale. Les dommages subis par l'Église de France ont été maintes fois dénoncés. Mais on a moins dit que, conclu peu de temps avant l'apparition du luthéranisme, le concordat a empêché l'épiscopat français de virer au protestantisme. www.universalis.fr

5- Les Arnauld sont une importante famille de robe originaire de Basse-Auvergne. Robert Arnauld d'Andilly, né le 28 mai 1589 à Paris et mort à l'abbaye de Port-Royal des Champs le 27 septembre 1674, était un conseiller d'État, spécialiste des questions financières, proche de Marie de Médicis. Par l'élégance de sa langue, il figure parmi les grands poètes, écrivains et traducteurs du français classique au XVIIe siècle. Fervent catholique, il a joué un rôle important dans l'histoire du jansénisme, et fut l'un des Solitaires de Port-Royal des Champs. Passionné d'arboriculture, il s'est illustré également dans le développement de l'art de tailler les arbres fruitiers

6- Jean Domat, ou Daumat (1625 - 1696), né à Clermont en Auvergne, est jurisconsulte, chef de file du mouvement rationaliste en France au XVIIe siècle. Avocat du roi au présidial de Clermont, puis pensionné par Louis XIV, il a consacré toute sa vie à l'étude de la jurisprudence. L'objectif de Domat a été de présenter l'ensemble du droit français comme un ensemble cohérent et intelligible. Pour lui, tous les dysfonctionnements proviennent de « l'incertitude des règles », du « désordre des lois ». Il souhaite rationaliser le droit français, et pour cela, il continue le mouvement de codification des principes généraux commencé par Charles Dumoulin (1500 - 1566). Les *Lois civiles dans leur ordre naturel* figurent comme l'un des monuments du droit civil français, commençant la synthèse des coutumes qui s'achèvera avec la publication du Code Napoléon. Par ailleurs, compatriote et ami de Blaise Pascal, Domat appartient au mouvement janséniste de Port-Royal. Wikipédia

7- Louis Charles Antoine Desaix, né le 17 août 1768 au château d'Ayat à Ayat-sur-Sioule (Puy-de-Dôme), mort le 14 juin 1800 à Marengo (Italie), est un général français qui s'est illustré lors des guerres révolutionnaires et sous les ordres de Bonaparte, notamment en Égypte et en Italie. Selon l'usage de l'époque, afin de se distinguer de son frère, il a ajouté à son nom celui du fief de sa famille et a pris pour nom Desaix de Veygoux. Desaix est surnommé le « Sultan juste ».

8- Il est né à Clermont-Ferrand, le 22 juin 1738. Abbé de Saint-Séverin sans avoir été ordonné prêtre, il était enfant naturel et fut professeur de poésie latine au Collège royal. Traducteur en vers, poète descriptif et didactique, il fut le chef d'une école poétique qui brilla d'un assez vif éclat à la fin du XVIIIe siècle et début du XIXe. Lorsque, en 1772, se produisirent deux vacances à l'Académie, les philosophes appuyèrent les candidatures de Delille et de Suard qui furent élus, par commodité, dans des circonstances contraires au règlement de l'Académie. Le veto royal obligea à de nouvelles élections qui admirent alors Bréquigny et Beauzée et il ne se produisit pas de nouvelles vacances avant l'année 1774. Delille remplaça Charles de La Condamine le 17 mars 1774 et Suard succéda à l'abbé de La Ville le même jour. Delille fréquenta le salon Necker, fut lauréat de l'académie de Marseille. Emprisonné peu de temps sous la Terreur, il se réfugia en Suisse ; il fut nommé dans la troisième classe de l'Institut, le 12 décembre 1795 ; mais il n'y siégea pas, et après un échange de correspondance entre ce corps et le poète, la place fut déclarée vacante le 24 janvier 1799. Il rentra en France en 1802

Le département du Cantal (texte intégral)

Un contraste frappant avec la délicieuse Limagne, c'est le département du Cantal, qui tire son nom du pic le plus élevé de la chaîne de montagnes qui le traverse, le plomb du Cantal, élevé de dix-huit cent cinquante-six mètres au dessus du niveau de la mer. Ici les plaines délicieuses sont remplacées par ce que la nature a pu créer de plus épouvantable : des gouffres dont la profondeur est inconnue, des débris de volcans, des forêts englouties, des montagnes escarpées, des neiges qui durent huit mois de l'année, le mugissement continu des vents déchaînés, tout offre dans ce pays l'image du chaos, tout semble attester que les eaux et le feu l'ont successivement couvert et embrasé : mais dans quel temps ? c'est ce que l'histoire ne dit pas : la nature, en nous conservant ces traditions monumentales, a laissé un vaste champ aux conjectures des savants.

Les ouragans sont plus dangereux dans ce pays que dans tout autre ; leur violence est telle, que souvent ils déracinent des arbres et renversent des maisons : on les appelle écirs. Ceux qui ont lieu en hi-

et fit partie de la deuxième classe de l'Institut, à l'organisation de 1803, reprenant ainsi son ancien fauteuil. Hostile aux idées de la Révolution, il fut de ceux qui résistèrent au courant d'adulation napoléonienne. Aveugle depuis plusieurs années, quand il mourut le 2 mai 1813. www.academie-francaise.fr

9- Jacques-Antoine Dulaure, né le 3 décembre 1755 à Clermont-Ferrand et mort le 18 août 1835 à Paris, est un archéologue et historien français. Il s'adonna successivement à l'architecture et à la topographie. Ses premiers écrits furent des critiques sur des monuments de Paris. Il publia divers ouvrages où perçait sa détestation des abus, des injustices, des fausses doctrines de l'Ancien Régime. Il était attelé à la rédaction d'une Description de la France par provinces, lorsque le cours de la Révolution, dont il adopta avec chaleur les principes, le força à interrompre ce travail. Dulaure se lança dans l'action politique par ses brochures et par ses écrits périodiques : en 1790, *Évangélistes du jour*, dirigé contre les auteurs des Actes des Apôtres et, en 1791-1793, un petit journal intitulé : le Thermomètre du jour. Il sera chargé de missions d'Instruction Publique. Il était ce qu'on appellerait de nos jours, un Inspecteur Général de l'Éducation Nationale. Se voyant, dans un âge avancé, sans autres ressources autres que son talent, Dulaure y trouva des compensations suffisantes aux rigueurs du sort. Cantonné désormais dans les travaux historiques, il écrivit beaucoup et fonda l'Académie celtique, ancêtre de la Société des antiquaires de France. Ses nombreux ouvrages se rapportent presque tous à Paris, à la France et à la Révolution. [Wikipédia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jacques-Antoine_Dulaure)

10- Né à Clermont-Ferrand, le 1er octobre 1732. Antoine-Léonard Thomas, poète et critique, il est célèbre par les éloges qu'il fit des grands hommes ; il obtint cinq fois le prix d'éloquence à l'Académie : en 1759, 1760, 1761, 1763, 1765 avec les éloges du maréchal de Saxe, du chancelier d'Aguesseau, de Duguay-Trouin, de Sully et Descartes, ce qui ne l'empêcha pas d'être lauréat du prix de poésie en 1762. Ami des philosophes, il fut un habitué des salons de Mme Geoffrin qui le pensionna, et lui légua une rente viagère de 1 275 francs, de Mlle de Lespinasse, de Mme Necker. Il fut professeur et membre de l'Académie de Lyon. Candidat au fauteuil de Bougainville, il s'effaça devant la candidature de Marmontel, malgré le désir contraire du duc de Choiseul, ce qui lui fit perdre la place de secrétaire qu'il occupait auprès de ce ministre. Il fut élu à la vacance suivante qui ne se produisit que trois années plus tard, et le 6 novembre 1766, il remplaça Jacques Hardion à l'Académie ; il fut reçu le 22 janvier 1767 par le prince de Rohan-Guéméné. Son discours de réception qui avait pour sujet De l'homme de lettres considéré comme citoyen eut un grand succès, il y affirma l'indépendance nécessaire à l'homme de lettres. Le 25 août 1770, il prononça l'éloge de Marc Aurèle, qui est considéré comme son chef-d'œuvre, et dont l'impression fut interdite par le chancelier Maupeou. Le 6 septembre suivant, à la réception de Loménie de Brienne, Thomas prononça un discours dans lequel les allusions directes à certains actes de l'avocat général Séguier dont il le blâmait furent soulignées par les applaudissements du public ; Séguier dénonça Thomas à Maupeou qui, cette fois, lui défendit de parler désormais en public. L'Académie se solidarisa avec Thomas et mit Séguier en quarantaine. Thomas écrivit le discours de réception de Ducis, son meilleur ami, qui « se sentait mal à l'aise dans la prose ». Mort le 17 septembre 1785. www.academie-francaise.fr

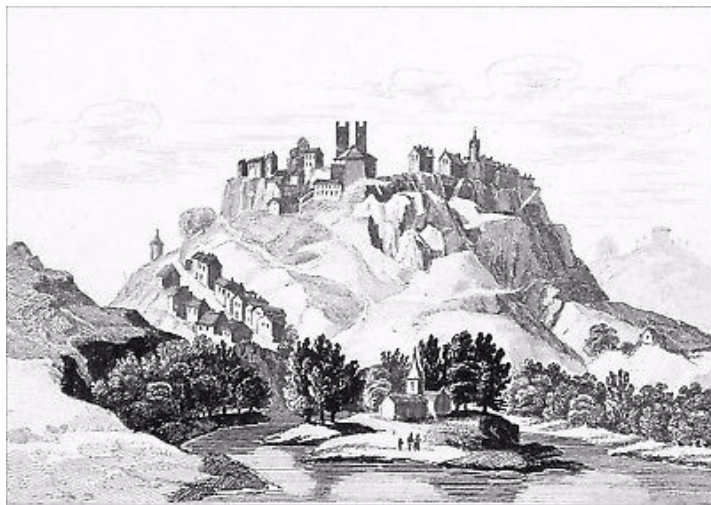
11- Né à Clermont-Ferrand, le 6 avril 1741. Sébastien-Roch-Nicolas, dit Chamfort, était un enfant trouvé, il prit le nom de Chamfort. Il fut lecteur de Mme Élisabeth, sœur de Louis XVI, secrétaire du prince de Condé, protégé de Mme Helvétius, lauréat de l'Académie de Marseille et de l'Académie française ; auteur dramatique, publiciste spirituel, poète médiocre, il fit beaucoup de bons mots, réunis en un volume en 1800, sous le titre *Chamfortioma*. Combattu par d'Alembert, il vit l'Académie lui préférer l'abbé Millot et le comte de Tressan. Il y remplaça Sainte-Palaye le 5 avril 1781 et fut reçu par Antoine-Louis Séguier le 19 juillet 1781. Au début de la Révolution, dont il adopta les idées, il collabora au *Mercure*, fut l'ami de Mirabeau et composa contre l'Académie un véritable réquisitoire que Mirabeau devait prononcer à la tribune de l'Assemblée constituante et que Chamfort publia ; il se repentit de cette mauvaise action et, quelque temps après, il prit la défense de l'Académie. Emprisonné aux Madelonnettes pendant quelques jours, il mourut bibliothécaire de la Bibliothèque nationale, des suites d'une tentative de suicide. « Il dénigra les hommes de lettres qui avaient fait sa réputation littéraire et les gens de cour qui lui faisaient des rentes ». (Morellet, Mémoires). Mort le 13 avril 1794. www.academie-francaise.fr

ver sont les plus dangereux ; la neige qui couvre les montagnes est, par leur souffle, entraînée dans les vallées, et dès lors, les chemins, les ravins, les fossés, les précipices, ont disparu sous les neiges ; l'habitant lui-même est forcé de rester dans sa maison. Si le besoin l'oblige de communiquer avec ses voisins, il faut qu'il se creuse un passage sous ces mêmes neiges qui le tiennent assiégé, et alors malheur à lui si la température, venant à s'adoucir, fait crouler sur sa tête la voûte menaçante, arbitre de sa destinée ; Lorsque le printemps a succédé à l'hiver, les bergers, que les frimats avaient fait descendre des montagnes, y remontent avec leurs troupeaux, et retournent dans leurs burons fabriquer ces excellents fromages du Cantal si renommés dans toute la France.

Le territoire du Cantal ne peut nourrir qu'une faible portion de sa population ; aussi l'émigration qui a lieu dans le département du Puy-de-Dôme, est encore plus commune dans toutes les contrées du Cantal ; il y a même des villages où il ne reste que les femmes et les vieillards : les porteurs d'eau, scieurs de bois, décrotteurs, ramoneurs, commissionnaires, sont ordinairement descendus des montagnes pour venir à Paris faire leur récolte d'argent ; les enfants mêmes contribuent par leur travail à soulager le reste de leur famille. On en voit ramoner les cheminées, ou danser, en s'accompagnant de la vielle, une bourrée du pays ; d'autres chantent et montrent aux passants une marmotte enlevée à leurs montagnes.

Ceux que leur sexe ou leur âge retient au pays, ont en hiver un genre de vie très économique ; le chauffage est rare : ils s'en passent en vivant en famille avec leurs troupeaux. Les maisons sont divisées en trois parties : à gauche la grange, à droite l'étable, au milieu le corps de logis ; ces trois parties communiquent entre elles, et, dès que les frimats se font sentir, on porte, du corps de logis au fond de l'étable, de grands coffres de sapin remplis de paille, qui servent de lit à toute la famille. A neuf heures tout le monde se lève ; les hommes pansent les bestiaux, les femmes font la soupe ; le pain qu'ils mangent est d'autant plus lourd, que l'on n'a pas séparé le son du seigle avec lequel il est pétri ; la boisson ordinaire est de l'eau pure ou du petit lait.

Dès que la nuit est arrivée, les ménages se rassemblent dans les étables ; là, on chante, on rit, on travaille, et une nuit paisible est la suite d'une journée passée sans remords.



Le département du Cantal est trop pauvre pour avoir un grand nombre de villes importantes. Murat, située au pied du Cantal, au bord de l'Alagnon, a ses maisons construites sur un énorme rocher de basalte, dont les colonnes prismatiques ont plus de cinquante pieds de hauteur. Cette ville réunit tout au plus trois mille habitants ; mais il s'y fait un commerce assez actif de merceries, chaudrons, draps et dentelles.

Saint-Flour, aussi mal distribué que mal bâti, a voulu rendre son origine merveilleuse, en l'attribuant à un disciple de Jésus-Christ ; mais il est constant que le saint dont elle porte le nom vivait au 5^{ème}

siècle. Son commerce repose sur tous les ustensiles de cuisine qui s'y fabriquent, et ses marteaux retentissants, qui façonnent le cuivre, lui donnent assez l'air de l'ancre des Cyclopes.

La petite ville de Chaudes-Aigues, sur la Truyère, où l'on passe pour se rendre à Aurillac, a des eaux chaudes, que l'on fait servir à plusieurs usages de la vie ; et comme le bois est rare, les habitants entretiennent la chaleur dans leur maisons, en faisant couler dans de petits canaux ces eaux thermales par dessous leurs appartements.

Saint-Flour a disputé à Aurillac l'avantage d'être le chef-lieu du département ; mais il ne pouvait lui être comparé : Aurillac a de belles maisons, de belles rues, des promenades agréables, des environs charmants et une population de dix mille âmes. Non loin d'Aurillac passe la Jordane, qui, dit-on, roule des paillettes d'or.

En quittant Aurillac, on trouve la petite ville de Salers : la fertilité de ses environs contraste avec la stérilité des pics qui l'avoisinent.

Mauriac est la seule ville de France que le méridien de Paris traverse en plein. L'abbé Chappe y naquit, et lui a donné une sorte d'illustration ; victime de son zèle pour les découvertes astronomiques, ce savant mourut en Californie dans le siècle dernier.

Si le département du Cantal est un des plus pauvres de la France, en commerce et en industrie, il n'en est pas de même du côté de l'intelligence, pour vous en convaincre, mes chers enfants, il me suffira de vous citer l'illustre Gerbert, moine et précepteur du pieux roi Robert, qui devint pape en 999, sous le nom de Sylvestre II¹² ; le maréchal de Noailles¹³, le poète Maynard¹⁴, et l'abbé de Pradt¹⁵, agronome habile, fécond écrivain et publiciste distingué.

12- Né vers 945 dans une famille de paysans, Gerbert est éduqué à l'abbaye Saint-Géraud d'Aurillac, dans l'esprit moderniste de Cluny. Remarqué par le comte de Barcelone Borrell, le garçon poursuit son instruction dans les abbayes catalanes de Vich et de Ripoll. En 970, le comte Borrell amène Gerbert à Rome où il étonne le pape Jean XII et l'empereur Otton 1er par sa science. Il reprend ses études à Reims et la faveur de l'archevêque Adalbéron lui vaut de prendre la direction de l'école épiscopale de la ville. La réputation de Gerbert grandit, ce qui lui vaut de recevoir la direction de l'abbaye de Bobbio, en Italie, en 982. La bibliothèque du monastère comble le savant de bonheur. Il n'en poursuit pas moins son enseignement à Reims. Conseiller de l'archevêque de Reims, Adalbéron, Gerbert prend le parti de Hugues Capet dans son conflit contre le dernier des Carolingiens.

Il devient archevêque de Reims en 991 après la mort d'Adalbéron et l'éviction de son remplaçant, Arnoul, qui avait eu le tort de s'opposer à Hugues Capet. Cette nomination, acquise sur décision du roi Hugues Capet et contre la volonté du pape Jean XV, lui vaut d'entrer en conflit avec ce dernier. Peu désireux de semer la zizanie dans l'Église, Gerbert abandonne l'archevêché et se rend auprès du nouvel empereur, le jeune Otton III, qui lui demande en 997 de devenir son précepteur avant de lui confier l'archevêché de Ravenne puis de l'inviter à porter la tiare. Devenu pape, Gerbert tente avec Otton III d'instaurer un empire chrétien universel, par l'union du pouvoir séculier et du pouvoir ecclésiastique. Le nom qu'il se choisit, Sylvestre, rappelle d'ailleurs un précédent mythique vieux de 7 siècles, le partenariat entre le pape Sylvestre 1er et l'empereur Constantin 1er le Grand. Sa tentative va échouer mais laissera des traces durables avec la christianisation de l'Europe orientale et la création de deux nouvelles Églises en Pologne et Hongrie. André Larané. Herodote.net

13- Le Château de Pénrières ou de Peynières est situé à Cros-de-Montvert dans le département du Cantal. Les quelques vestiges que l'on y voit sont tout ce qu'il reste de ce qui fut probablement le plus vaste château de la Haute-Auvergne. Antoine de Noailles, ambassadeur de Charles IX à Londres, avait acheté la baronnie avec les droits sur Merle et Carbonnières en 1561 à la famille de Gontaud-Biron. Le château fortifié en 1575 au temps de la Ligue occupait une belle situation, surplombant l'étang en contrebas des Galeries. Pénrières deviendra pour les Noailles jusqu'au XVIIIe siècle une prestigieuse résidence en particulier appréciée d'Henri de Noailles (1554-1623), bailli des montagnes d'Auvergne. Plusieurs membres de la famille y établirent leur résidence : son fils Charles, né le 25 juillet 1589 à Pénrières, fut évêque de Saint-Flour puis de Rodez. Il y fit de très fréquents séjours durant son épiscopat sanflorain tout comme son frère François, lieutenant général du haut pays d'Auvergne et ambassadeur de Louis XIII après du pape à Rome. Jean-Baptiste de Noailles, bâtard d'Henri, abbé de Valette, une abbaye de Corrèze, résidait à Pénrières et y mourut le 6 janvier 1673. Anet de Noailles, autre bâtard, lui succède à la tête de l'abbaye de Valette et meurt également à Pénrières en 1709. Louis-Antoine, fils du premier duc de Noailles et de Louise Boyer, naquit au château en 1651, un an après son frère le futur maréchal Anne-Jules de Noailles. Evêque de Cahors en 1679 puis de Chalon-sur-Saône en 1680, Louis XIV le préfère à Bossuet et Fénelon pour être archevêque de Paris en 1695. Cinq ans plus tard il devient cardinal et le restera jusqu'à sa mort en 1729 malgré l'affaire avec les jansénistes qui faillit lui faire perdre son titre d'archevêque et de cardinal. Le neveu du cardinal, Adrien Maurice, duc de Noailles et maréchal de France, exilé de la Cour vient s'établir à Pénrières en 1722 et 1723 puis y fit un séjour dans les années 1750. Son petit-fils, Paul-Louis de Noailles, 1739-1824, en hérita en 1766 lorsque son père devint quatrième duc de Noailles. Ce fut le dernier propriétaire de Pénrières, il était le beau-père du marquis de Lafayette, héros de l'indépendance américaine. Il échappa à la guillotine pendant les journées troubles de septembre 1792, une chance que n'eurent pas sa mère, son épouse, sa fille et nombre de ses parents. Sept générations de Noailles se sont succédées à Pénrières de 1561 à 1791, année où tout le domaine est saisi puis vendu comme bien national. penieres.free.fr

14- François Maynard (ou Mainard ou Menard ou Meinard) est un poète français, membre de l'Académie française. Il est né à Toulouse en 1582 et mort à Aurillac en 1643. Il pratiqua tous les genres de poésie de cette époque : sonnets, épigrammes, odes, chansons, élégies, stances... Ses vers harmonieux ont une mélancolie rêveuse, allant parfois jusqu'à la tristesse. Il réussit le mieux dans l'épigramme et perfectionna la versification des stances. Il fut un poète sérieux proche des jésuites, même s'il écrivit également des poèmes libertins, voire blasphématoires ainsi que des chansons à boire. babelio.com

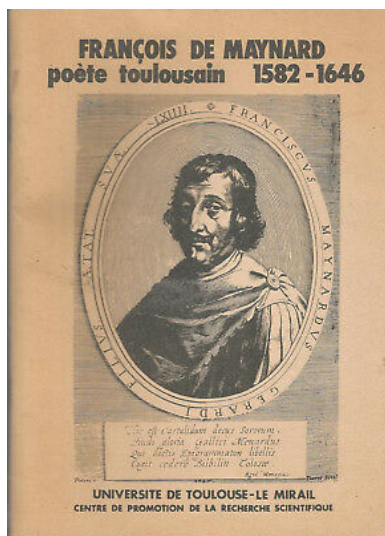
15- Dominique-Georges-Frédéric de Riom de Prolhiac de Fourt, baron de Pradt est né en 1759 à Allanche et mort à Paris en 1837. C'est un abbé de cour typique de la fin de l'Ancien Régime. Au début de la Révolution, il est d'abord favorable aux idées nouvelles, pourvu qu'elles ne bouleversent pas l'ordre ni menacent sa maison des Prades, comme en témoigne une lettre écrite au maire d'Allanche en 1790. Parti en émigration, il y commence une carrière de publiciste polygraphe ; il s'empare de tous les sujets, il cause, il argumente, il prophétise sur

Il n'y a guère de différence entre les habitants du Puy-de-Dôme et ceux du Cantal, que celle qui tient au climat et au genre d'occupations ; également bons, hospitaliers, laborieux, ils sont pleins de probité, et se répandent de même de tous côtés pour aller chercher les ressources que leur refuse le pays qui les voit naître.

(à suivre...)



Le Pape Sylvestre



l'avenir des colonies espagnoles, la question de l'esclavage, la géopolitique européenne. Sous l'Empire, il connaît son heure de gloire entre 1804 et 1812 : aumônier de l'Empereur, il participe au sacre, l'accompagne en Espagne en 1808, est son ambassadeur à Varsovie en 1812. De ces expériences, il tire des souvenirs très vivants et des portraits saisissants de Napoléon, repris par Cioran dans son Anthologie des portraits en 1996. Sous la Restauration, il devient libéral, pestant contre l'appétit des aristocrates revenus d'émigration ou le retour du jésuitisme. Il invente le droit d'ingérence dans la guerre d'indépendance grecque. En parallèle, il mène, à la fin des années 1820, une expérience agronomique dans son domaine des Prades, qui nous vaut de très belles descriptions du Cézallier. Après 1830, il redevient réactionnaire, pestant contre la liberté de la presse et mourant à Paris en 1837. La lecture se termine par son portrait par Sainte-Beuve. C'est un personnage haut en couleurs, plein de contrastes et de contradictions, à la plume fertile et inventive. www.aprogemere.fr

Il pleuvait, il faisait froid, je n'avais guère envie de sortir, pas de livre sous la main, tricoter ne me disait rien. Je ne suis pas une fana de télévision, surtout l'après midi, mais pour occuper le temps et cultiver ma paresse... Et je suis restée scotchée tout le temps de l'émission. Et abasourdie : l'animatrice, assistée d'un psychiatre, devant une petite salle d'une trentaine de spectateurs, écoutait quatre personnes qui racontaient une partie de leur histoire. Je n'aime pas trop d'habitude ce genre d'émission ; déballer sa vie sur le petit écran en sachant que des milliers de personnes vous regardent ne me plaît pas trop ; j'ai tendance à prendre cela pour du voyeurisme. Erreur, là c'était du courage.

Sur quatre, deux hommes, des retraités, donc d'un certain âge, et une jeune femme et son frère. Les deux Messieurs avait appris à ... soixante cinq ans qu'ils avaient été adoptés, grâce à une indiscretion. Je ne vais pas vous relater en détail l'émission, je ne m'en sens pas le droit. Mais ce que j'ai entendu m'a renvoyée à bien des choses.

Je suis bien la fille de mes parents, mais je me souviens parfaitement que, petite fille, j'en ai douté. Pas longtemps, mais je me suis posé la question. D'autres que moi ont dû faire la même chose, mais n'osent pas l'avouer ou ne s'en souviennent plus. C'est dire que beaucoup d'enfants, même très jeunes, se préoccupent de savoir qui sont leurs géniteurs.

La jeune génération n'a sans doute que rarement ces questionnements, la parole s'est libérée, et c'est tant mieux. Mais dans les trois derniers quarts du vingtième siècle, et sans doute encore bien avant, je pense qu'il y avait beaucoup de familles qui gardaient soigneusement un secret. Selon le vieil adage « la parole est d'argent, mais le silence est d'or ». Souvent, pour ne pas dire la plupart du temps, cela concerne l'origine des enfants. Mais cela peut être aussi un passé peu glorieux, de vieilles histoires qu'il faut bien se pardonner et se faire pardonner.

Ma belle-mère me racontait qu'une famille on ne peut plus respectable avait adopté une petite fille. Je pense qu'un bon nombre de leurs familles et amis étaient au courant, mais aucun n'avait parlé. Les parents leur avaient dit qu'ils révéleraient à leur fille ses origines quand le temps serait venu. C'est lorsqu'elle eut vingt et un ans qu'ils lui parlèrent. La jeune femme en fut tellement perturbée qu'elle se jeta par la fenêtre. On plaignit la fille, mais personne ne pensa à imputer aux parents la responsabilité de la mort de la petite. On peut se demander combien d'enfants ont souffert du secret de leurs origines. Dieu merci, il semblerait maintenant que les parents adoptifs n'en fassent plus un secret. Les enfants sont élevés dans cette idée que leurs parents ne sont pas leurs géniteurs, mais ils savent qu'ils n'en sont pas moins leurs enfants par l'amour.

J'ai en tête une histoire qui me bouleverse toujours. Nous sommes dans les années trente. Une jeune fille de la campagne tombe enceinte. On l'envoie à la ville voisine pour travailler, mais surtout pour cacher sa grossesse. Pourquoi le père n'a pas « réparé » ? Mystère. La voilà donc marquée du titre peu enviable de « fille-mère », car elle se refuse à abandonner l'enfant. Elle se débrouille comme elle peut avec son maigre salaire. Sa mère, pour des raisons que j'ignore, recueille l'enfant à deux ans et l'élève avec beaucoup d'amour avec ses deux derniers enfants, guère plus âgés que son petit-fils. La maman rencontre quelques années après un garçon qui l'aime et a le courage de l'imposer à sa famille : pensez, épouser une fille mère !!! Ils auraient bien aimé prendre avec eux l'enfant, le mari est prêt à le reconnaître. La grand-mère s'y refuse. Ce petit est à elle, elle a bataillé avec son mari, ses voisins, la population du village pour le faire admettre. Elle l'aime et refuse qu'un inconnu, le mari depuis peu de temps de sa fille, le lui prenne et lui donne son nom. Le couple s'incline par respect et reconnaissance pour la grand-mère.

Les années passent, une petite fille vient au monde. Même en grandissant elle ne se pose pas de questions, son frère vit chez sa grand-mère depuis toujours. La vie passe, son frère aîné décède prématurément ; et elle apprend alors de la bouche de sa belle-sœur que toute sa vie il a souffert d'être, comme il disait, un bâtard, sans comprendre pourquoi le mari de sa mère ne l'avait pas reconnu. Mais jamais il n'a osé en parler. Par amour pour lui, sa sœur a fait des recherches. Ceux qui auraient pu lui répondre étaient morts, les survivants soit ont refusé de parler, soit l'ont aiguillée sur des fausses pistes. J'ai connaissance de cette histoire, mais combien d'autres sont semblables.

Je pense à cette maman qui découvre que sa fille de treize ans est enceinte. De qui ? Dans quelles circonstances ? Mystère ! La gamine fait un déni de grossesse, elle n'a pratiquement pas grossi. Il est trop tard pour envisager un avortement. Abandonner cet enfant à venir est hors de question. Toutes deux mettent en place un stratagème : la maman va se dire enceinte, très fatiguée, et partir se reposer à la campagne. Par bonheur, les vacances scolaires débutent, sa fille peut l'accompagner ; tout cela avec la complicité du papa, naturellement. Tout se passe comme prévu : à la rentrée scolaire la fillette annonce qu'elle a une petite sœur. Mais ce secret le restera-t-il un secret ? En sus, la mère biologique souffrira-t-elle d'être dépossédée de son enfant ? Parlera-t-elle ? Etre la sœur de son enfant risque d'engendrer bien des souffrances...

Depuis quelques années, il faut reconnaître que la parole s'est libérée. Je n'en veux pour preuve que la douloureuse affaire de la pédophilie au sein de l'église. Je me refuse à en faire un scandale « planétaire » ou

presque. Certes, des vies ont été détruites, on ne peut que s'indigner de tels comportements. Je n'absous pas les prêtres en question, mais je me refuse à en faire une généralité. Enfants, puis adolescents, mon frère et moi avons été très proches des mouvements de jeunesse catholique : lui était scout et moi monitrice des enfants les jours où ils n'avaient pas classe. Jamais, au grand jamais, nous avons eu vent de faits répréhensibles à l'égard des enfants ou adolescents.

Il n'empêche que ce genre de pratiques m'indignent. Mais comment ne pas être aussi indigné par le silence assourdissant de ceux qui savaient, des prélats qui ne sont pas intervenus ? Je ne veux pas absoudre les violences faites aux enfants, mais ils se confessaient, ces prêtres, à leur évêque souvent ; je veux croire que pour certains, c'était un appel au secours. Ils n'ont pas été entendus, une admonestation, une absolution, quelques dizaines de chapelets en guise de pénitence... mais pas la véritable écoute. Il y a des pédophiles dans toutes les classes de la société, mais je ne peux m'empêcher de croire que si on laissait nos prêtres se marier, avoir une vie d'hommes normaux, nous ne déplorerions pas un pareil scandale. Je crois que beaucoup de personnes « savaient », mais là encore la loi du silence, bien confortable il faut le reconnaître, s'appliquait aussi.

Et comment ne pas parler de ces gamines, de ces très jeunes femmes violées par leurs entraîneurs ? En ce moment, c'est dans le milieu du cinéma, puis du patinage qu'enfin elles parlent. Les prédateurs avaient de si bonnes raisons, une surtout : « Tu fais ce que je te demande si tu veux réussir ta carrière ». Une de ces jeunes femmes parle enfin ... trente ans après. Après trois décennies de silence. A elle la honte, la vie brisée... Et l'auteur de ces faits continue à exercer ses fonctions. Je suis, et j'ai toujours été contre la peine de mort, mais ces personnages ne sont pas des êtres humains, ce sont des cafards (pardon à ces bêtes innocentes!!!) qui méritent d'être écrasés sous les chaussures.

Rompre le silence a donné le courage à beaucoup de femmes de révéler, elles aussi, ce qu'elles ont dû subir. Mais après combien d'années, combien de souffrances ? Ces pratiques ont-elles cessé ? A moins que, selon ce que j'ai entendu d'un Monsieur bien sous tous les rapports, « qu'après tout c'était de la faute des femmes, elles l'avaient cherché par leurs tenues ou leurs manières aguichantes » !

J'étais en pleine écriture de cet article lorsque l'accusation de S.A. contre son entraîneur a éclaté et pris des proportions inimaginables. Ce n'est pas seulement lui qui est mis en cause, mais tous ces beaux messieurs de la Fédération « qui savaient, bien qu'il s'en défendent, et qui n'ont rien fait ». Enfin comment un responsable peut-il confier de nouveau des enfants à un entraîneur reconnu coupable justement pour des faits de pédophilie ? Et personne n'a rien dit, n'a lancé l'alerte. Alors, pardonnez-moi, mais je trouve la ficelle un peu grosse ! Que les enfants n'aient pas parlé, je peux l'admettre ; mais les parents ? Les camarades ? Les collègues des entraîneurs ? La gloire d'avoir un ou une élève, un enfant sur la plus haute marche du podium peut-elle justifier cette Omerta ? A quel prix des jeunes gens se transforment en ces elfes évoluant sous nos yeux ? Faut-il vivre l'horreur au quotidien pour nous offrir à nous, spectateurs, la magie, la grâce d'un spectacle, aussi beau qu'il soit ?

Mes premiers souvenirs aux années 1990-2005. A l'impulsion de Philippe commence à se rappelle d'une joyeuse patineurs, filles et garçons, à ce que leur audace leur podium. J'ai du mal à déjà les prédateurs, je ne cette joyeuse bande de courant. Et pourtant...



ne pourrai plus regarder ces spectacles sur glace sans penser « qu'ont-ils subi pour en arriver là ? »

Aux dernières nouvelles, tous les sports ont leurs prédateurs. Les agissements des uns et des autres éclatent au grand jour, éclaboussent toutes les disciplines sportives. Je sais et j'approuve ce déballage, mais Dieu que ça fait mal de penser que notre société dite moderne en est là. Comment ne pas avoir honte de laisser à nos jeunes pareil fardeau. Nous sommes tous responsables de cet aveuglement.

Chers amis du « Souffle » voilà comment un article un peu anecdotique se termine avec le récit d'un drame. Pardonnez moi si je vous ai attristés, mais, encore une fois, il faut cesser de se taire. Les secrets sont des poisons, mais la vérité, même si elle fait rudement mal, arrivera peut-être à endiguer ce maudit silence. Parlez, par pitié, parlez...même si c'est à une petite échelle...

du patinage remontent l'époque, sous Candeloro, le patinage dépoussiérer. Je me bande de jeunes qui innovaient, quitte coûte une place sur le croire que sévissaient peux pas croire que copains était au Quoi qu'il en soit, je

Yvette Maurin

Elisée Vignes : un poète gardois (suite)

Le thème des fleurs est très présent dans la poésie française, des plus modestes jusqu'à la rose, sans doute la plus courtisée. Voici pour ce printemps, quelques poèmes fleuris d'Elisée Vignes, sélectionnés par son fils Daniel.

PERCE-NEIGE

Plante de la famille des *Amaryllidaceae*, à fleurs en clochettes blanches maculées de vert, poussant et fleurissant généralement en hiver (février), elle a la capacité de percer une faible couche de neige. Son nom générique *Galanthus* signifie « Fleur de lait », du grec *gála*, lait, et *ánthos*, fleur. L'épithète spécifique « nivalis », signifie « des neiges ». En langage courant on le désigne aussi par Clochette d'hiver, Galantine, Galantine d'hiver ou Galanthe des neiges, Goutte de lait, Nivéole... Fleur de l'hiver, elle annonce le printemps et l'espoir des beaux jours.

Bien des poètes l'ont célébré.

La première mention du terme date de 1641 dans le manuscrit poétique de la Guirlande de Julie.

La Perceneige (madrigal) : *Sous un voile d'argent la Terre ensevelie / Me produit malgré sa fraîcheur : / La Neige conserve ma vie, / Et me donnant son nom me donne sa blancheur.*

Plus près de nous, Robert Desnos (1900-1945) met en scène le perce-neige.

Violette de la Chandeleur, / Perce, perce, perce-neige, / Annonces-tu la Chandeleur, / Le soleil et son cortège / De chansons, de fruits, de fleurs ? / Perce, perce, perce-neige / A la Chandeleur.

Elisée Vignes met aussi en avant cette fragile fleur qui perce l'hiver pour annoncer printemps et beaux jours.

Perce-Neige

Aux pentes des talus qui bordent les chemins
La bise a chassé une dernière neige
Le givre perle en pleurs dans l'air froid du matin
Sous le bois dépouillé où naît le perce-neige

L'hiver nous donne encore sa froidure glacée
La nature engourdie s'éveille et s'apprête
Secouant les frissons du mauvais temps passé
Et le printemps est là, présent sous leurs clochettes

Perce-neige annonçant la joie de son retour
Impatience fleurie du froid qui se retire
Bouquet cueilli au gré, au hasard d'un parcours
Au sein d'un mois frileux dans son premier sourire

Reste l'évocation de ces jours merveilleux
De profusion de fleurs, de soirées agréables
D'un mois d'avril chantant pour le plaisir des yeux
Du retour du beau temps et des jeux sur le sable.



Elisée Vignes

COQUELICOT

Le Coquelicot (*Papaver rhoeas*) est une Plante de la famille des *Papaveraceae* originaire d'Eurasie. C'est une plante herbacée annuelle, abondante dans les terrains fraîchement remués qui se distingue par la couleur rouge de ses fleurs. Elle forme souvent de grands tapis colorés visibles de loin. Elle appartient au groupe des plantes dites messicole, associées à l'agriculture depuis des temps très

anciens. Elle a beaucoup régressé du fait de l'emploi généralisé des herbicides et de l'amélioration de la propreté des semences de céréales. D'abord écrit *coquelicoq* (1545), son nom vernaculaire est une variante de l'ancien français *coquerico*, désignant le coq par onomatopée. Il s'agit d'une métaphore entre la couleur de la fleur et celle de la crête du coq. On lui connaît d'autres noms communs : pavot-coq, pavot des champs, pavot sauvage, ponceau, ponceau... Il symbolise le sommeil (Morphée), il endort les chagrins dans le sommeil et l'oubli. Sa couleur rouge rappelle aussi le sang versé et l'amour passion. Comment ne pas penser au Dormeur du Val d'Arthur Rimbaud et à la chanson de Marcel Mouloudji, Comme un p'tit coquelicot :

Et le lendemain quand je l'ai revue / Elle dormait à moitié nue / Dans la lumière de l'été / Au beau milieu du champ de blé / Mais sur le corsage blanc / Juste à la place du cœur / Y'avait trois gouttes de sang / Qui faisaient comme une fleur / Comme un p'tit coquelicot mon âme / Un tout p'tit coquelicot.

Dans le poème suivant, le coquelicot est aussi associé à la houle des moissons où il jette « l'éclaboussure de leurs gouttes de sang ».

Coquelicot

Sous la brise qui vient caresser le visage
Le champ de blé ondule, le remous des épis
Evoque à nos yeux la saisissante image
La houle de la mer aux reflux sans répit

Et dans cette promesse ardente, nourricière
Des coquelicots pourpres, parsemés, frémissants
Jettent dans la blondeur des données saisonnières
Toute l'éclaboussure de leurs gouttes de sang

Ce contraste nous crée l'agréable surprise
Des fleurs donnant un charme aux épis déjà mûrs
Au gré du temps qui passe et joue avec la brise
Dans le cœur de l'été, dans le bleu de l'azur

Rouge coquelicots restez pour nous l'emblème
De l'amour passionné, vivace, sérieux
Comme un gage accroché aux désirs que l'on sème
Dans le champ de la vie au fil des jours heureux



Elisée Vignes

MYOSOTIS

C'est une plante herbacée de la famille des *Boraginaceae*. Ses belles fleurs de couleur bleu clair, blanc ou rose, et pourvues d'un œil jaune, s'associent parfaitement à ses petites feuilles gris-vert en forme de lancettes et un peu duveteuses. Son nom de genre *Myosotis* vient du grec *mys*, *myós*, « rat, souris » et *oûs*, *ōtós*, « oreille », en référence aux feuilles arrondies et velues de ces plantes qui peuvent évoquer les oreilles de souris. On le nomme aussi grémillet, scorpione, herbe d'amour, oreille-de-souris. En plus de sa signification amoureuse, évoquant un amour vrai et éternel « Ne m'oubliez pas », le myosotis s'est fait l'emblème et le symbole de causes appelant au souvenir.

Alphonse de Lamartine en fait un charmant poème, Le myosotis :

J'aime les étangs et j'habite / Partout où l'eau se creuse un lit. / Ma fleur d'un bleu pâle s'agite / Au moindre vent, au moindre bruit. / Ma coupe d'or est si petite / Qu'une larme d'oiseau l'emplit.

Elisée Vigne développe quant à lui le thème de l'amour éternel symbolisé par cette fleur fragile.

Myosotis

Auprès du petit ru qui joue sur l'herbe fine
Sur ses bords j'ai cueilli ce brin pour vous l'offrir
L'humble myosotis fleur bleue de la ravine
Ne le rejetez pas je pourrais en souffrir

Il vient vous apporter en un discret message
Ce que je n'ose pas vous dire en hésitant
Accrochez-le pour moi au revers du corsage
Cela vous va si bien au cœur de vos vingt ans

Simple, frêle, menu, sa supplique muette
Ne peut rivaliser aux présents plus flatteurs
Ce brin est si petit, ses fleurs sont si fluettes
Mais son langage est plein de mots évocateurs

Prenez-le pour le jour où la vie insensible
Nous aura séparés dans son cycle brutal
Qui brise indifférent le rêve impossible
Ne sachant nous donner qu'épines et fleurs du mal

Et puis, dans les vieux jours au moment où s'efface
Tout un lot de bonheur dans le noir du trépas
Gardez mon souvenir, mon image à la place
De ce que j'ai pu être et ne m'oubliez pas.

Elisée Vignes

MUGUET

Le Muguet de mai ou Muguet commun, famille des Liliaceae, est une plante herbacée vivace des régions tempérées dont les fleurs printanières, petites et blanches, forment des grappes de clochettes très odorantes. Elle se multiplie dans les sous-bois essentiellement grâce à son rhizome traçant. Son nom latin, convallaria majalis, signifie Lys des vallées, convallis=vallée, leiron= lis et *majalis* signifie « qui fleurit en mai ». On le nomme aussi amourette, clochette des bois, guillet ou grillet, lis de mai, lis des vallées, muguet des bois, reine des bois ou encore larmes de sainte Marie. Fleurissant le printemps. Il est considéré depuis l'Antiquité comme une plante idéale pour célébrer la nouvelle saison, les beaux jours qui reviennent et pour attirer les bonnes grâces pour de futures récoltes. C'est un symbole de pureté, de fragilité, de discrétion et de bonheur. Le 1er mai, on offre traditionnellement du muguet « porte-bonheur » car il fleurit aux alentours de cette date. La symbolique du retour du printemps liée à cette fleur plonge ses racines dans les traditions celtes ainsi que les cérémonies romaines faites à Flora, déesse des fleurs.

Georges Brassens dans *Discours des fleurs*, rapproche muguet et fête du travail : *Le premier Mai c'est pas gai / Je trime a dit le muguet, / Dix fois plus que d'habitude, / Regrettable servitude. / Muguet, sois pas chicaneur, / Car tu donnes du bonheur, / Pas cher à tout un chacun. / Brin d' muguet, tu es quelqu'un.*

Elisée Vignes célèbre cette modeste offrande, ce souhait de bonheur au sortir de l'hiver.



Muguet

En cette aube de mai comme porte bonheur,
J'ai cueilli quelques brins de muguet ; c'est l'usage
D'offrir dans le parfum discret de leur fraîcheur
Leurs clochettes menues en un joyeux message

C'est une tradition, un rite de douceur,
Un présent bien modeste à tout ce que l'on aime
Mêlé à ces mots simples qui naissent au fond du cœur
Quel qu'en soit leur esprit et quel qu'en soit le thème

Que le bonheur vous suive au cours de l'existence
Dans la joie et le rire, c'est là un désir pieux
C'est pourquoi je vous offre en cette circonstance
Quelques brins de muguet avec mes meilleurs vœux.



PLATE XXVII. *Convallaria majalis* (Lily of the Valley). (From Tac-
son's *Exposition of Pharmacology and Materia Medica*.)

Elisée Vignes

LA ROSE

La rose est la fleur des rosiers, arbustes du genre *Rosa* et de la famille des *Rosaceae*. Appréciée pour sa beauté et sa senteur, célébrée depuis l'Antiquité par de nombreux poètes et écrivains ainsi que des peintres pour ses couleurs qui vont du blanc pur au pourpre foncé en passant par le jaune et toutes les nuances intermédiaires, et pour son parfum, elle est devenue la « reine des fleurs » dans le monde occidental et l'une des plantes les plus cultivées au monde. Des sélectionneurs se sont passionnés pour créer de magnifiques variétés. Le modeste églantier sauvage n'en est pas moins apprécié. Les roses anciennes dégagent de somptueux parfums et nous font rêver à des contrées lointaines : Damas, Bourbon... Sa symbolique est très centrée sur l'amour : rouge passion intense, rose amour tendre, orange amitié amoureuse...

Qui n'a pas en tête Pierre de Ronsard : *Mignonne, allons voir si la rose / Qui ce matin avoit desclose / Sa robe de pourpre au Soleil, / A point perdu ceste vesprée / Les plis de sa robe pourprée, / Et son teint au vostre pareil.*

Elisée Vigne nous remet en mémoire la naissance « mythologique » de la rose pourpre. L'un de ces récits est lié à la déesse Vénus qui, dans la mythologie romaine, correspond à la divinité grecque Aphrodite, follement éprise d'Adonis. Au cours d'une partie de chasse, ce dernier se blesse mortellement. C'est en essayant de lui porter secours que Vénus se fait piquer par les ronces d'un rosier. Son sang coule alors sur des roses blanches. C'est ainsi que naquit la rose rouge. Une autre version prête à Cupidon la naissance de la rose rouge en ayant accidentellement renversé une amphore de vin sur un buisson de roses blanches...

La rose pourpre

Humide de rosée, sertie de perles fines
La rose ouvre son cœur dans cette aube de mai
Et l'éclat rougissant dans la fraîcheur matinale
Au sein des autres fleurs jette une note gaie

Dans le calice offert au regard du passant
L'enchantement discret de sa gaieté légère
Emerveille les yeux dans le charme naissant
Du bouton entr'ouvert où danse la lumière

Merveille de fraîcheur se tintant d'incarnat
On pense au travail secret qui s'élabore
Pour que naisse la fleur aux tons si délicats
Où se jouent les couleurs diaprées de l'aurore

La mythologie veut qu'en un banquet des Dieux
Cupidon enivré renversa de la hanche
Une amphore de vin au moment des adieux
Ce geste empourpra de belles roses blanches

C'est ainsi que naquit cette harmonie divine
Au parfum délicat dont elle fut dotée
En langage des fleurs elle est dès l'origine
Le message d'amour où s'unit la beauté



Elisée Vignes

LE LISERON BLEU

Liseron désigne des plantes herbacées vivaces à rhizome plus ou moins charnu, de la famille des *Convolvulaceae* (du latin convolvere, « s'enrouler »), à tiges volubiles et feuilles en forme de flèche. Mais quelle plaie pour le jardinier ! Et attention à ne pas fractionner les racines, chaque fragment donne une nouvelle pousse ! Grâce à ce puissant système racinaire, ces sauvageonnes rampantes et grimpantes s'enroulent sur tout ce qui pousse à leur proximité et colonisent l'espace. A côté de ces sauvageonnes, Ipomée et Volubilis font figure de civilisés et sont de magnifiques plantes ornementales issues de pays chauds et cultivées en annuelles.

François Coppée dans son recueil "Les Récits et les Élégies" nous conte un miracle.

Une épouvantable guerre jadis ensanglanta la Bohême. Un monastère de sœurs de Saint-Benoît dirigée par l'abbesse Thécla fut sauvé miraculeusement par le truchement... d'un modeste liseron...

La lourde épée encore en terre, droite et nue, / N'avait pas pris racine et n'avait pas fleuri ; / Mais, pour vivre un seul jour, en une nuit mûri, / Un liseron, autour de la lame immobile, / Avait fait tourner sa spirale débile. / La moindre de ces fleurs que l'abbesse aimait tant / Tenait captif le glaive au reflet éclatant, / Et, suave et charmant comme un œil qui regarde, / Son frais calice bleu fleurissait sur la garde. / Procope demeura pendant un long moment, / Regardant l'humble fleur, songeant à son serment, / L'âme d'inquiétude et de stupeur frappée ; / Puis enfin : « Donnez-moi, dit-il, une autre épée, / Et qu'on lève le camp !... Mon cheval !... Nous partons. » / Et, traînant après lui cavaliers et piétons / Qu'un liseron des bois avait remplis de crainte, / Il s'éloigna. La fleur avait sauvé la sainte.

Le poème suivant met en scène la puissance de cette modeste plante qui colonise sans vergogne le moindre buisson et l'embellit en même temps.

Le liseron bleu

Enroulant sur l'appui sa tige volubile,
Le liseron s'accroche aux longs jets d'un buisson
Et donne par l'azur des clochettes graciles
Le charme imprévu né d'une floraison

Volubilis bleuté mêlé au vert feuillage
Ornant de vos guirlandes l'arbuste de l'été
La nature coquette trouve un avantage
Pour parer d'une fleur un buisson sans beauté.



Elisée Vignes

L'AGRICULTURE FRANÇAISE ET LE BREXIT

PREAMBULE

Cet article a été réalisé avec les informations connues au moment de sa rédaction (mars 2020). Il ne préjuge pas de modifications entraînées par la négociation en cours entre l' Union Européenne et le Royaume-Uni.

Il essaie de donner un éclairage sur les conséquences du Brexit pour notre agriculture dans les prochaines années.

RAPPEL DU CALENDRIER

Les citoyens britanniques ont voté par referendum en mars 2016 et choisi à 51,9 % de sortir de l' Union Européenne.

Après quatre années de discussions, un accord de retrait a été ratifié entre le gouvernement britannique et les instances européennes le 31 janvier 2020. Il reste une période de transition jusqu'au 31 décembre 2020 qui peut être prolongée jusqu' en fin 2021 ou 2022 mais assortie d'une décision intervenant avant le 1 juillet 2020.

DEAL OR NO DEAL ?

Y aura t-il un accord en ce qui concerne essentiellement les nouvelles relations commerciales entre le Royaume-Uni et L'Union Européenne ?

En l'absence d'accord, ce seront les règles de l' Organisation Mondiale du Commerce (OMC) qui seront appliquées.

Quelque soit l'issue des négociations, cela impactera les économies du Royaume-Uni mais aussi celles des 27 pays restants dans l'Union Européenne.

Le match est lancé entre les deux équipes qui négocient féroceement.

Cette confrontation pourrait un peu faire penser au « Crunch » (nom donné aux matches de rugby entre la France et l'Angleterre) même si les négociations concernent tout le Royaume - Uni (Angleterre, Galles, Ecosse, Irlande du Nord) et les 27 autres pays européens.

Les « capitaines » de ces deux équipes sont : le français Michel BARNIER et l'anglais David FROST.

DES POSITIONS DIVERGENTES

Chacun d'un côté du « Channel », a affiché d'entrée des objectifs diamétralement opposés.

Michel BARNIER veut un un accord très ambitieux avec le Royaume-Uni. Il se dit prêt à

accepter un « libre-échange sans droits de douane » mais avec une concurrence côté britannique « ouverte et loyale » en respectant les normes de l'UE (fiscales, sociales, environnementales,...).

Il souhaite aussi un accord de réciprocité sur la pêche (accès aux eaux et aux marchés).

Boris JOHNSON balaye toutes ces exigences et entend bien que le Royaume-Uni redevienne un « État côtier souverain ».

La réponse de Michel BARNIER est sans équivoque ; *Ce sont les Britanniques qui vont devoir choisir leur niveau d'accès au marché intérieur européen et à ses 450 millions de consommateurs. Cela ne se fera pas contre rien. L'accès sera proportionnel aux engagements*



qu'ils prendront pour limiter la concurrence déloyale... Plus il y aura de divergences réglementaires, moins il y aura d'accès. »

Espérons que l'équipe BARNIER saura résister aux pressions des britanniques car l'histoire de la communauté européenne est pleine de concessions qui leur ont été accordées : rabais sur leur contribution obtenue par Margaret THATCHER en 1979, pas d'adhésion à la monnaie unique en 1992, non signature de l'accord de Schengen, accords de libre échange , ...

QUELS IMPACTS SUR NOTRE AGRICULTURE ?

Le départ de la cinquième puissance économique mondiale de l'Union Européenne aura un impact planétaire. Il est difficile aujourd'hui d'en mesurer toutes les conséquences pour l'économie britannique et celle des autres pays européens ou non.

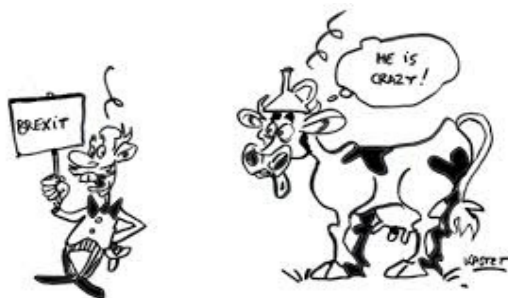
Absolument tous les secteurs seront touchés : industrie, finance, commerce, emploi, circulation des biens et des hommes, tourisme mais aussi l'agriculture, volet très important de la communauté européenne.

Le royaume-Uni est le premier pays européen importateur de produits agricoles et alimentaires, il en importe 30 % aux autres états membres dont la France qui est en est le troisième fournisseur.

Venons en à notre agriculture française qui sera impactée à travers les filières mais aussi avec l'évolution inéluctable de la Politique Agricole Commune (PAC).

◆ Les filières

- La filière laitière



Pour la France, l'enjeu est énorme car il porte sur l'exportation de 730 millions de litres équivalent lait (lait et produits laitiers).

Le Brexit ne devrait pas avoir d'impact immédiat. À plus long terme, tout dépendra de l'accord sur la circulation de produits entre l' Union Européenne et le Royaume Uni. Le risque existe d'une perte de débouchés que les industriels devront trouver ailleurs. Les spécialistes s'accordent pour dire que

les producteurs français ne devraient pas être touchés ou de manière limitée.

- La filière viande bovine

Le Royaume-Uni importe de la viande bovine même s'il est autosuffisant à 75 %. Ses importations se font surtout avec l'Irlande (70 %.), peu avec la France.

L'Irlande expédie chaque année près de 180 000 t de viande bovine vers le Royaume-Uni. En cas de réduction de ce débouché, elle pourrait alors concurrencer la filière française, y compris en interne sur le marché français. On peut ainsi craindre une baisse possible des prix dont cette filière n'a pas besoin tant les éleveurs sont aujourd'hui mal rémunérés.

- La filière viande ovine

Nous sommes le premier client du Royaume-Uni ou nos importations représentent 40 % de la viande qu'ils exportent. On peut dire qu'un quart de la viande ovine consommée par les français arrive du Royaume-Uni mais n'est pas forcément produite outre-manche.

N'oublions pas l'entrée des agneaux néo-zélandaise et australiens avec les accords tarifaires octroyés au Royaume-Uni par l'Europe Ces contingents tarifaires devront être partagés entre le Royaume-Uni et les 27 pays restants.

Si des droits de douane importants sont instaurés, la production ovine française pourrait en

profiter mais avec le risque de voir la consommation française baisser.

Si la négociation aboutit à l'absence de droits de douane ou du moins limités, on pourrait (surtout avec un nouveau traité de libre échange négocié avec l'Océanie) aboutir à une situation pas trop défavorable pour nos moutonniers.

- La filière porcine

Le Royaume-Uni importe un peu plus de 50 % de sa consommation. La France n'arrive qu'au 7e rang parmi les fournisseurs avec 6 %.

Le risque du Brexit est l'arrivée d'autres fournisseurs sur le marché au Royaume-Uni mais ce seront plutôt les éleveurs hollandais ou danois qui peuvent être touchés plutôt que les éleveurs français.

- La filière avicole

Le Royaume-Uni est un gros importateurs de volailles : entre 30 et 50% du total des importations européennes. En l'absence d'accord, le contingent se répartirait sur les filières continentales avec des renvois sur le Royaume-Uni assortis de droits de douane donc sans doute réduits.

Cette hypothèse nuirait à nos éleveurs notamment avec la concurrence augmentée par ces importations présentes sur le marché européen.

- La filière céréalière

Nos exportations de céréales vers le Royaume-Uni sont faibles : 8,9% en maïs, 1,2% en blé tendre et 0,1% en orge.

Des risques existent quand même pour nos céréaliers en cas de mise en place d'accords de libre échange par le Royaume-Uni avec l'union Européenne mais aussi d'autres pays fortement exportateurs : USA, Brésil, Argentine. Cela concernerait à la fois des baisses possibles sur les volumes et les prix.



- La filière viticole

En 2018, le Royaume-Uni a importé pour 1,3 milliard d'euros de vins et spiritueux français. C'est le deuxième importateur derrière les États-Unis.

Nos viticulteurs déjà frappés par les taxes TRUMP sont très inquiets surtout en cas de mise en place de droits de douane en l'absence d'accord.

Nous sommes aussi importateurs de spiritueux britanniques, notamment de whisky et nous savons que les britanniques aiment bien le vin français.

◆ La PAC (Politique Agricole Commune)

Un groupe de réflexion « Think tank en anglais » appelé Farm Europe s'est penché sur les conséquences financières du Brexit sur le budget de la PAC. Il estime la baisse des aides de la PAC versées aux agriculteurs français comprise entre 2,4 et 9,1 %.

Traduit en terme de revenu, la baisse de revenu se situerait entre 1,4 et 5,1 %, beaucoup d'autres pays européens connaîtraient des baisses plus importantes à l'image du Danemark ou les 10 % pourraient être atteints.

Le coût net du départ du Royaume-Uni serait de 2,7 milliards d'€ par an, soit 5 % du budget de l'Union Européenne.

Pour finir et faire un pied-de nez à nos voisins d'outre-manche avec qui nous avons eu de tous temps des différends (n'oublions pas qu'ils ont brûlé notre Jeanne d'Arc !), une petite histoire traduite en patois (occitan) de chez nous qui met en scène un français, un anglais et une suédoise.

Très personas se sacon dinc lo chamin de fèrre : n' Anglès, un Francés e na genta Suedésa. Lo trinc arriba d'un còp dinc un long tunèl, botant los viatjaires dinc l'obscuritat totala. Dinc lo nuèit, ausiguèron doncas dinc lo wagon, lo brut d'un gros poton e darrièr aquelh d'un bel emplastre.

Quant lo trinc sortiguèt delh tunèl, lo Francés et la genta Suedésa eron assetats coma se rèn s'éra passat.

Per contra, l'Anglès ronhava et se tenia la jauta.

Aparament, aquò éra l'Anglès qu' avia reçaubut na granda gifla dinc la figura.

« la joina Suedésa se damandava aquò que s'éra passat : - « l' Anglès diuguèt essaier de m'embrassar dinc lo negre mas se trompèt e potonèt lo Francés qu' y bailèt un revèrs de man ».

L'Anglès pensava amai : - » lo Francés diuguèt essaier de potonar la drôla dinc lo nièr e zelha en volant i beilar na gifla, l' a mancat e aquò es ieu que l'ai arapat. »

De son costat, lo Francés se ditz : « Qu'una partida de reire... Elh tunèl d'après, vau refare lo brut d'un poton e bailar n'autre atot a quelh colhon d' Anglès.

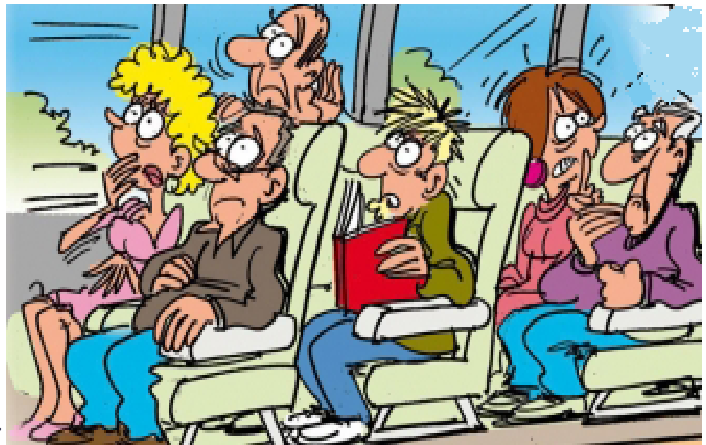
En prenant le train, un Anglais, un Français et une très jolie Suédoise.

Le train entra soudain dans un long tunnel, laissant les voyageurs dans une obscurité totale pour plusieurs secondes.

Dans le noir complet, on entendit alors dans le compartiment le son d'un gros bisou suivi du bruit d'une claque violente. Lorsque le train sortit finalement du tunnel, le Français et la jeune Suédoise étaient assis comme si rien ne s'était passé.

En revanche, l'Anglais plaintif se tenait la joue.

Apparemment, c'était lui qui avait pris une grande claque dans la figure.



•La jeune Suédoise songea à ce qui avait pu se passer : - "L'Anglais a du essayer de m'embrasser dans l'obscurité mais il s'est trompé et a embrassé le Français qui lui a retourné une grande claque..."

•L'Anglais pensait aussi : - "Le Français a du essayer d'embrasser la fille et en voulant lui donner une claque, elle l'a raté et m'a malheureusement frappé."

•De son côté, le Français se disait : - "Quelle rigolade... Au prochain tunnel, je refais le bruit du baiser et je donne une autre baffe à cet abruti d'Anglais ! "

Henri OLLIER

Mouton noir pêle-mêle

Ces temps de confinement sont assez propices aux recherches précises ou aux vagabondages dans l'immense champ des possibles de la toile. Et voici quelques trouvailles.

Pourquoi une brebis noire ?

La création ou du moins la fixation d'une race n'est jamais le fruit du hasard ni d'un pur esthétisme. Nous avons évoqué la création de la race Noir de Thibar au Maroc pour lutter contre les phénomènes de sensibilisation suite à l'ingestion de millepertuis. Cette laine noire protège les brebis des brûlures du soleil et sert aussi bien évidemment à la confection de tissus et de tapis polychromes. L'obtention d'une race noire, dans nos régions, nous semble être une motivation « textile ». Nous en avons une confirmation avec la race suisse Brun-Noir de Pays où la tradition indique que cette laine servait à vêtir la population. Il en est de même pour le mouton noir d'Ouessant. Les femmes de marins en confectionnaient chaussettes chaudes et vêtements peu salissants.

Nous sommes tombés fortuitement sur des textes émanant du Morvan et consacrés aux tissus¹ du temps d'avant : « Jusqu'au XVIIIe siècle, un monde de laine, de chanvre et de lin. On peine à imaginer aujourd'hui toute une population habillée de laine, de chanvre et de lin. Pourtant la soie est réservée à l'élite. Le coton ne se diffuse qu'à partir du XVIIe siècle, il n'atteindra les classes populaires qu'après 1760 à la campagne, tous les paysans élèvent des moutons et cultivent quelques hectares de chanvre pour leur propre consommation. Les familles utilisent le produit de la tonte pour tricoter des bas de laine, des pulls ou des tuniques. Elles filent et tissent elles-mêmes laine, chanvre et lin pour des vêtements et des couvertures. Dans tous les villages s'activent des fileuses et des tisserands. »

Suit un texte daté de 1778, non sourcé précisément, et intitulé *La laine*.

« La qualité des laines de Bourgogne, se rapporte à la division ordinaire du fin du mi-fin & du gros. Les plus fines viennent de l'Auxois & des pays de montagnes elles équivalent aux laines du Dauphiné, & servent à alimenter les ateliers des fabriques de Rheims, de Sedan, de Troyes & de Seignelay les plus grossières viennent de la Bresse & de l'Auxerrois, qui donnent beaucoup de laines noires, parce qu'on a l'habitude ou la négligence d'y avoir des troupeaux mi-partis ou mélangés usage qui ne peut guère se tolérer que dans l'Auxerrois, où les capucins² de plusieurs provinces du Royaume, envoient acheter les laines brunes & noires, pour faire tes étoffes dont ils s'habillent. On y a encore la



mauvaise pratique des deux tontes, introduite par une cupidité mal entendue, parce que ces laines n'ayant ni longueur ni qualité, on n'en fait aucun cas on suit encore en Bourgogne le vieux abus de tenir les brebis dans des écuries chaudes & malpropres & nulle part on ne les fait parquer... La quantité des laines de l'Auxois a fait établir à Semur deux fabriques d'étoffes; l'une de drap d'une aune de large, dit façon de Semur, & l'autre, de gros drap» qui ne font propres qu'aux vêtements du peuple & des paysans il s'y fait sept à huit cents pièces de drap & environ cent vingt de droguet. La fabrique de ces étoffes occupe environ vingt-cinq facturiers & deux moulins à foulon, qui ont à portée une terre à dégraisser qui n'est pas mauvaise. Il y a une autre fabrique à Saulieu pour de gros draps encouragée par la province. Quoique ces fabriques soient assez considérables, elles pourraient l'être davantage, eu égard à la quantité & à la qualité des laines du pays.

La laine est aussi un textile très employé. On utilise surtout les « moyennes laines » du Berry, de l'Auxois et du Bourbonnais, qui arrivent toutes préparées, car l'élevage du mouton n'est pas très répandu dans le Nivernais en raison de l'humidité du climat. La laine des quelques moutons du pays (Moutons élevés en grand nombre en Morvan. Une race de petits moutons noirs³ était préférée à cause de la couleur naturelle de la laine, qui n'avait pas besoin d'être teinte. Les moutons noirs ont presque entièrement disparu.) subit les diverses préparations usuelles : lavage, séchage, étendage, qui la débarrassent du suint et des corps étrangers qu'elle renferme ; triage, qui sépare la bonne laine de la bourre. Alors un premier groupe

1- lemorvandiau.free.fr Les tissus - Le Morvan

2- Les Capucins ont un habit de bure brune complété d'une «capuce» ou capuchon pointu. Ils allaient nu-tête et pieds nus, sauf conditions climatiques particulièrement rigoureuses.

3- Une photographie accompagne l'article mais les moutons représentés nous semblent « modernes ».

d'artisans spécialisés travaillent cette laine, ce sont les cardeurs. Armés de cardes en bois recouvertes de cuir avec des crochets en fer, ils l'assouplissent et l'étirent ; ils la transforment en mèches régulières. Les ouvriers cardeurs ne sont en somme que des manœuvres au service de ceux qui ont des laines à apprêter. Le filage met la laine en fil et le dévidage en écheveaux. Les « cardeux », comme on les appelait, avaient leur mot jovial, montrant leurs habits gras, ils disaient : « Si nous ne mourrons pas riches, nous mourrons gras ».



Dans cette région du Morvan existait donc une race de petits moutons noirs, fournissant « une laine qui n'avait point besoin d'être teinte ». L'on y apprend aussi que les Capucins « de plusieurs provinces du Royaume, envoient acheter les laines brunes & noires, pour faire des étoffes dont ils s'habillent ». Nous pouvons fort bien transposer ces données en Velay où Hospitaliers⁴ et Templiers⁵ possédaient de nombreux domaines agricoles où ils auraient pu favoriser l'élevage de moutons noirs pour se vêtir eux-mêmes et subvenir aux besoins vestimentaires des nécessiteux de leurs hôpitaux. L'Hôpital général du Puy possédait une fabrique de lainage, étoffes, draps et couvertures.

Un texte évoque les couleurs des tissus. Les teintures naturelles ne résistaient aux intempéries et aux lessives.

D'où l'intérêt d'un tissu fait de fibres noires naturelles.

« Avant le XVIII^e siècle, des couleurs ternes, fades, bruns et gris délavés. Depuis le Moyen âge, le vêtement populaire est donc fait principalement de lainages et de draps de chanvre et de lin, parfois assez grossiers, choisis pour leur résistance à l'usure. Seuls les artisans aisés peuvent s'offrir le drap de fine laine et le beau lin. Et si le vêtement sert à classer socialement, il le fait aussi par sa couleur.

Pendant des siècles, la couleur, issue de colorants végétaux, ne pénètre pas en profondeur dans les fibres des tissus. Les teintures ne résistent pas à l'exposition à l'air et au soleil, aux intempéries, aux lessives. Elles virent vers le gris ou le brun neutres, prennent un aspect délavé, fade, terne - « pisseux », n'hésite pas à dire Michel Pastoureau : « le fin du fin était la couleur dense, saturée, stable, solide, résistant aussi bien à l'eau et à l'air qu'à la lumière. » Les paysans teignent les tissus rustiques qu'ils fabriquent eux-mêmes avec toutes sortes de colorants locaux disponibles : le pastel (bleus) remplacé dans les manufactures par l'indigo, le gaude, le genêt, la sarrette, le safran et le fustet en Provence (jaunes), la bogue de châtaigne (beige), les noix de galle, la feuille de noyer et l'extrait de noix (noirs), l'ortie et le bouleau (verts), l'aulne (gris), etc.. Seule la racine de la garance (rouge) donne de bons résultats. Avec les mêmes techniques, les mêmes mordants, y compris les plus basiques (tartre, urine, vinaigre), la garance imprègne les tissus et résiste mieux au temps. C'est la raison pour laquelle la plus belle robe des femmes d'origine modeste, en particulier celle qu'elles portent à leur mariage, est souvent une robe rouge. Dans le tissage on employait aussi beaucoup de coton bleu pour les habits d'été ; on l'employait aussi avec la laine noire et le coton blanc. Les habitants des campagnes aiment beaucoup les couleurs éclatantes ; aussi la laine rouge de toutes nuances et le coton rouge entrèrent de bonne heure dans la fabrication des étoffes.

De couleur bleue, le bouëze était parfois teint en gris ; selon Simon, il prenait alors le nom de tridaine, bien connue dans la région de Château-Chinon. L'abbé Henry de signaler en 1875 que "naguère encore, pour assimiler le fil à la laine de leurs brebis, ils (les Morvandiaux) le mettaient pendant plusieurs jours dans un borbier où il se revêtait, sans frais, d'une couleur brune".

4- Concernant l'habit commun de toutes les classes d'Hospitaliers, il est noir ou du moins sombre, « couleur de l'humilité, celle des moines bénédictins et des chanoines augustins ». A noter également une croix blanche faite de deux bandes de tissu croisées qui devient au fil du temps la croix à huit pointes, croix de saint Jean puis de Malte. Nous ne pouvons nous empêcher de comparer tenue des hospitaliers de noir vêtus et croix blanches avec notre brebis à la toison sombre éclairée de deux taches blanches.

5- Seuls les chevaliers, les frères issus de la noblesse, avaient le droit de porter le manteau blanc, symbole de pureté de corps et de chasteté. Les frères sergents, issus de la paysannerie, portaient quant à eux un manteau de bure. La croix rouge de forme grecque simple, ancrée, fleuronée ou pattée, indiquait l'appartenance des Templiers à la chrétienté et la couleur rouge rappelait le sang versé par le Christ.

D'autres brebis noires

Nous avons trouvé quelques cartes postales mettant en scène des moutons noirs très proches de nos brebis Noire du Velay, dans le Puy-de-Dôme, la Creuse et la Vendée !

Tout d'abord sur « un haut plateau d'Auvergne »⁶. Ce pourrait bien être sur les cheires volcaniques du Puy-de-Dôme, sur le plateau de Laqueuille dans le Puy-de-Dôme, à 1000 m d'altitude. Les brebis dominantes semblent être des Ravas, race autochtone de ce département. Le nombre de brebis noires n'est pas négligeable. Elles sont assez lainées et possèdent les taches blanches habituelles en tête et le bout de la queue. Les animaux sont au parc dont



on distingue les claies. La cabane du berger semble recouverte de chaume maintenu par un cadre de bois. Une cabane semblable figure sur une autre carte postale⁷. Elle montre le même toit de chaume à quatre versants, deux longs et deux courts, enserrés dans un cadre en bois. Bien que le véhicule soit en contrejour, on distingue ses deux roues en bois et un bout d'essieu, un timon axial et une béquille latérale à l'avant. Le parc vu de l'extérieur montre le système de blocage des claies en bois avec des béquilles.

Une autre carte postale (**Types creusois**. Gardeuse de Moutons vers 1915, Berger) montre effectivement une enfant surveillant un petit troupeau. Elle pose manifestement pour le photographe. Un adulte, armé d'un bâton, le père peut-être, veille au grain, accompagné d'un chien de type Beauceron. Le troupeau est petit, une douzaine de femelles et un agneau sur le côté droit. Les brebis sont de types variés mais une bonne proportion est noire, assez bien typées puisque l'on distingue une étoile en tête et une queue blanche. Etonnant dans ce département bien loin du Velay !



6- Carte postale en noir et blanc ayant circulé en 1931. Dos divisé. Légende : g. d'o. - 1478. - Parc à Moutons sur un haut plateau d'Auvergne. Éditeur : J. Gouttefangeas, Edit., Olliergues (P.-de-D.) (inscrit verticalement). La roulotte de berger. D'après des cartes postales et photographies anciennes. Christian Lassure. <https://www.pierreseche.com>

7- Carte postale des années 1950, le plan d'eau visible à l'arrière-plan est l'étang de la Cassière sur la commune d'Aydat dans le Puy-de-Dôme. Carte postale en noir et blanc des années 1950 (bords dentelés). Ibid.

Cette autre carte postale (entre 1910 et 1919 Artaud-Nozais - Edition Artaud et Nozais, Nantes) est aussi certainement une mise en scène d'une vente sur le **marché aux moutons de Challans en Vendée**. Le vendeur semble être à droite tenant les moutons en laisse. Une femme en coiffe tient un bâton et pourrait être son épouse. Elle tient un paquet indéfinissable sous le bras. Un curieux regarde par-dessus son épaule. Les maquignons sont au centre de la photographie. L'un porte un curieux chapeau blanc contrastant avec les autres de couleur sombre. Il accompagne ses paroles d'un geste du bras gauche.



Tous les intervenants, chaussés de sabots, sauf le marchand au premier plan, portent pantalons plutôt larges et blouses et sont équipés de bâtons. Mais revenons aux moutons qui ressemblent étrangement aux nôtres. On ne voit pas les têtes mais on remarque les bouts de queue blancs.

Expression « le mouton noir »

Cette expression désigne une personne qui, *dans une famille*, un groupe, est ressentie comme différente, marginale et tenue plus ou moins à l'écart. Le mouton noir n'est pas méchant, ni bête, ni orgueilleux ; il est simplement différent. Il a appris à éviter les coups, à penser autrement, et a toujours su quelle direction prendre, contrairement au troupeau de moutons blancs.

« *Alors que cette banque, l'une des premières au monde par le volume de sa gestion d'actifs, était encensée il y a moins de deux ans, elle est devenue le mouton noir du secteur. — (« Sans secret bancaire, le système suisse vacille », Libération, 21 février 2009) »*

Le terme est moins péjoratif que "brebis galeuse". La brebis galeuse était un animal malade, porteur ou non de la gale que l'on tenait à l'écart du troupeau, afin de prévenir tout risque de contamination. Au sens figuré, l'expression désigne en fait une personne dont les opinions et le comportement sont jugés déviants et qui sont tenus à l'écart de la communauté.

« *Le gros-qui-tache est au mouton-rothschild ce que la brebis galeuse est à l'agneau pascal* ». Pierre Dac

Ce n'est pas non plus le « bouc émissaire », personne sur laquelle on fait retomber les torts des autres, victime expiatoire, bouc que l'on chassait dans le désert, après l'avoir chargé des malédictions que l'on voulait détourner du peuple.

Sans doute, je le reconnais, y avait-il, parmi ces hommes qui avaient fondé ou concouru à fonder la République, quelques brebis galeuses. Il eût suffi de les pousser dehors par les épaules... doucement... — Mes Mémoires, I, Ma jeunesse orgueilleuse. Joseph Caillaux. 1942

Ce n'est pas un mouton de Panurge mais plutôt le « vilain petit canard » ou un « mouton à cinq pattes ».



Les moutons noirs turcomans

Moutons noirs et Moutons blancs étaient des fédérations de tribus turkmènes dont le nom se réfère soit à un totem commun, éponyme, soit au fait que les membres de ces tribus élevaient moutons noirs ou moutons blancs.

Les Qara Qoyunlu ou Kara Koyunlu appelés aussi les Moutons noirs turcomans, forment une fédération tribale d'origine turcomane qui a régné sur ce qui est aujourd'hui l'Anatolie orientale, l'Arménie, l'Azerbaïdjan, l'Azerbaïdjan iranien, l'Irak, l'Illam, le Khouzistan et le nord du Koweït de 1375 à 1469. Les Turcomans Moutons noirs établissent dans un premier temps leur capitale à Hérat à l'est de la Perse et sont les vassaux de la dynastie des Djalayirides à Bagdad et Tabriz vers environ 1375, quand le chef de leur tribu dominante règne sur Mossoul. Cependant, les Turcomans se rebellent contre les Djalayirides et protègent leur indépendance vis-à-vis de la dynastie avec la conquête de Tabriz par Qara Youssouf. En 1400, les armées de Tamerlan infligent toutefois une défaite aux Moutons noirs Turcomans, et Qara Youssouf fuit en Égypte où il trouve refuge auprès



des Mamelouks. Il réunit une armée et reprend Tabriz en 1406. En 1410, les Moutons noirs turcomans prennent Bagdad. L'installation d'une nouvelle lignée des Moutons noirs turcomans accélère la chute des Djalayirides qu'ils ont autrefois servis. Malgré des luttes internes parmi les descendants de Qara Youssouf après sa mort en 1420 et la menace montante des Timourides, les Moutons noirs turcomans maintiennent une forte prise sur les lieux qu'ils contrôlent. Jihan Shah fait la paix avec le Timouride Shah Rukh, mais bientôt la paix se désagrège. Quand Shah Rukh meurt en 1447, les Moutons noirs turcomans annexent des portions de l'Irak et la côte est de l'Arabie, tandis que les Timourides contrôlent l'ouest de l'Iran. Bien que plusieurs territoires soient gagnés durant le règne de Jihan Shah, celui-ci est troublé par la rébellion de ses propres fils et des dirigeants autonomes de Bagdad, qu'il expulse en 1464. En 1466, Jihan Shah essaye de prendre Diyarbakır aux Moutons blancs, mais l'opération se solde par une défaite catastrophique, la mort de Jihan Shah et l'effondrement du contrôle des Moutons noirs turcomans sur le Moyen-Orient. Vers 1469, les Moutons blancs turcomans (Aq Qoyunlu), sous le règne d'Ouzoun Hassan (Hassan le Long), ont éliminé les derniers vestiges des Moutons noirs turcomans.



Un diabolique mouton noir

Parmi les nombreux êtres imaginaires de la mythologie populaire, le plus fameux est sans doute le Drac. Le Drac est en fait le diable, non pas griffu et cornu mais une des nombreuses formes que prend le Malin pour sataniser les pauvres chrétiens pour au pire les faire tomber en enfer. Le plus souvent, il leurs fait des malices, des tracasseries, des farces, des espiègleries. C'est un démon familier rarement méchant, moqueur, plus malicieux que malfaisant. Il lui arrive même d'être bon et serviable pour les pauvres gens. Les pauvres paysans faisaient ce qu'ils pouvaient pour s'en défendre : signe de la croix, chapelet, eau bénite... qui le font disparaître soudainement. Par miracle, il perd tout son pouvoir au premier chant du coq. À la Saint-Jean, on ne manquait pas de clouer une croix d'épis de blé à la porte de la maison ainsi qu'au portail de l'étable. C'est qu'il s'en prenait parfois au bétail.



« Vers minuit, on entend s'entrechoquer les chaînes qui lient les bœufs et les vaches à la crèche ; le bétail, effrayé, rompt les liens, brame à corps perdu ; c'est un tumulte d'enfer : lo Diables es à las vacas (le Diable est aux vaches). Mais les bêtes finissent par s'habituer à ces jeux nocturnes ; le Drac ne leur fait aucun mal ; il les détache, les mène boire en sifflant comme font les bouviers, les ramène chacune à leur place. Dans les écuries, un de ses passe-temps est de tresser la crinière et la queue des chevaux, et les crins sont tressés de telle manière qu'il faut perdre toute une matinée pour les démêler. Il va prendre de l'avoine dans le coffre, et il en donne aux bêtes jusqu'à ce qu'elles soient gonflées comme des outres, et il fait sur leur dos, sans bride ni selle, mais non sans grelots, de fantastiques chevauchées. Ce qui lui plaît surtout, c'est le bruit des grelots qu'on met au cou des chevaux, et aussi celui des clochettes des brebis : en Albigeois, on l'a vu conduire aux champs, la nuit, un troupeau de brebis porteuses de cimboles (sonnailles), qu'il ramenait à l'aube à leur bergerie⁸ ».

Il prend aussi un plaisir malin à se transformer en animal domestique, noir de préférence : chat, chien, coq, cheval, cochon et bien entendu mouton.

« Un homme qui s'était attardé à une foire soupa à la ville. En s'en retournant, il entendit une horloge qui sonnait minuit. Il était dans un bois, il vit un mouton qui avait l'air d'être perdu. Il se dit : « Je vais le prendre ». Il met le mouton sur ses épaules et s'en va. Il n'eut pas fait cent pas, qu'il entendit une voix qui disait : « Hèp ! ont ès ? hèp ! ont ès ? » (Hep ! où es-tu ?). Le mouton qu'il portait répondit : « Soi aici que me carriòli sus las espaulas d'un colhon. » (Je suis ici, je me charroie sur les épaules d'un imbécile). Pensez si l'homme posa son mouton et décampa à toutes jambes⁹ ».

« Les paysans avaient attelé quatre boeufs pour tirer une herse dans les champs, un mouton noir s'est

8- Mythologie populaire. Le Drac, l'Étouffe-Vieille et le Matagot d'après les traditions occitanes par Antonin Perbosc, Majoral du Félibrige Revue de Folklore Français et de Folklore Colonial de la Société du Folklore Français et du Folklore Colonial, t. XII (1941), No. 1, p. 1-18. www.garae.fr > IMG > pdf > Perbosc_1941

9- Ibid.

couché sur la herse. Et rien à faire, les bœufs ne pouvaient pas avancer, la grand-mère disait que c'était l'diable. Les bœufs ont avancé que quand le mouton est parti en ricanant¹⁰. »

« Par un beau soir d'automne, Marcel s'en revenait du Monastier où il avait vendu un veau de sa vache Mézine la Marquise. Il s'était un peu attardé à causer au café avec des pays. Un beau clair de lune éclairait le chemin caillouteux. En tournant et prenant le chemin de Laqueille, il vit sur l'herbe une forme noire immobile. « Qu'es acò ? On dirait un paquet de guenilles ! Tiens ! Tiens ! C'est un mouton noir comme les miens ! Et en plus un beau ! Je vais le mettre à l'abri et faire une enquête demain pour trouver le propriétaire. Faudrait pas qu'un chien errant le course cette nuit. » Il s'approche lestement, l'empoigne par les pattes et le charge sur ses épaules. Il le trouve lourd en diable. Et à mesure qu'il approche du village, le fardeau se fait plus lourd. Pourtant, il en avait porté des agneaux dans sa vie, mais celui-ci un vrai plomb. Quand il fut près de la croix avant d'arriver aux premières maisons, il n'en pouvait déjà plus. Il était en nage et les reins brisés. Epuisé, il jette à terre la maudite bête devant la croix : « Tu es diablement lourd, bien trop lourd pour un mouton ! » « Et qui t'a si bien dit mon nom ? » fit en se sauvant le mouton noir. C'était le diable en personne¹¹. »

Il se transforme parfois en redresseur de torts et en Robin des Bois :

« Il y avait un homme bien riche et bien avare. Il avait plus de cent quarterées de terre au soleil. Un été, au temps de la moisson, il avait tant de piles de blé qu'il n'arrivait pas à en faire le compte. Voilà qu'il vit une pauvre femme qui, en glanant, ramassa deux épis près d'une pile. Il courut sur elle méchamment et, après lui avoir pris le peu de blé qu'elle portait, il la fit chasser par sa valetaille en lui disant : « Femna, se vos de blat, te doni tot l'escampilhat. » (Femme, si tu veux du blé, je le donne tout l'éparpillé.) « Il n'eut pas fini de parler, qu'un gros mouton noir, bien encorné, se précipita sur les moyettes et, à grands coups de tête, éparpilla toutes les gerbes, et voilà que tomba du ciel un immense vol de tourterelles qui charrièrent dans leur bec tout le blé répandu et le portèrent à la chaumière de la pauvre femme ; et quand tout fut fini, le mouton et les oiseaux crièrent au mauvais riche : « Es plà seu tot aquel blat : n'abèm pres que l'escampilhat. » (Il est bien à elle, tout ce blé : nous n'avons pris que l'éparpillé¹².) »

Un pas si mauvais diable finalement notre mouton noir !

Carré d'agneau noir à la diable¹³

A la diable désigne une recette de cuisine épicée à l'aide d'une sauce piquante, allusion sans doute au chaleur et au « piquant » présumé de l'enfer. Ce mode de cuisson est appliqué aux viandes, volailles, poissons, abats... détaillés, assaisonnés, enduits de moutarde, panés et grillés.

Ingrédients :

4 carrés d'agneau noir ; gros sel et poivre noir fraîchement moulu ; 1.5 L (6 tasses) de chapelure (maison, de préférence) ; 125 ml (0.5 tasse) de persil plat frais émincé ; 30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché ; 4 gousses d'ail, émincées ; 30 ml (2 c. à soupe) de paprika ; 10 ml (2 c. à thé) d'origan séché ; 750 ml (3 tasses) de moutarde à l'ancienne ; huile d'olive extra vierge (en vaporisateur).

Préparation :

- Préparer le gril pour une cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée. Si l'on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, placer une grande lèchefrite au centre. Enlever la couche de gras des carrés d'agneau noir. Saler et poivrer généreusement l'agneau.

- Dans un plat de cuisson, mélanger la chapelure, le persil, le romarin, l'ail, le paprika et l'origan. Étendre la moutarde sur la chair à l'aide d'une spatule. Parsemer de chapelure sur toutes les faces et la faire pénétrer uniformément avec le bout des doigts. Vaporiser les carrés d'agneau noir avec de l'huile d'olive.

- Quand le gril est prêt, déposer les carrés d'agneau noir au centre de la grille chaude au-dessus d'une lèchefrite et loin de la chaleur. Fermer le couvercle. Griller de 25 à 35 min pour une cuisson saignante (environ 63 °C ou 145 °F au thermomètre à viande).

- Laisser reposer les carrés d'agneau noir 3 min sur une planche à découper. Découper et servir.

Et bon appétit !

10- Guérisseurs : Un kiné mène l'enquête. Propos recueillis par Jordan Pouille. 22/07/2015. www.lavie.fr

11- D'après : Proverbes de la Franche-Comté: (études historiques et critiques). Charles-Alexandre Perron. Editions des régionalismes. 2017

12- Ibid.

13- Présentée par Steven Raichlen. foodlavie.com

Le mouton noir anatolien ¹⁴

« Quelque part dans les steppes d'Anatolie, un berger travaillait pour un riche propriétaire ¹⁵. Les jours s'écoulaient, paisiblement, il gardait ses moutons en jouant de la flûte, et la vie suivait son cours..... Un jour, la fille du propriétaire vint à passer près du troupeau. Le berger sentit l'amour fondre sur lui tel l'aigle sur le mouton. Il passa le reste de la journée à jouer de la flûte en hommage à la beauté de la jeune femme, et à se lamenter sur leur différence de statut social qui empêcherait tout mariage. Il confia sa tristesse à son mouton préféré, le seul dont la laine était noire comme les plumes du corbeau, en lui disant qu'il serait le plus heureux des hommes s'il n'avait ne serait-ce qu'une mèche de cheveux de sa bien-aimée. La fille du propriétaire, qui s'était cachée derrière un buisson pour s'enivrer du son de la flûte, entendit les déclarations du berger. Et le lendemain, il trouva sur son chemin une longue mèche de cheveux sombres enroulés autour d'une rose rouge. Dès lors, les deux jeunes gens s'aimèrent et se retrouvèrent jour après jour dans la steppe jusqu'à ce qu'ils décident d'avouer leur idylle au propriétaire. L'homme commença bien sûr par refuser une telle union, mais lorsque sa fille déclara que le berger était le meilleur musicien du royaume, il décida de lui faire subir une épreuve. Pendant trois jours et trois nuits, on ne donna



pas une goutte d'eau aux moutons de son troupeau. Et lorsque vint le matin du quatrième jour, on lui demanda d'empêcher les bêtes d'aller boire au ruisseau par la seule force de sa musique. Au début, indifférents au musicien, les moutons se dirigèrent vers le cours d'eau. Mais lorsque la mélodie se fit de plus en plus plaintive, désespérée, on vit le mouton noir changer de direction et se rapprocher de son berger pour l'écouter jouer. Les autres moutons suivirent, un par un, et finalement aucun d'eux ne s'abreuva avant que le son de la flûte se soit éteint. Le propriétaire dut tenir sa parole et promettre sa fille au berger, mais il fixa la date des noces au printemps suivant, lorsque le jeune homme serait revenu des pâturages d'hiver. Et tandis que le promis travaillait au loin, il organisa le mariage de sa fille avec le fils d'un riche marchand des environs. On ne sait pas vraiment comment le berger eut vent de cette trahison, mais on dit que le mouton noir n'y fut pas étranger... Toujours est-il qu'il revint en ville le jour des noces, au moment où la fête commençait. Les serviteurs refusèrent tout d'abord de le laisser passer, car il n'avait aucun cadeau pour la mariée. Mais il sortit alors sa flûte et déclara qu'il avait sa musique à offrir. Il joua un morceau si triste, si poignant, que tous ceux qui étaient là, béats d'admiration, s'écartèrent pour qu'il s'approche du cortège. Sentant que la situation lui échappait encore une fois, le propriétaire lança le cortège au galop. Le berger, qui s'avavançait lentement au milieu de la route, perdu dans sa musique, fut piétiné par la horde de chevaux. La jeune femme, horrifiée, poussa un cri strident et tomba de sa monture avant d'être piétinée à son tour. On les enterra côte à côte, sur une colline surplombant la steppe. Un rosier blanc poussa sur la tombe du berger, et un rosier rouge sur celle de sa fiancée. Et l'on raconte que pendant de nombreuses années, on vit de temps en temps un mouton noir qui grimpa la colline, et qui respirait les roses avant de rejoindre son troupeau ... »



14- La légende du mouton noir / Anatolie. RUŞEN YILDIZ. 17 juin 2016. www.facebook.com

15- Un lien pour entendre le morceau de "Kaval" qui porte le nom de la légende <https://www.youtube.com/watch?v=9BW8FsJM7O0>



Contact : Jean Claude BRUNELIN

**Syndicat d'élevage du Mouton Noir du Velay
Chambre d'Agriculture
Hôtel Interconsulaire
16 Boulevard Bertrand
BP 343
43012 LE PUY-EN-VELAY CEDEX**



La revue est disponible gratuitement au Puy-en-Velay :

- ✘ **Chambre d'agriculture, accueil, 1^{er} étage**
- ✘ **Hall du Centre Pierre Cardinal**
- ✘ **Hall du Centre Roger Fourneyron**
- ✘ **Hall de l'ancienne école Jules Ferry, rue Raphaël**
- ✘ **FNAC, rayon littérature régionale**
- ✘ **BIOCOP Echo nature, Aiguilhe**
- ✘ **Office de Tourisme du Puy**
- ✘ **Boulangerie Disseix. Sanssac-l'Eglise**
- ✘ **Atelier des Arts, Rue du 86e R.I**

Nouveau, votre revue en ligne sur le site :

✘ www.brebis-noire-velay.org/



Vous pouvez aussi recevoir à domicile les 3 numéros annuels moyennant un chèque de 15 € à l'ordre du Syndicat d'élevage du Mouton Noir du Velay.

Pour nous contacter directement :

Tél. : 04 71 02 43 01 ou brunelinjeanclaude@yahoo.fr

