



SOMMAIRE

- ☞ **Éditorial : L'épée de Damoclès...**
- ☞ **Ministres de l'Agriculture : Bruno Le Maire**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 2 à 9
- ☞ **La politique agricole de Napoléon Bonaparte : Les productions végétales**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 10 à 18
- ☞ **Des moutons dans le bois du seigneur**
(René BORE)
pages 19 à 20
- ☞ **Représentation de l'agneau pascal dans la peinture**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 21 à 27
- ☞ **Ovins et bergers à travers quelques tapisseries**
(René BORE)
pages 28 à 30
- ☞ **L'agneau pascal.. version sucrée**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 31 à 33
- ☞ **Les dénominations de GAEC en HL (suite et fin)**
(Bernard GAUTHIER)
pages 34 à 37
- ☞ **Si on parlait de la PAC !**
(Henri OLLIER)
pages 38 à 40
- ☞ **Le Monastier : Mountain Town in France**
(Robert-Louis STEVENSON)
pages 41 à 44
- ☞ **Livre : Le Paysan**
(Louis BARJON)
pages 45 à 50
- ☞ **Hommage à Yvette Maurin**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 51 à 56
- ☞ **La trifòla**
(Hervé QUESNEL-CHALEIH)
pages 57 et 58

L'épée de Damoclès

L'épée de Damoclès, "les pets de Damoclès" serait une graphie plus adaptée, est suspendue au-dessus des ruminants, domestiques et sauvages. Emettant pets et rots, ils seraient des principaux contributeurs aux gaz à effet de serre en produisant du méthane lors de leur digestion. Bien que le dioxyde de carbone soit plus abondant dans l'atmosphère, le méthane emprisonne beaucoup plus de chaleur. Et le phénomène n'est pas nouveau puisque les dinosaures sauropodes auraient produit suffisamment de méthane pour avoir un impact important sur le climat du Mésozoïque, plus que toutes les sources modernes naturelles et artificielles. Sans l'astéroïde providentiel provoquant leur extinction, ils auraient pu s'autodétruire. De petits animaux ont survécu au cataclysme et sont à l'origine de l'extension du règne des mammifères et donc des humains. Ironie de l'Histoire, ces derniers sont en passe de réussir là où les antiques sauriens avaient échoué, à savoir détruire notre planète ! Et en plus, ne seraient-ils pas en train, pour se dédouaner, de prendre les animaux pour des boucs émissaires ? Haro sur le baudet ! L'Australie conseille le kangourou plutôt que le mouton. La Nouvelle-Zélande projette de taxer les pets et les rots des animaux d'élevage. Les fermiers rouspètent mais leurs protestations ont autant d'efficacité qu'un pet sur une toile cirée. Les Tourangeaux ne taxent pas encore les pets-de-nonne mais il faut dire que les bonnes sœurs se font rares et que leurs émissions sont conséquemment réduites. Des agriculteurs s'étaient déjà lancés dans la méthanisation, technologie de dégradation contrôlée des matières organiques : déjections d'élevage, résidus de cultures, couverts d'inter-cultures, tontes, déchets verts et plus rarement biodéchets ou cultures dédiées. Ce processus produit biogaz et résidu fertilisant et amendement, mais ne règle pas le problème. Les chercheurs, ayant eu vent du sujet, en véritables juges de pets, se sont penchés, à bonne distance, sur ces funestes flatulences. A tout péter, les bovins interviendraient pour 4,9 % des gaz à effet de serre, par le méthane dû à la rumination et aux déjections. La digestion de certains types d'aliments produit plus de méthane que d'autres. Ainsi la digestion du foin et de l'herbe produit plus de méthane que celle du maïs. Les scientifiques étudient des solutions de remplacement pour nourrir les vaches afin qu'elles produisent moins de méthane. L'ajout d'algues, contenant une enzyme inhibant la production de méthane, au régime alimentaire, réduit de moitié la production de gaz. Mais les vaches ne semblent pas apprécier les algues. D'autres parlent génétique : le type et la quantité de bactéries productrices de méthane présentes dans l'estomac d'une vache sont liés à sa génétique. Cette perspective permettrait de créer un type de vache génétiquement modifiée produisant moins de méthane. De grandes entreprises agroalimentaires annoncent vouloir réduire les émissions de méthane liées à l'élevage des vaches qui fournissent leurs usines en lait frais. Et pendant ce temps là, transports, à l'industrie, chauffage des bâtiments, centrales à charbon... une vraie pétaudière... polluent et voudraient faire porter le pet aux animaux. Laissons nos placides herbivores ruminer en paix et méditons sur cet adage d'Erasmus : *Cuicumque crepitus bonum olet soit A chacun son pet sent bon.*

JCB

Les ministres de l'agriculture sous la Ve République : Bruno Le Maire

Au Ministère de l'Agriculture (suite)

C'est dans une ambiance détendue et sereine que le ministre de l'Agriculture a ouvert en **février 2010** la 47^{ème} édition¹ du Salon, le président de la République devant la clôturer. Bruno Le Maire a imprimé son style. Il a pris son temps pour arpenter les allées et rencontrer des éleveurs, les écouter discuter avec eux. Rien à voir avec les deux précédentes inaugurations où la visite s'était faite au pas de charge. Au grand dam parfois des organisateurs de cette 47^{ème} édition du Salon de l'Agriculture. Surtout quand le ministre dévie du programme officiel comme ce moment de dialogue improvisé avec Sophie Poux. Il s'agit de l'agricultrice de l'Apli (association des producteurs de lait indépendant), devenue célèbre depuis son passage sur les plateaux de TF1 avec le président de la République. "Nous



avons besoin d'une vraie régulation et d'un prix du lait qui couvre notre coût de production et notre salaire, indique-t-elle avec insistance à Bruno Le Maire. Il nous faudrait revenir au prix de 1983 soit l'équivalent de 40 centimes d'€ le litre de lait. On compte sur vous". Message entendu. "Si on veut garder notre production en France, il n'est pas normal qu'un producteur de lait perde de l'argent à chaque litre de lait vendu, lui répond le ministre de l'Agriculture. Nous devons aller vers un système plus stable, avec un filet de sécurité européen ". Et la visite se poursuit avec un arrêt obligatoire sur le stand des vaches normandes. Bruno Le Maire est tête de liste en Haute-Normandie. "Il faudrait quelque chose au niveau des banques car elles nous prennent de plus en plus d'agios", demande Michel éleveur à Aunou dans l'Orne. "Je vais à nouveau intervenir auprès d'elles " promet-il. Les agriculteurs veulent des mesures concrètes, les politiques passent et repassent et on est toujours au même point. Je crois qu'il veut faire des contrats sur 5 ans mais ne suis pas encore convaincu ". Puis la visite prend une tournure européenne avec l'arrivée annoncée du nouveau commissaire européen à l'Agriculture,

1- Salon de l'Agriculture : Bruno Le Maire marque son style. Eric de La Chesnais. Le Figaro 27/02/2010

Dacian Ciolos, deux personnalités qui se connaissent bien. Bruno Le Maire a débuté dans la diplomatie internationale. Dacian Ciolos a été ministre de l'Agriculture en Roumanie après avoir fait des études à l'agro de Rennes. Et la délégation repart dans la bousculade car en milieu de matinée, la foule est de plus en plus compacte. Rien qu'à midi, le pointage officiel montre que le nombre d'entrées atteint déjà celui de la journée entière d'ouverture l'an dernier. Autre étape incontournable au stand du pays Basque où l'ambiance est plus festive avec des chants traditionnels. Bruno Le Maire qui y passe ses vacances met volontiers autour de son cou le foulard rouge local, échangeant avec des producteurs de porcs et dégustant des produits

régionaux, comme une belle assiette de jambon. "Oui j'habite un peu plus haut sur la gauche", explique-t-il à un agriculteur dans une ambiance de comice agricole. C'est au stand des Savoies où le ministre de l'Agriculture a eu l'accueil le plus chaleureux avec une

dégustation de gruyère et autres fromages du coin dans un air d'accordéon célèbre : "Étoiles des neiges". Merci, je reviendrai déclare-t-il sous des applaudissements. Effectivement samedi prochain il sera avec Nicolas Sarkozy. "Le président de la République fera des annonces, avec des perspectives d'avenir tant sur le territoire national qu'en Europe", assure Bruno Le Maire. L'heure est désormais celle du déjeuner avec les ministres de l'OCDE et ses invités qui étaient tous à Paris la veille. Le stand des Brasseurs de France les y accueille. «Oui je rencontrerai votre ministre lundi matin», assure Bruno Le Maire, au vice ministre russe de l'Agriculture, Alexandre Petrikov dont le pays est à l'honneur cette année au Salon. En attendant, pari réussi pour le jeune ministre de l'Agriculture. Il aura réussi à faire oublier l'absence du président de la République pour ce premier jour de salon où l'on attend plus de 700 000 personnes.

Seul candidat, Bruno Le Maire est désigné par les militants UMP pour conduire la liste du parti aux élections régionales de **mars 2010** en Haute-Normandie. Il ne réussit pas à ravir la région au président sortant socialiste, Alain Le Vern, la liste qu'il conduit obtenant 34,5 % des voix dans le cadre d'une triangulaire avec

le Front national ; il est néanmoins élu conseiller régional.

Le Sénat a voté fin **mai 2010**, en première lecture, le projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), présenté comme un texte clef du quinquennat de Nicolas Sarkozy². Seule la majorité UMP et Union Centriste ont approuvé le texte voté par 185 voix contre 152. L'opposition a rejeté un texte "qui ne répond pas à la gravité de la crise". Il s'agit pour la majorité de reconquérir un électorat paysan traditionnellement à droite qui a boudé les urnes lors des derniers scrutins et qui multiplie les manifestations de mécontentement. Sur tous les bancs, les sénateurs, élus des territoires, se sont alarmés de "la profondeur de la crise" et du "désespoir" des agriculteurs, appelant de leurs vœux une "régulation". "Le premier objectif, c'est de garantir aux



agriculteurs un revenu qui leur permette de vivre dignement de leur travail", a assuré Bruno Le Maire, qui a défendu cette quatrième loi agricole en 10 ans. Mesure phare du texte pour lutter contre la volatilité des prix : le développement de la contractualisation des relations entre agriculteurs et industriels avec l'obligation de "contrats écrits" mentionnant prix et volumes de livraisons. En outre, le projet de loi améliore l'organisation des filières en encourageant les producteurs à se regrouper et en développant les interprofessions. Il accroît la couverture des risques pour les agriculteurs. Il comporte un volet prônant une alimentation de qualité et la préservation des terres agricoles ainsi qu'un volet pêche prévoyant de faire travailler ensemble pêcheurs, consommateurs, scientifiques et écologistes. Quelques bras de fer avec le gouvernement ont marqué le débat. Le ministre a dû affecter aux jeunes agriculteurs et non pas à l'État le produit d'une nouvelle taxe sur les plus-values en cas de vente d'une terre agricole devenue constructible. Il a dû renoncer à étendre les missions de l'Office national des forêts aux forêts privées. Les sénateurs ont interdit le

renvoi aux producteurs des marchandises livrées, mais non vendues ainsi que les rabais, remises et ristournes pour les fruits et légumes. Ils ont instauré un compte épargne assurance pour la forêt.

Les mesures phares de la loi de modernisation de l'Agriculture votée le **13 juillet 2010** dernier portent sur : la mise en œuvre d'une politique publique de l'alimentation ; le renforcement du rôle des opérateurs économiques pour sécuriser le revenu avec l'obligation de contrats écrits entre amont et aval et le renforcement de la gestion des risques par l'assurance et les fonds sanitaires ; le renforcement de la compétitivité des exploitations avec différentes mesures parmi lesquelles les Gaec entre époux ; la

création d'une commission départementale donnant avis sur l'artificialisation des terres, et une taxe sur les plus values des terres agricoles devenues constructibles qui financera des mesures pour l'installation ; la mise en place d'un plan régional de développement durable

destiné à mettre en cohérence et positionner l'agriculture par rapport aux différents schémas existants, Sdage, Sco... ; la création des plans pluriannuels de gestion des massifs forestiers financés par la partie de la Tdfnb qui remonte en région ; la consolidation du rôle des Chambres d'agriculture sur la forêt et sur l'installation ainsi que la possibilité de fusions et/ou d'actions mutualisées entre Chambres d'agriculture.

En **septembre 2010**, France et Allemagne ont trouvé un accord sur la PAC³. Il y a un an, il était question de libéralisation totale des marchés et d'une réduction drastique du budget, de l'ordre de 30 à 40 %. Chaque État défendait ses intérêts propres. La France et l'Allemagne, après un an de négociations, ont réussi à s'entendre sur une position commune, et en particulier le maintien du budget de la PAC, 59 milliards d'€ en 2009, afin d'avoir les ressources suffisantes pour aider les agriculteurs à respecter un certain nombre de normes environnementales, sanitaires, très exigeantes pour eux. Il s'agit aussi de défendre l'idée d'une régulation des marchés car il est impensable de

2- Le Sénat vote le projet de loi de modernisation de l'agriculture. Le Point 30/05/2010

3- L'axe franco-allemand veut peser sur la PAC. Jacques Ripoché. Sud Ouest 25/09/2010

libéraliser ce secteur. Mettre de la régulation dans le marché signifie transparence sur les stocks, capacité d'intervention lorsque les prix sont trop bas, possibilité de mieux informer les consommateurs avec un étiquetage plus précis. Il y a consensus entre les 20 sur le maintien du budget de la PAC et des deux piliers en l'état et sur la défense d'instruments de régulation. Grande-Bretagne, Danemark et Pays-Bas restent sur une ligne très libérale. Des pays d'Europe centrale et orientale, comme la Pologne, partagent nos vues mais affichent des divergences sur le calcul des aides directes. Sur ce point, Bruno Le Maire est inflexible, il n'est pas question que la France, premier contributeur net, perde quoi que ce soit. Bruxelles entend présenter les grandes lignes de sa proposition de réforme le 17 novembre, afin de proposer des mesures concrètes en juillet 2011.

Après une année de réunions, de débats et des milliers de contributions, la Commission européenne a arrêté les contours de la future Pac le **18 novembre 2011** par la voix de Dacian Ciolos, commissaire européen à l'Agriculture⁴. La future Pac doit donner un nouveau souffle à la compétitivité de l'agriculture européenne. La communication de la

Commission suggère plusieurs éléments clés. D'abord, revoir l'architecture des paiements directs. Ils doivent intégrer un élément "vert" de compétitivité écologique et être distribués de façon plus équitable. Ensuite, renforcer les efforts en matière d'innovation et de lutte contre le changement

climatique. Enfin, améliorer la transparence de la chaîne alimentaire et offrir aux Etats membres des outils pour lutter contre la volatilité "excessive" des prix des matières premières. Le rééquilibrage des aides entre pays sera le premier point dur de la négociation des mois à venir, tant entre les Etats membres qu'au sein du Parlement européen. Les pays de l'Est, Pologne en tête, réclament l'abolition des références historiques. Un consensus se dégagerait pour un soutien double : une partie fixe, la même partout, et une partie qui est

fonction du PIB de chaque pays, par exemple. La possibilité de coupler certaines aides à des productions "fragiles" reste offerte aux Etats membres. Le Parlement européen appuie cette idée, en particulier pour les vaches allaitantes. Le verdissement des aides sera un axe central après 2013. Dacian Ciolos veut une conditionnalité simplifiée. A ce stade, Bruxelles n'a pas établi de liste exhaustive des pratiques qui seront soutenues par le biais de l'élément "vert" des paiements directs. A titre d'exemple, elle avance la rotation des cultures et le maintien d'un couvert végétal hivernal, de prairies et de jachères environnementales. La régulation des marchés sera l'autre point de crispation des prochains mois de négociations, les crises alimentaire et financière récentes ayant changé la donne. La position radicale des plus libéraux s'est assouplie. Même derrière l'accord franco-allemand de septembre dernier, qui prône "des instruments de marché adaptés pour conforter la compétitivité de l'agriculture européenne", se cachent des divergences profondes entre les deux pays. Stockage privé ou public ? Pour quels produits ? Intervention préventive ou seulement en cas de crise ? Dans toute l'Europe ou par région ? Les négociations

s'annoncent difficiles. Dacian Ciolos publiera à la mi-2011 les mesures concrètes qui découlent de sa communication du 18 novembre. La France met tout en oeuvre pour porter sa vision d'avenir et rallier un maximum de pays autour de l'accord franco-allemand.

Le chef de l'Etat, recevant à l'Elysée des députés UMP, en juin 2010, condamnait le comportement d'un certain nombre de ses ministres et

promettait d'en tirer les conclusions à l'automne, à savoir un remaniement ministériel, une fois la réforme des retraites adoptée par le Parlement et avant qu'il ne prenne la présidence du G20 pour un an. Il n'excluait pas un changement de premier ministre et Eric Woerth tenait la corde avant de s'enliser dans l'affaire Bettencourt.

Bruno Le Maire a fait partie, à l'automne 2010, de la petite liste des "outsiders" dont on murmurait le nom pour succéder à François Fillon⁵. Même si cet énarque, est issu des rangs villepinistes. Depuis ses débuts comme ministre



4- Le projet Ciolos cadre les négociations. Arielle Delest. La France Agricole.19.11.10

5- Bruno Le Maire, ministre de l'agriculture. Michel Waintrop. La Croix. 14/11/2010

en 2008 au poste de secrétaire d'État aux relations européennes, Bruno Le Maire a en effet réalisé un parcours ministériel sans faute au point de devenir l'un des poids lourds du gouvernement. Sa connaissance parfaite des rouages de Bruxelles l'a notamment servi plus tard au ministère de l'agriculture où il a géré avec doigté plusieurs dossiers difficiles (comme la crise du lait) dans un contexte de crise agricole, sans doute la plus grave depuis 30 ans. Le 13 novembre 2010, François Fillon remet la démission de son deuxième gouvernement. Le lendemain, Nicolas Sarkozy nomme à nouveau François Fillon à ce poste et le charge de composer un nouveau gouvernement. Lors de la formation du troisième gouvernement Fillon, le 14 novembre 2010, Bruno Le Maire est reconduit dans ses fonctions, et obtient en plus les portefeuilles de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire. A la veille de la réforme de la PAC, cette stabilité est bien accueillie par la profession. Michel Mercier, ancien ministre de l'espace rural et de l'aménagement du territoire devient Garde des Sceaux, ministre de la Justice. Lors de la passation de pouvoirs, Bruno Le Maire s'est déclaré "très heureux de cette cohérence qui crée, pour la première fois dans l'histoire de

notre République, un ministère de l'agriculture, de l'alimentati



on, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. La ruralité n'appartient pas au passé de la France, la ruralité appartient à l'avenir de la France pourvu qu'on la bâtit, pourvu que l'on soutienne nos paysans, et je continuerai à les soutenir avec la même détermination et ardeur, ils peuvent y compter, paysans comme pêcheurs". A la veille des déclarations du commissaire européen à l'Agriculture Dacian Cioloș, la confirmation de Bruno Le Maire au ministère de l'Agriculture est une "bonne chose", a déclaré Jean-Michel Lemétayer, président de la FNSEA. "Il est intéressant que les missions de M. Le Maire soient élargies à la ruralité et à l'aménagement du territoire car nous avons besoin d'une politique de développement des territoires, a-t-il estimé". "Les prochains jours vont être essentiels pour l'agriculture française et européenne", estime Guy Vasseur, le président des Chambres d'agriculture, qui souhaite à travers la PAC

2013, "une rénovation ambitieuse de l'agriculture". Selon lui, "cette nouvelle PAC devra permettre à tous les agriculteurs de répondre aux nouveaux enjeux"... C'est-à-dire "parler d'alimentation mais également d'équilibre de territoires, de dépendance énergétique et de préservation des ressources naturelles". Les enjeux des travaux du G20 sur la stabilité des marchés des prix des matières premières agricoles, l'actualité des discussions autour d'une PAC pour 2014 régulatrice, les pourparlers de l'OMC ou encore les négociations d'accords commerciaux bilatéraux, sont les grands dossiers qui attendent le ministre de l'Agriculture, sur la scène européenne et internationale. Sur le plan national, le ministre devra poursuivre l'application de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), votée cet été, et la mise en œuvre des plans de modernisation des filières agricoles et alimentaires. Dernièrement, sur France 24, Bruno Le Maire déclarait : " Il y a une direction à suivre, celle de la compétitivité, de la capacité à affronter nos concurrents, notamment nos concurrents allemands (...) Ça prendra un peu plus de temps. Mais si on gagne cette bataille de la compétitivité, si on est suffisamment patients, suffisamment résolu, une fois encore si on tient le même cap, si on fait que chaque exploitation agricole en France devienne plus rentable, avec un meilleur revenu, là on gagnera ". Un vaste mais difficile programme qui sera jugé lors des prochaines échéances électorales : cantonales, sénatoriales et

bien évidemment la présidentielle de 2012.

Le ministre de l'Agriculture espère que le président de la République Nicolas Sarkozy sera bien accueilli au Salon international de l'Agriculture, dont la 48e édition s'ouvre le **19 février 2011** à Paris⁶. "Je pense qu'il sera bien accueilli, et j'espère qu'il sera bien accueilli", a déclaré mercredi Bruno Le Maire sur la radio France Inter, en réponse à une question. L'année dernière, Nicolas Sarkozy avait renoncé à inaugurer cette grand-messe traditionnelle du monde agricole, alors que les agriculteurs, inquiets de la chute de leurs revenus, promettaient de le prendre à partie. "On commence à voir les résultats de toutes les réformes qui ont été engagées", a expliqué mercredi le ministre. "On a une amélioration du revenu qui est progressive (...).

6- Le Maire espère que Sarkozy sera bien accueilli au Salon de l'agriculture. Source AFP. Le Point. 16/02/2011

On commence à voir la lumière au bout du tunnel dans un certain nombre de filières. Les prix remontent, ce n'est pas suffisant, mais c'est en train de remonter", a-t-il fait remarquer. Citant le cas des céréales, Bruno Lemaire note que "l'augmentation actuelle des cours des céréales fait le bonheur des grandes cultures, même si ça fait le malheur des éleveurs. On a des signaux positifs", a-t-il conclu.

Alors que s'ouvre le grand salon des paysans de France, Paris Match a rencontré leur ministre, le seul qui monte dans les sondages⁷. Travailleur acharné selon son frère cadet, passionné d'automobile selon son fils, adorant les bons restaurants. Son ami l'écrivain Jean-Christophe Rufin voit en lui « l'homme politique le plus prometteur de sa génération ». Bel animal politique, bourré de talent, de passions et d'ambition. A ses côtés, Nicolas Sarkozy peut se rendre au Salon de l'agriculture plus rassuré. Il lui a fallu se défaire de sa réputation – mal vue dans les campagnes – de technocrate, meilleur de la classe, normalien, premier à l'agrégation de lettres modernes, énarque, Quai d'Orsay... Il a changé de look et son image a aussi changé, aidé par son épouse petite-fille et nièce d'agriculteurs du Gers. Ce méthodique a joué ses atouts en jonglant habilement sur tous les fronts, côté bon vivant avec son culte

pour les voitures puissantes, sa passion pour les cuisines du monde, et côté « homme de lettres ». Il a aussi acquis sa légitimité sur le terrain, député de l'Eure en 2007, puis conseiller municipal d'Evreux en 2008 et conseiller régional en 2010, même s'il a subi un revers à la présidence du conseil régional. Il a dû se frotter à des agriculteurs en colère. Pour les calmer, il a pris le taureau par les cornes en donnant le pouvoir à l'Etat protecteur plutôt qu'aux marchés spéculateurs. "J'ai forcé la Commission européenne à déboursier 600 millions d'€ pour stocker le lait et faire remonter les prix. Et on a sauvé beaucoup d'exploitations grâce à un plan d'urgence de 2 milliards d'€ financé par la France". Résultat en 2010 : "Je ne dis pas que cela va bien. Mais on va dans la bonne direction". Selon lui, grosso modo, "la situation s'améliore dans les

grandes cultures, la viticulture et la filière laitière". Mais il admet : "Dans l'élevage bovin et porcin, pour eux c'est la misère". Malgré tout, Catherine Auffret, 55 ans, qui élève des vaches allaitantes dans l'Eure, fait passer le message : "Il multiplie les visites d'exploitation et cherche à comprendre nos problèmes. Il nous rappelle M. Chirac". Grâce au G20, dont la France assure la présidence, Bruno Le Maire s'y peaufine discrètement une stature, missi dominici auprès des décideurs internationaux pour leur faire comprendre que face à la hausse des besoins alimentaires mondiaux de 70 % d'ici à 2050, si les pays riches continuent à se montrer mesquins, les émeutes de la faim vont se multiplier. Diplomate de formation, il multiplie les déplacements : Berlin avec son homologue allemand, Rome avec le président de la FAO puis avec Pascal Lamy, président de l'OMC, à Washington avec le président de la Banque mondiale, New York pour s'entretenir avec Bill Clinton et Ban Ki-moon. Il est surtout très méthodique et organise son entourage et ses troupes. Jean-Christophe Rufin



le décrit autrement : "Sa stratégie est de se faire passer pour un homme gris. En réalité, il en a sous le pied". Pour l'heure, il

est au service de Nicolas Sarkozy et dit au chef de l'Etat le vrai fond de sa pensée. A savoir qu'il ne gagnera la présidentielle de 2012 que s'il renverse la vapeur : redéfinition de son autorité toujours forte mais plus ouverte, plus compréhensive, plus dans le dialogue ; éviter une montée de l'extrême droite en prenant en compte le sentiment d'abandon de certains électeurs face au non respect des règles républicaines et à la prise de pouvoir de l'espace public par des religieux ; les électeurs ne se contenteront pas de déclarations, ils exigeront des résultats.

Le ministre de l'Agriculture s'est fait piéger⁸ le **22 février 2011** au Grand Journal de Canal+. La chroniqueuse Ariane Massenet lui a proposé un quiz agricole, qu'il a accepté avec plaisir. Confronté à une série de questions, il a révélé ses lacunes en agriculture, sous l'œil moqueur

7- Bruno Le Maire: L'agriculture n'est pas une voie de garage. Paris Match. Elisabeth Chavelet. 19/02/2011

8- Bruno Le Maire, ce ministre de l'Agriculture qui ne connaît pas la signification d'un hectare. Sud Ouest.fr 23/02/2011

de l'exploitant invité à ses côtés et déjà bien remonté contre son ministre. Il ne connaît pas la saison de la cueillette des poires (juillet, et non pas septembre), prend une vache Blonde d'Aquitaine pour une Limousine, et ne peut reconnaître le cri d'un dindon. Et à la dernière question "Un hectare, c'est combien, en mètres ? ", il répond : "Je n'ai jamais été doué en math". Et l'agriculteur de répondre, l'air grave : "Si vous avez à en acheter un, vous saurez que chaque mètre est important".

Le ministre de l'Agriculture, Bruno Le Maire, a estimé, à la veille de la fermeture de la 48^e édition du salon de l'agriculture, le **25 février 2011**, que les paysans reprenaient espoir, même si des difficultés persistaient dans le secteur de l'élevage⁹. La 48^e édition du salon de l'agriculture "a été un bon salon. Les paysans reprennent confiance dans l'agriculture, ce qui n'était pas le cas l'année dernière quand il y avait de vraies interrogations sur l'avenir du secteur", a déclaré Bruno Le Maire à l'AFP. Il reste toutefois des "points noirs et des difficultés" dans l'élevage bovin et porcin, selon le ministre qui s'est dit "totalement déterminé" à soutenir le secteur. "Il y a urgence absolue à soutenir les éleveurs. Les réponses ne peuvent être que structurelles et chacun doit jouer le jeu. Je serai très ferme sur ce sujet", a ajouté M. Le Maire. Je souhaite que l'on ait des résultats très concrets" sur les contrats interfilières (entre les éleveurs et les céréaliers), sur la compétitivité de la filière et sur l'indexation des prix alimentaires", a-t-il encore dit. "Tout le monde est prêt à travailler avec le ministre de l'agriculture, c'est une bonne nouvelle", a-t-il ajouté. "Chacun est conscient qu'il faut des mesures structurelles et pas uniquement des mesures de soutien conjoncturelles. C'est quelque chose de nouveau", a affirmé le ministre. Sur le dispositif de répercussion des matières premières sur les prix de l'alimentation "là aussi il y a des réflexions en cours et certains acteurs de la grande distribution sont prêts à réfléchir à ce sujet". "Je serai très déterminé car j'ai vu des éleveurs désespérés", a-t-il ajouté.

L'avenir de l'agriculture est au local, contrairement à ce qui a été engagé pendant des années où on a cru au contraire que l'avenir de

l'agriculture était au mondial"¹⁰. Après avoir affirmé travailler à l'inclusion d'un critère "proximité de la production" dans le code des marchés publics, Bruno Le Maire s'est à nouveau posé en défenseur de l'agriculture de proximité et des circuits courts, à l'occasion d'une conférence de presse consacrée à l'association "Le petit producteur", le **19 avril 2011**. "Moi, je crois au local, je le dis pour les agriculteurs français, pour les Européens, pour les agriculteurs au niveau mondial. (...) [L'avenir] passe aussi par le développement de petites exploitations agricoles en Afrique, dans les pays en voie de développement, qui



permettront de lutter contre la faim dans le monde".

Bruno Le Maire s'est dit confiant, en **juin 2011**, sur la capacité des pays du G20 agricole à

trouver fin juin un accord pour lutter contre la volatilité des prix notamment grâce aux efforts de la Chine qui aurait évolué sur certains points¹¹. «Cela fait un an que nous négocions, je ne le cache pas, parce qu'il y a des intérêts divergents entre les Etats-Unis, la Chine, le Brésil et l'Europe. Mais j'ai bon espoir qu'on parvienne à un accord le 23 juin », a déclaré le ministre. Les ministres de l'Agriculture des grands pays industrialisés et émergents du Groupe des 20 se retrouvent les 22 et 23 juin à Paris pour mettre la dernière main à un plan d'action qui sera soumis aux chefs d'Etat lors du sommet de Cannes en novembre. La confiance affichée par le ministre vient notamment du «changement d'opinion» des Chinois à l'encontre du G20 et de leurs moindres réticences sur la transparence de leurs stocks. "Lors de ma dernière visite à Pékin, j'ai eu le sentiment que la Chine était sur le point de dire oui (à la publication de ses stocks de blé et de riz). Jusqu'au dernier moment, rien n'est garanti mais j'ai bon espoir que la raison l'emporte», a déclaré le ministre. Fin mai, Bruno Le Maire, alors en Chine, avait déjà salué le fait que Pékin

9- Salon de l'agriculture: les paysans reprennent espoir, selon Bruno Le Maire. Le Point. 26/02/2011

10- Bruno Le Maire, ministre de l'Agriculture : "le local, c'est l'avenir, la modernité, le révolutionnaire". Sophie Fabréga. actu-environnement.com 20 avril 2011

11- G20 agricole : Bruno Le Maire optimiste. Le Télégramme. 14 juin 2011

était "totalement engagé aux côtés de la France pour défendre l'idée de traiter la question agricole dans le cadre du G20".

Après la Chine, le ministre de l'Agriculture est cette semaine aux États-Unis¹². Le G20 agricole, une première à l'initiative de la France, se tiendra à Paris du 22 au 23 juin 2011. Pour mettre toutes les chances de son côté en vue de la conclusion d'un accord qui jetterait les bases d'une régulation mondiale du commerce des produits alimentaires, le ministre français de l'Agriculture fait la tournée des capitales avec l'objectif de rapprocher des positions parfois inconciliables. Les Européens demandent aujourd'hui un marché régulé alors que le Brésil ou l'Argentine restent des adeptes du libre-échange. Selon ces pays, la volatilité des prix et les tensions sur les marchés n'ont qu'une cause : l'insuffisance de la production.



Ainsi, il suffirait de l'augmenter pour revenir à la normale, la spéculation n'étant pas un problème. La Chine est dans une position moins tranchée. Jeudi **26 mai 2011**, à Pékin, Bruno Le Maire s'est voulu rassurant. "La Chine est totalement engagée aux côtés de la France pour défendre l'idée de traiter la question agricole dans le cadre du G20". De plus les deux pays s'accorderaient sur le fait que "la volatilité des prix est insupportable et doit être combattue". Selon le ministre, "un accord est à portée de main". Jeudi 2 et vendredi **3 juin 2011**, le ministre de l'Agriculture sera cette fois aux États-Unis, une autre grande puissance agricole mondiale. Tout comme l'Union européenne, Washington subventionne son secteur agricole à coups de milliards (respectivement 55 et 90 milliards par an). Dans le cadre des négociations avec l'OMC, les Américains se sont toujours montrés opposés à une ouverture trop grande de

leur marché. En 2008, la ministre de l'Économie, Christine Lagarde, leurs reprochait de vouloir "à la fois exporter leurs produits agricoles, et protéger leur production industrielle". Dans le cadre des négociations du G20 agricole, les États-Unis sont favorables à une plus grande transparence des marchés, et même à une limitation des manipulations potentielles, ce qui peut être perçu comme un semblant de régulation. Toutefois, le gouvernement américain reste persuadé que la hausse actuelle est essentiellement liée à un déséquilibre entre l'offre et la demande.

Réunis à Paris à l'occasion d'un G20 agricole inédit, les **22 et 23 juin 2011**, les ministres de l'Agriculture des vingt économies les plus puissantes ont trouvé un accord sur un plan d'action pour lutter contre la volatilité des prix agricoles¹³. Par la voix de son ministre en

charge de ce dossier, Bruno Le Maire, la France, qui préside le G20, a qualifié cet accord "d'historique". Mission accomplie. Tel est l'état d'esprit des négociateurs français au sortir du G20 agricole - le premier du genre - qui a réuni mercredi et jeudi à Paris les ministres de l'Agriculture des vingt économies les plus puissantes, à l'initiative de la

France. "Aujourd'hui est un grand jour, nous sommes parvenus à un accord historique", a ainsi commenté le ministre français de l'Agriculture, Bruno Le Maire. "Le consensus obtenu aujourd'hui par les ministres de l'Agriculture est une unité historique pour résoudre les défis pressants de la faim et de la volatilité des prix des denrées alimentaires", a pour sa part estimé son homologue américain, Tom Vilsack. Comme proposé par la France, un plan d'actions a été adopté jeudi pour lutter contre la volatilité des prix agricoles, notamment à l'origine des émeutes de la faim en 2007 et en 2008. Entre autres mesures, les pays membres du G20 ont décidé de créer un "Forum de réaction rapide" constitué de hauts responsables issus de ces vingt pays et destiné à "agir rapidement afin de prévenir ou d'atténuer les crises mondiales des prix alimentaires". Pour Bruno Le Maire, il s'agit d'un véritable "Conseil de sécurité agricole", calqué sur son modèle onusien, dont l'existence permettrait

12- Bruno Le Maire en tournée mondiale avant le G20 agricole. Jean-Sébastien Lefebvre. euractiv.fr 30/05/2011

13- Accord "historique" au G20 agricole M.E (avec AFP) JDD .23 juin 2011

d'éviter que la situation de 2010 ne se reproduise quand la Russie avait décidé d'interrompre unilatéralement ses exportations de blé en raison de la sécheresse, entraînant une flambée des prix des céréales. Les ministres de l'Agriculture ont par ailleurs décidé d'augmenter la production agricole mondiale, en cherchant notamment à améliorer la productivité de certaines céréales, dont le blé. "Pour nourrir une population mondiale qui devrait dépasser neuf milliards d'habitants en 2050, la production agricole devra augmenter de 70% d'ici là", rappelle le texte. Le G20 a également décidé de mettre en place un système d'informations sur les marchés agricoles, baptisé AMIS. Celui-ci vise "à encourager" les pays à "partager leurs données" et à "améliorer les systèmes d'information existants", afin d'obtenir davantage de transparence sur les stocks agricoles. Toutefois, sur ce point, aucune mesure coercitive n'est prévue en cas de refus d'un pays de partager ses informations, ceci pour que la Chine et l'Inde ne s'opposent pas à la création d'un tel système. Pékin et New Delhi considèrent en effet que dévoiler ces informations stratégiques peut porter atteinte à leur souveraineté. Toutefois, le directeur-général de l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO), Jacques Diouf, s'est montré optimiste, assurant que "des ministres responsables" avaient signé cet accord et qu'il n'y avait pas lieu de douter de leur bonne foi. Quant à la régulation, autre grand chantier de la présidence française du G20, l'accord adopté jeudi "encourage fortement les ministres des Finances du G20 à prendre les mesures appropriées pour une meilleure régulation", sans détailler lesquelles. Mercredi soir, devant les ministres de l'Agriculture invités à Paris, Nicolas Sarkozy avait déclaré : "Un marché qui n'est pas régulé n'est pas un marché mais une loterie où la fortune sourit aux plus cyniques." Répondant par avance aux critiques qui ne manqueront pas d'être émises - notamment sur l'insuffisance des mesures anti-spéculation ou le flou sur les biocarburants - Bruno Le Maire a fait valoir qu'il s'agissait d'une "première étape", dont il a semblé très satisfait, lui qui disait mardi "préférer un échec plutôt que d'abandonner sur un point".

Nicolas-Jean Brehon dresse un portrait de ce brillant ex-haut fonctionnaire, passé des cabinets aux portefeuilles ministériels¹⁴. Parmi

ses *atouts* sa capacité de travail, sa présence sur tous les fronts et sa ténacité. Pour obtenir un accord avec les Allemands sur la réforme de la PAC, il s'est déplacé huit fois à Berlin. Car il sait toute l'importance de la coopération européenne. Il développe une stratégie d'alliance avec l'ensemble des pays, sans en négliger un seul. Il se déplace en permanence et partout pour forger des alliances agricoles contre les anti-PAC. Il a fait le déplacement à Washington à l'approche du G20 pour rassurer les Américains sur des remèdes à la volatilité des prix qui n'entraveraient pas la liberté du commerce. Son énergie et sa dimension internationale sont appréciées du monde agricole. Il ne déplaît pas aux écologistes en adhérant à l'idée de verdissement de la PAC. Bien que villepiniste, il est passé à autre chose, il est loyal avec le président de la République. Ses succès sont certains. Il a réussi à sortir de la crise du lait par la contractualisation entre éleveurs et industriels. Il est parvenu à fédérer une position commune pour une PAC forte au-delà de 2013, adoptée le 14 septembre 2010 avec les Allemands, rejetant toute forme de renationalisation et affirmant la nécessité de disposer de ressources à la hauteur des ambitions. L'organisation du G20 est un succès personnel ainsi que pour le monde agricole. En terme de *limites* on peut lui reprocher son manque de chaleur, ce n'est pas Chirac ! Il fait toujours un peu premier de la classe, bien propre et réservé. Mais ses succès restent fragiles et les alliances qu'il revendique ne sont si solides qu'il le dit, comme la politique franco-allemande sur la PAC. Il est aussi accusé de faire le jeu de la FNSEA et le ministère qu'il souhaitait, ouvert et au service de l'ensemble des citoyens par le biais de l'Alimentation n'a pas vu le jour et il est resté celui des agriculteurs. Il n'est pas non plus pressé de s'occuper du partage plus équitable des aides entre secteurs et entre agriculteurs, dossier trop épineux !

(à suivre)

Jean Claude Brunelin

14- Bruno Le Maire, la bête (à concours) qui monte qui monte. Bosseur, l'ex-haut fonctionnaire a su se reconverter avec succès en politique. Mais peut-être

est-il trop premier de la classe... Nicolas-Jean Brehon. slate.fr 16 juin 2011

La politique agricole de Napoléon Bonaparte

Les productions végétales (suite)

Le tabac

Appelée *tabaco* aux Antilles et en Amérique, *petun* au Brésil, l'herbe rapportée de ce dernier pays en 1556 par un moine cordelier, André Thivet, serait restée un simple objet de curiosité si Jean Nicot, lors de son ambassade au Portugal, n'en avait fait parvenir des grains, en 1561, à Catherine de Médicis, qui s'en servit pour soigner ses migraines. Tabac en poudre, « *l'herbe de la Reine* » ou « *médicée* » fut immédiatement adoptée par la cour, et « *l'herbe à Nicot* » ou « *Nicotiane* » par la ville. La plupart des gouvernements européens ne tardèrent pas à mettre un impôt sur le tabac (à fumer en pipe, à priser, à mâcher en chique). C'est Richelieu qui, en 1621, fait taxer la consommation du tabac. La levée de cet impôt resta placée dans les attributions de la ferme-générale jusqu'en 1697, puis une ferme distincte. Sous le régime de la ferme, la culture



était prohibée. Sept manufactures, situées à Paris, Dieppe, Morlaix, Tonneins, Cette, le Havre, Toulouse et Valenciennes, fournissaient à tous les besoins de la France. Trois provinces, la Franche-Comté, la Flandre et l'Alsace avaient le privilège de la liberté de culture, de la fabrication et de la vente mais elles supportaient lourds impôts et formalités. La Constituante ne laissa pas debout un régime aussi contraire aux idées libérales¹. Malgré l'opposition de l'abbé Maury, de Cazalès, de Barnave, de Mirabeau, elle décréta, le 24 février 1791, « *qu'il serait libre à toute personne de cultiver, fabriquer et débiter du tabac dans le royaume ; que l'importation du tabac étranger fabriqué continuerait à être prohibée, et que le tabac étranger en feuilles pourrait être importé moyennant une taxe de 25 livres par quintal, réduite aux 3/4 pour les navires français qui importeraient directement du tabac d'Amérique.* »

C'était donc un simple droit de douane que l'on substituait au régime antérieur mais qui ne rapportait quasiment rien au trésor malgré quelques tentatives : taxation sur les tabacs étrangers, petite taxe à la consommation sur le tabac fabriqué en poudre et en carotte, à fumer et en rôle. La culture du tabac restait complètement libre. On prenait de nombreuses précautions pour assurer le recouvrement de l'impôt afin d'éviter *les formes vexatoires et contraires aux droits des citoyens*. On chargeait les administrations municipales de la surveillance de la fabrication et de la vente. Ces bons sentiments ne remplissaient pas les caisses du Trésor et il fallut durcir progressivement la réglementation. La loi du 10 floréal an X transféra la surveillance à la régie de l'enregistrement qui augmenta les droits de fabrication, les amendes, et les précautions nécessaires pour assurer la perception. Le 5 vendémiaire an XII, intervient une loi qui décréta des licences pour fabricants et débitants, un droit d'entrée pour les tabacs importés par les navires étrangers et français, un droit de vente pour le fabricant et des vignettes. La culture est grevée à son tour et les planteurs assujettis à des déclarations de culture, à des acquits à caution, à des visites fréquentes des employés de la régie de l'enregistrement. A la faveur de toutes ces mesures, l'impôt s'accrut, mais n'atteignit pas les produits de l'Ancien Régime. Il fallait en finir avec les demi-mesures, et l'empereur peu habitué aux moyens-termes, exprime ses intentions dans le préliminaire du décret du 29 décembre 1810 :

« Les tabacs, qui, de toutes les matières, sont la plus susceptible d'imposition, n'avaient pas échappé à nos regards. L'expérience nous a démontré tous les inconvénients des mesures qui ont été prises jusqu'à jour. Les fabricans étant peu nombreux, il était à prévoir que l'on serait obligé d'en réduire encore le nombre. Le prix du tabac fabriqué était aussi élevé qu'à l'époque de la ferme-

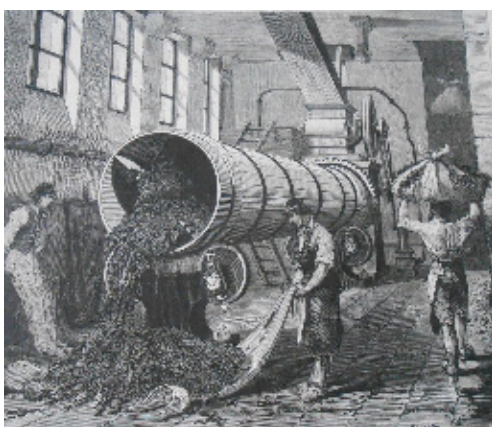
1 - La suppression du monopole provoque une extension de la culture du tabac jusqu'à atteindre 15 000 ha dans 48 départements et 360 fabriques, en 1808/1809. Les années suivantes, les surfaces vont considérablement régresser du fait de l'engorgement des fabriques : 12 700 ha en 1810 ; 7 000 ha en 1812 ; 5 000 ha en 1813. Ainsi le blocus continental n'aura guère d'influence sur la fourniture en tabac, alimentée aussi par une active contrebande. La Régie, de 1811 à 1813, n'achètera que 1 800 tonnes de tabac exotique. La culture reprendra avec 11000 ha en 1818.

Sur les Faits exposés par M. Fournier de Saint-Lary, dans son Rapport à la Chambre des Députés, sur le Projet de loi relatif au Tabac. Observations de M. le Directeur général des contributions indirectes. Imprimerie Royale. Paris. Avril 1819

générale. La plus faible partie des produits entrant au trésor, le reste se partageait entre les fabricants. A tant d'abus se joignait celui que les agriculteurs étaient à leur merci... Après de mûres réflexions, nous avons jugé que toutes les considérations, même les intérêts de l'agriculture, veulent que la fabrication du tabac ait lieu par une régie au profit du trésor ; que la culture sera suffisamment garantie et protégée lorsque nous imposerons à la régie l'obligation de ne fabriquer les tabacs qu'avec les produits de la culture du sol français ; que, la consommation restant ainsi la même, l'agriculture ne pourra recevoir aucun dommage de l'établissement de la régie, et qu'enfin, sans augmenter les charges de nos peuples, nous acquerrons une branche de revenus qu'on évalue à peu près de 80 millions, ce qui nous permettra d'apporter une diminution de pareille somme au tarif des contributions personnelle et foncière. »

Le 29 décembre 1810, le monopole de l'achat des tabacs en feuilles, de la fabrication et de la vente des tabacs fabriqués est établi par un décret organique. Il en découle la fondation de la Régie des Tabacs et un vaste programme de refonte complète de l'outil de production et la construction d'un nouveau modèle de manufactures.

Ce système est conservé après 1814, et la loi du 28 avril 1816 régleme la culture du tabac en France permettant de développer un volume de production sensible, contrebalançant le niveau des importations². En 1815, onze manufactures traitent 9 000 tonnes de tabac par jour. Le tabac utilisé provient de France pour une petite part. L'essentiel, avec la reprise des relations commerciales après le blocus continental imposé par l'empereur, vient des États-Unis (Virginie) et du Proche-Orient. Les débiteurs ne sont pas de deviennent des agents de vente des produits de la soigneusement recrutés et rémunérateur, le poste est militaires, à leurs femmes enfants, à d'anciens personnes qui, disent les *un intérêt public des dévouement* ».



La Régie du tabac fixe tabac dont elle a besoin répartit cette quantité producteurs. Ce système

le XIXe siècle. En 1840, la production de tabac issue du sol français et traitée par les usines est de 8 350 tonnes. Ainsi, par des empiètements successifs sur les franchises accordées par l'assemblée nationale, l'impôt des tabacs arrive à régime presque définitif.

La culture du tabac n'est autorisée que dans six départements, ceux où la culture était la plus considérable sous le régime de libre plantation, le Nord, le Pas-de-Calais, le Bas-Rhin, le Lot, le Lot-et-Garonne et l'Ille-et-Vilaine. Quelques cantons seulement ont le privilège de planter du tabac, sous le contrôle des employés de la régie. Le privilège est accordé au propriétaire du terrain qui peut y renoncer et alors il change de main. Les autorisations de planter du tabac sont accordées par le préfet du département. La régie fixe chaque année la quantité de tabac dont elle a besoin pour son approvisionnement, et répartit cette quantité entre les divers départements producteurs. Certains départements produisent du tabac pour la poudre, et par conséquent doivent prendre une forte végétation. Ce sont le Lot, le Nord, le Lot-et-Garonne, l'Ille-et-Vilaine. D'autres au contraire produisent des tabacs légers, propres à la fabrication du tabac à fumer, et par conséquent on doit s'abstenir d'amender fortement les terres et d'espacer beaucoup les plants. Ce sont le Pas-de-Calais et le Bas-Rhin. La régie régleme en conséquence le peuplement à l'hectare. Les tabacs livrés aux magasins de l'état, sont appréciés par des experts nommés par le préfet de chaque département. La commission d'expertise classe les tabacs en trois classes, fait de plus une classe de tabacs non marchands qui sont achetés à des prix très réduits, et une classe de tabacs rejetés que l'on brûle. Les prix qui sont appliqués à chaque classe varient et sont fixés par la régie d'après la qualité relative des tabacs de divers crus, en prenant pour terme de comparaison les prix des tabacs d'Amérique de qualité correspondante. On voit que la

chaque année la quantité de pour son approvisionnement, et entre les divers départements perdue durant tout

2- L'Industrie et le monopole des tabacs. M. Barral. *Revue des Deux Mondes, période initiale*, tome 2, 1843 (p. 209-254).

culture du tabac est complètement à la merci de l'administration, et les planteurs sont soumis à un régime très réglementé, surveillé et puni de lourdes amendes en cas d'infractions. Le planteur doit obtenir un juste revenu de sa terre.

En 1839, les 4628 planteurs du Bas-Rhin ont cultivé 2149 ha de tabac, les 1668 du Nord 665 ha, les 1069 d'Ille-et-Vilaine 504 ha, les 1439 du Pas-de-Calais 442 ha, les 6245 du Lot 1780 ha, les 4788 du Lot-et-Garonne 2787 ha, soit au total 19837 planteurs et 8327 ha pour 8352 tonnes de tabac payées. Il est de l'intérêt des cultivateurs et aussi de l'Etat de conserver la culture indigène mais menée en assolement intéressant. Elle ne rend pas la France tributaire de l'étranger. Son encadrement évite la surproduction et assure un prix correct aux producteurs. La tentation est parfois grande de se procurer certains tabacs d'Amérique à meilleur marché que certaines qualités du Lot et du Lot-et-Garonne sont véritablement meilleures feuilles de sa production indigène, la France importe 4000 tonnes de tabac d'Amérique en feuilles et 144 tonnes de cigares de la Havane. Selon ces chiffres la France produirait environ 40 % de sa consommation.



De 1910 à 1930, les surfaces en tabac vont atteindre environ 15 000 ha, pour bondir ensuite à 18 000 ha avant le deuxième conflit mondial. Elles vont culminer à 30 000 ha en 1950, 20 000 dans les années 1970. Jusqu'en 1978, le tabac brun dominait pour laisser la place ensuite au blond pour la production de cigarettes au « goût américain » constituées d'un mélange de Virginie, de Burley et de tabac d'Orient. La prise de conscience des méfaits du tabagisme à partir des années 2000 va encore accélérer la baisse des surfaces : 7 000 ha en 2010 contre 2050 en 2019 et une production de 5 300 tonnes.

La bataille du sucre³

Depuis vingt ans la guerre creusait un fossé de plus en plus profond entre les peuples de l'Europe continentale sous influence française et les Iles Britanniques et les pays d'Outre-Mer. Depuis l'ouverture des hostilités, la flotte anglaise imposait un blocus maritime, rendant de plus en plus difficiles les relations entre la France et ses colonies, occupées les unes après les autres par les Anglais, et le ravitaillement de notre pays en denrées coloniales. De son côté, par le Blocus Continental, Napoléon interdisait l'importation des produits en provenance des colonies anglaises, qui ne pouvaient entrer qu'en contrebande. Parmi ces denrées, le sucre était la plus importante et avant la guerre, de nombreux bateaux amenaient dans nos ports près de dix mille tonnes de sucre brut, d'où il était réparti entre les différentes raffineries qui l'épuraient et le convertissaient en pains de forme conique. Napoléon avait trop conscience des risques engendrés par le mécontentement populaire. Il se souvenait qu'au début de l'année 1792, une émeute « des sucres » avait agité les faubourgs, provoqué le pillage des boutiques et entrepôts dans lesquels on soupçonnait l'existence de stocks destinés à la spéculation ou à l'accaparement, et provoqué le dépôt sur le bureau de l'Assemblée d'une protestation menaçante émanant des délégués des principales sections de la capitale. Afin d'éviter le retour de telles manifestations, et de contrecarrer la contrebande, il jugea opportun de prier ses conseillers d'étudier les mesures à prendre pour obtenir un produit de remplacement d'un prix abordable et d'une qualité équivalente à celle du sucre de canne. Pour susciter l'émulation il ordonna, par un décret en date du 29 mars 1811, qu'une superficie de cent mille arpents (4 000 hectares) située dans le nord de la France fût réservée à la culture de la betterave et qu'un crédit d'un million de francs, accompagné d'une exemption

3-La bataille du sucre. Paul Ganière. Le site d'histoire de la Fondation Napoléon. napoléon.org

d'impôts pendant 4 ans, fût accordé à toute entreprise industrielle qui arriverait à produire, dans de bonnes conditions, un sucre d'origine betteravière.

Un espoir : la betterave

Les principales variétés de betterave ont été décrites dès le Moyen Âge, notamment par Pierandrea Matthiolo, un médecin et botaniste italien. L'origine de l'utilisation alimentaire des racines de betterave semble se situer dans la grande plaine qui s'étend de l'Allemagne à la Russie.

En 1600, Olivier de Serres, dans *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs* écrit : « Une espèce de pastenades est la bette-rave, laquelle nous est venue d'Italie n'a pas longtemps. C'est une racine fort rouge, assez grosse, dont les feuilles sont des bettes, et tout cela bon à manger, appareillé en cuisine : voire la racine est rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à sirop de sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur. » Il chercha le premier à extraire le sucre des betteraves mais n'a pas réussi à trouver un processus rentable.

En 1747, un chimiste allemand, André Sigismond Margraff, devait reprendre ces données. Dans un mémoire adressé à l'Académie de Berlin, il exposait ses réflexions sur les expériences qu'il venait de tenter « dans le dessein de tirer un véritable sucre de diverses plantes croissant dans nos contrées, en particulier les raves, navets et carottes ». Le procédé préconisé consistait à découper ces racines en fines lamelles et à les faire bouillir dans de l'esprit de vin. Il suffisait de laisser évaporer la solution ainsi obtenue pour recueillir des cristaux de saveur sucrée. La découverte de Margraff ne devait connaître de lendemain.

Un de ses élèves, **Frédéric-Charles Achard**, descendant d'une famille française émigrée en Prusse à la suite de la révocation de l'Edit de Nantes, perfectionna les méthodes de son maître et les transposa sur le plan pratique. Une production industrielle du sucre de betterave semblait possible, mais à un prix de revient plus élevé que celui du sucre de canne. De plus l'aspect du nouveau produit ne présentait ni la blancheur ni la pureté de son concurrent. Le gouvernement prussien avait pris l'affaire au sérieux, et le savant, qui avait englouti toute sa fortune personnelle dans ses travaux, se vit gratifier d'un domaine et d'un atelier à Cunern, en Silésie, pour poursuivre ses recherches. Les Anglais, gros fournisseurs en sucre de canne de toute l'Europe du Nord, lui offrirent une grosse somme pour l'inciter à renoncer à ses expériences. Achard refusa, mais le chimiste britannique, sir Humphry Davy, sollicité par son gouvernement, publia un rapport discréditant le sucre de betterave comme impropre à la consommation et possédant une saveur amère.



En France, malgré l'intervention de Davy, la publication dans les *Annales de Chimie* d'une lettre d'Achard, donnant des précisions sur son procédé de fabrication du sucre de betterave et son prix fit sensation et entraîna la création d'une commission pour en vérifier les conclusions. La commission constata que pour adapter l'invention d'Achard aux nécessités de l'industrie sucrière, il convenait de trouver un moyen permettant d'abaisser son prix de revient et de découvrir un procédé à la fois simple et économique pour transformer ce sucre roux en sucre blanc. Deux laboratoires d'étude s'établirent à Saint-Ouen et dans l'abbaye de Chelles. Par manque de techniciens qualifiés ils échouèrent dans leur entreprise. Officiellement du moins, il ne fut plus question d'extraire du sucre de la betterave, mais d'orienter les efforts dans d'autres directions.

Le sucre de raisin⁴

On songea tout d'abord au sucre de raisin. Un pharmacien de la Salpêtrière, Joseph-Louis Proust (1754-1826), invité sous le Directoire par le roi Charles IV d'Espagne à occuper une chaire à l'École d'artillerie de Ségovie, puis à diriger un laboratoire à Madrid avait découvert, dès 1790, un procédé

4- Essais de fabrication de sucre de raisin sous le Premier Empire. Josette Fournier. Revue d'Histoire de la Pharmacie. Année 1999

permettant d'extraire du raisin « un sucre comestible ». En 1805, il avait présenté à l'Académie des Sciences un mémoire dans lequel il laissait entrevoir les possibilités d'exploitation de ce procédé. Revenu à Madrid, **Proust**, en 1808, avait assisté au sac de son laboratoire et à la confiscation de ses biens, lors de l'entrée des troupes françaises. Ruiné, il s'était sagement retiré en Anjou. Il apprit en 1810 sa nomination dans l'ordre de la Légion d'Honneur et l'offre que lui faisait l'Empereur pour fonder une fabrique de sucre. Proust répondit qu'il ne se sentait pas capable de courir le risque d'une telle entreprise, mais qu'il ne voyait par contre aucun inconvénient à ce quelqu'un exploitât son invention à sa place. Le public, cependant, auquel on avait laissé entrevoir le succès, manifesta sa déception en chantonnant : *Pour avoir composé / De sirop de raisin trois ou quatre topettes / Mon vieil apothicaire est mis dans les gazettes.*



En décembre 1807, Fouques, chimiste-manufacturier à Paris,

rend compte d'une tentative de préparation industrielle du sucre de raisin : « J'avais eu cependant beaucoup de peine à me persuader que nos raisins de Suresnes pussent fournir assez de sucre pour en permettre l'extraction, mais M. Proust qui est actuellement à Paris a dissipé mes doutes à cet égard en faisant sous mes yeux l'essai des trois espèces de raisins des environs de Paris. » En mars 1810, Fouques écrit au ministre de l'Intérieur et joint des échantillons de ses productions. Le 17 juin 1810, Montalivet, ministre de l'Intérieur, rend compte à l'Empereur d'une expérience sur le sucre de raisin fabriqué par Fouques, des « résultats plus importants », dit-il, que les succès de Parmentier avec le sirop de raisin : « M. Proust, chimiste habile, a extrait du sirop de raisin un sucre concret. M. Fouques a trouvé les moyens de le blanchir et de lui donner, non le brillant, mais la consistance et la couleur du sucre de cannes. » Chaptal réussit à associer dans une commission, Proust et Parmentier, avec deux chimistes incontestables, Vauquelin et Berthollet. La commission reconnaît sans équivoque la paternité de la découverte du sucre de raisin à Proust et sa mise en pratique à Fouques « on peut le regarder comme celui qui a donné au raffinage du sucre de raisin sa plus grande impulsion ». Elle soulève néanmoins un grave problème : « Le moût extrait du raisin ne tarde pas à fermenter et dès lors on ne pourrait pas le garder sans altération tout le temps nécessaire pour en extraire le sucre qu'il contient. » Proust, alors à Noyon, travaille à mettre au point un procédé de conservation du moût pour l'empêcher de fermenter avec une addition de sulfite de calcium. L'on passe à la fabrication de sirop de raisin et de sucre dans les départements viticoles dont l'Hérault et la Dordogne. La production atteindra 1300 tonnes de sucre ou de sirop dans onze départements mais sera freinée par des vendanges médiocres en 1809, catastrophiques en 1810. Il faut dire aussi que la vigne avait déjà un excellent débouché traditionnel dans le vin.

De son côté, Parmentier avait tenté d'extraire du sucre de différents végétaux : tiges de maïs mais trop onéreux ; patate douce, mais cette racine gélive ; betterave mais sans conviction... Par sa place à l'Institut et à la Société d'agriculture, dans les milieux de la pharmacie civile et militaire, par les relations qu'il cultive avec les ministres successifs et par ses lettres et instructions, Parmentier se donne l'image de l'autorité indispensable en matière d'économie domestique et d'industrie alimentaire.

Il se persuade finalement que l'intérêt de l'Empire était de produire son sucre à partir des sirops de raisin puisque la France était un pays de vignes et que le blocus continental gênait l'exportation de ses vins. Il se fait l'apôtre du sirop contre le sucre concret, feint d'ignorer les travaux de Proust. Parmentier aura livré bataille pour le sirop de raisin pendant cinq ans, de 1808 à sa mort, le 17 décembre 1813. Il ne sera jamais résigné au triomphe de la betterave⁵ comme base de l'industrie sucrière. Pourtant la concurrence du sucre de betterave va être décisive à partir de 1811- 1812. Paradoxalement, la betterave tire en partie son succès des raisons de son handicap primitif à l'égard du raisin : c'est une culture

5- Parmentier développe une véritable aversion à l'égard de la betterave, critiquant... d'une manière générale, les partisans de l'extraction du sucre de betterave au point de la qualifier de « travail de pure curiosité ». Pour lui, la betterave doit être réservée à l'alimentation des bestiaux car, pour cette racine, il s'agit de « l'emploi le plus utile et le plus raisonnable ». Il préconise de s'orienter vers le raisin pour obtenir du sucre. En 1805, il invite à « augmenter en France la fabrication du raisiné, afin de diminuer pour le présent et pour l'avenir le sucre » de canne consommé. La bataille du sucre ou la défaite méconnue de Napoléon I^{er}

Ludovic Laloux. Artefact. Techniques, stratégies et alimentation pour temps de guerre. 9/2018

nouvelle que le sucre valorise fortement. Elle est parfaitement adaptée aux régions septentrionales non viticoles qui sont pauvres en « sucres indigènes » compensateurs sous forme de fruits et de miel. Elle fournit du saccharose et non du glucose, plus sucrant, cristallisable, moins fusible et non fermentescible. Ces avantages sont déterminants. Dans l'histoire de l'économie sucrière, on n'essaiera plus de faire industriellement du sucre avec le raisin. Finalement, malgré la propagande officielle et les encouragements de l'État, il n'y a eu que peu de résultats industriels. L'industrie du sirop de raisin cessa rapidement avec la suppression du blocus continental en 1813. Le sucre de canne inonda l'Europe à bon marché, et la concurrence avec le sucre de raisin ne fut plus permise.

Retour à la betterave

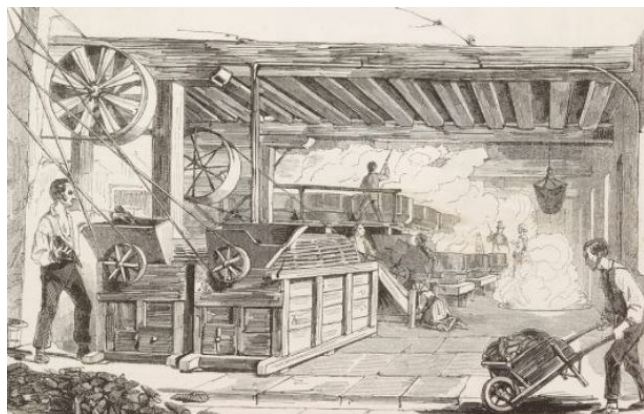
La première extraction industrielle de sucre fut l'œuvre, fin 1811, d'un Français, le chimiste Jean-Baptiste Quéruel, engagé en 1809 dans la manufacture sucrière de Benjamin Delessert. Ce dernier, fils d'un riche banquier parisien, s'était engagé dans l'armée en 1789, alors qu'il était tout juste âgé de 16 ans. Après Thermidor, il avait repris la direction des affaires familiales. Très attaché, comme Chaptal, aux applications de la science à l'industrie, il fonda en 1801 une des premières filatures françaises de coton.

Peu après, il installait à Passy une fabrique de sucre, dotée du matériel le plus moderne. Delessert, fort bien servi par Chaptal, mit à profit les découvertes effectuées par des chimistes tels que Derosne, Figuiet, Barruel, Parsy, des industriels, tel Crespel-Delisse qui avait créé à Arras une usine expérimentale produisant en 1810 jusqu'à 1 000 kg d'un sucre un peu grossier, mais pourtant propre à la consommation, des agronomes qui



sélectionnait avec patience les espèces de betteraves les plus productives. Au début de 1811, une nouvelle commission désignée à la demande de **Chaptal** par l'Académie des Sciences publiait une « instruction sur la fabrication dit sucre de betterave ». Dès la parution de cette étude, Montalivet, ministre de l'Intérieur, adressait à l'Empereur un rapport dans lequel il l'invitait à encourager les promoteurs de l'industrie sucrière française. Enfin, le 25 mars 1811, Napoléon signe un décret afin de prendre les mesures pour approvisionner la métropole en sucre grâce à la mise en culture de 32 000 ha de betteraves à travers le pays.

Le 2 janvier 1812, Chaptal allait annoncer à Montalivet que les ateliers de **Delessert** venaient, en partant de betteraves cultivées dans la région parisienne, de fabriquer deux pains de sucre d'une blancheur éclatante et d'un goût exactement comparable à celui du sucre de canne. Le ministre et l'Empereur se rendent à l'usine. Napoléon félicite les ouvriers, décore Delessert et le fait baron de l'Empire deux mois plus tard. Le lendemain le *Moniteur* annonçait « *qu'une grande révolution dans le commerce français*



venait de s'accomplir. » Quelques jours plus tard, le 15 janvier, Napoléon signe un nouveau décret qui amplifie le décret rédigé dix mois plus tôt en ordonnant l'ensemencement de 100 000 ha de betteraves à des fins sucrières. La même année, trois écoles expérimentales de chimie sucrière étaient créées à Albi, Quiers et Bogo San Lepolero suivies, l'année suivante, de cinq autres à Wachenstein, Douai, Strasbourg, Castelnaudary et dans la plaine des Vertus, aux environs de Paris. Enfin, l'Empereur décida l'établissement d'une fabrique de sucre à Rambouillet pouvant fournir 200 tonnes par an,

dont les frais de construction et d'entretien seraient prélevés sur sa liste civile. Un peu partout, on sema des betteraves, on éleva des usines favorisées par l'octroi de 500 licences pour des fabriques de sucre exonérées de taxes.

A la chute de l'Empire, plus de 200 distilleries étaient en activité et produisaient au total de 2 à 3 000 tonnes de sucre au prix de 2,50 F le kg, bénéfice compris. Certes ce n'était pas tout à fait la victoire

mais, grâce au rapide développement de l'industrie sucrière, en particulier dans les départements de l'Ouest et du Nord, on peut affirmer qu'en 1814 Napoléon était sur le point de gagner la bataille du sucre.

Les surfaces cultivées en betterave sucrière atteignaient près de 13 600 ha en 1812. La chute de l'Empire en 1814 entraîna la fin du blocus et une arrivée massive de sucre de canne, provoquant la faillite de nombre de sucreries. En 1820, l'on observe une reprise des cultures avec 11 000 ha, puis 58 000 en 1840. L'abolition de l'esclavage en 1848 pénalise fortement le sucre de canne et favorise la betterave avec 111 000 ha en 1852. Les surfaces vont continuer à fortement progresser avec une chute considérable durant la période 14-18 où les grandes plaines betteravières sont transformées en champs de bataille. Il faudra 10 ans pour retrouver et dépasser le niveau antérieur soit environ 280 000 ha en 1929. A partir des années 1950, la surface plantée va dépasser les 400 000 ha. Le sommet est atteint au début des années 1980, avec 644 000 ha. Puis la production va baisser et se stabiliser au niveau de 450 000 ha. A l'heure actuelle, la France est le 1^{er} producteur européen de sucre de betteraves. Près de 26 000 planteurs, essentiellement localisés dans le Nord et l'Est, cultivent plus de 450 000 ha et produisent 40 millions de tonnes de betteraves dont 5 groupes sucriers et 25 sucreries extraient 5 millions de tonnes de sucre. La betterave couvre 90 % de notre consommation contre 10 % pour la canne.

La betterave sucrière en Auvergne⁶

La Haute-Loire s'est tenue à l'écart de cette culture réservée à des terres plus riches comme en Limagne où quatre sucreries⁷ voient le jour mais disparaissent dès la chute de l'Empire en 1814. Après ce coup dur, la filière s'organise et s'industrialise. Entre 1829 et 1838, douze sucreries sont créées en Limagne (Bourdon du comte de Morny, Aulnat à M. Rivet, Montferrand⁸, Mauzun⁹, Les Martres-de-Veyre¹⁰, Saint-Beauzire¹¹, Saint-André-le-Coq¹², Riom¹³, Le Broc¹⁴, Beaulieu¹⁵ et deux à Clermont-Ferrand¹⁶) et

6- Bourdon, la plus ancienne sucrerie de France, cultive ses racines. André Guilloux
<http://sycomoreen.free.fr>

7 - La première sucrerie voit le jour vers 1811 à Beyssat près de Maringues, dirigée par M. Cellier de Starnor. Une autre voit le jour quelques années plus tard à Epinay de Saint-Beauzire sous la direction de M. Hugaly-Despradeaux et ferme lors de la crise de 1843. Agriculture du département du Puy-de-Dôme. Société centrale d'agriculture. Sous la direction de M. J-A Baudet-Lafarge. Auteur : Jacques-Antoine (1803-1867) Clermont-Ferrand. 1860

En mars 1812, le Ministre du Commerce et des manufactures accordait des licences à MM. Cellier Blumenthal à Clermont, Cellier Starnor à Beyssat de Maringues, Leymarie docteur en médecine à Clermont, Cellier Wickmann à Lavesne de Thiers. Cette famille d'origine belge de la région de Louvain, possédait une maison à Clermont et le domaine du Puy-Cataroux vers Montferrand. Ces fabriques semblent avoir disparu dans le bouleversement de 1814 car aucune sucrerie n'a fonctionné durant la Restauration. Le duc de Morny et l'Auvergne : les ascendants d'un homme d'état, le député de Clermont-Ferrand, le fondateur d'une grande industrie (d'après des documents inédits) / Léon Prugnard. Imprimerie générale. Clermont-Ferrand. 1911

8- La sucrerie est située à Palport sur la Tiretaine et appartient à Mme Jeanne Bastier de Meydat épouse de Jean François Mozac de Liberty. Le domaine passe ensuite à M. Paret médecin militaire puis à son gendre M. Casimir Pajot, avocat. Le duc de Morny et l'Auvergne : les ascendants d'un homme d'état, le député de Clermont-Ferrand, le fondateur d'une grande industrie (d'après des documents inédits) / Léon Prugnard. Imprimerie générale. Clermont-Ferrand. 1911

9- Cette usine près de Billon est fondée par M. Greliche dans une propriété de 20 ha. Les betteraves provenaient de Limagne où trente paires de bœufs les acheminaient pendant la durée de la fabrication. Elle fit faillite vers 1840. Ibid.

10- L'établissement est fondé à Lavort par M. Edouard Daubrée, vendu après faillite en 1836, repris par MM. Johannel et Chauvassaigne, remis en vente en 1841. Le domaine comprenait une sucrerie à la vapeur, une raffinerie... le tout sur un domaine de 42 ha. En 1841, elle traitait la production de 78 ha de betteraves. Ibid.

11- L'usine d'Epinet appartient à M. Jean Hugaly des Pradeaux depuis 1829, souvent citée et récompensée. Elle est devenue la propriété de M. Victor Rochette de Lempdes, chef des services administratifs à la gare du Nord. Ibid.

12 - A Montauban, MM. De Rochefort et Gerzat de Riom fonde une usine en 1838. Elle fonctionne de façon intermittente jusqu'en 1876/1878. Vers 1862, elle avait été transformée en distillerie d'alcool. Ibid.

13- Elle est la propriété de M. le comte de Chabrol à Le Chancet sur la commune de Saint-Genès-L'enfant près Riom. Le sucre produit servait à la conservation des fruits et légumes, convertis en gelées ou pâtes. Ibid.

14- M. Alfred Daubrée fonde cette usine au Grézin, ravagée par un incendie en 1837. M. Tixier-Berger lui succède et la Société de Bourdon la gère. Ibid.

produisent jusqu'à 630 tonnes de sucre. Alors que la production métropolitaine est en plein essor, les producteurs coloniaux obtiennent qu'un nouvel impôt frappe le sucre de betterave. En l'espace d'une année, près d'une fabrique sur quatre fait faillite et la production chute de plus de 40 %. Les usines auvergnates résistent.

De Morny¹⁷, demi-frère de Louis Napoléon Bonaparte, commence sa carrière sous la monarchie de Juillet comme brillant officier engagé dans la conquête de l'Algérie. Il est fait chevalier de la Légion d'honneur en 1837 pour exploits militaires. Blessé, rapatrié, il quitte la vie militaire et se lance dans la fabrication de sucre de betterave en rachetant la sucrerie du Bourdon, à Aulnat, à côté de Clermont-Ferrand, en 1837, grâce à l'argent et à l'entregent de sa maîtresse, la comtesse Fanny de Lehon.



L'entreprise avait été créée en 1835¹⁸. Fanny est la fille du banquier belge M. Mosselmann. Et l'épouse de Joseph Lehon, avocat et ministre.

Cette implantation va lui servir de marchepied politique en se faisant élire en 1842 député du Puy-de-Dôme, contre M. Jouvot député sortant au terme de trois tours de scrutin, et réélire en 1849. Il présidera le conseil général du Puy-de-Dôme de 1852 à sa mort en 1865. Il se rapproche alors de Louis Napoléon Bonaparte élu président de la République en décembre 1848. Il fut le principal protagoniste du coup d'État de 1851 qui aboutit à l'accession au trône de l'empereur Napoléon III et propulsa de Morny, son demi-frère, ministre de l'Intérieur, puis Président du Corps législatif et plus tard ambassadeur en Russie.

Il poursuit ses acquisitions et ses développements financiers durant les années 1840 et 1850, mêlant étroitement ses activités politiques et d'affaires. Rapidement, de Morny s'impose comme le chef de file de la profession sucrière métropolitaine et fait de Bourdon l'une des plus importantes fabriques françaises de l'époque. En 1843, après plusieurs années d'une agitation organisée par les planteurs coloniaux et les armateurs, le gouvernement propose l'arrêt total de

la production de sucre métropolitain. La Chambre des députés ne vote pas la mesure mais approuve des taxes exorbitantes touchant la production de métropole. Seule la sucrerie de Bourdon résiste en Auvergne. En 1845, de Morny nomme un directeur général, M. Rieul Herbet et en 1852 fonde la société Herbet¹⁹ dont il est le principal actionnaire. En 1853, de Morny pose la première pierre d'une nouvelle usine, dont il subsiste encore des bâtiments d'origine. Dès 1855, 24 000 tonnes de betteraves y sont traitées. Dix ans plus tard, la production passe à 70 000 tonnes de betterave sur 2 000 ha et 24 fermes, soit déjà le quart de la production actuelle. Elle est dissoute en 1859 par suite d'erreurs dans le processus de fabrication.

M. Numa Meinadier, un des principaux financiers et ami du comte, fonde une nouvelle société, la Société Meinadier et Cie, qui criblée de dettes (30 millions) est en cessation en 1866. La Société de

15- A Saint-Blaise, M. Greliche monta une sucrerie dans la propriété de M. Rampan, son beau-père. Elle fonctionna de 1836 à 1841, avec des pertes énormes. Ibid.

16 - Sur l'Artier, la sucrerie de Crouël appartient à M. Debert-Clerzac, officier municipal et adjoint au maire de Clermont, puis Mlle Monestier et Mme Exbrayat. Toujours sur l'Artier, l'usine de Pont-Charroux ou Sainte-Anne, dirigée par M. Veyron-Lacroix, est mise en vente après déclaration de faillite en novembre 1843. La propriété appartient à Mme du Saray de Vignole. Ibid.

17- Charles Auguste Louis Joseph Demorny, dit comte de Morny, devenu duc de Morny (1811-1865). Ses parents naturels seraient la reine Hortense, mère du futur Napoléon III et son amant le général Charles de Flahaut. Son acte d'état civil le dit fils de Louise-Coralie Fleury, épouse d'Auguste-Jean-Hyacinthe Demorny, propriétaire à Saint-Domingue et demeurant à Villetaneuve (ou Villetaneuse).

18- De Morny acquiert le domaine de Bourdon d'une surface de près de 24 ha, abritant une sucrerie, aux héritiers de Jean Baptiste Dumay. Il achète aussi le domaine de Marmilhat à 2 km au Sud Est de Bourdon, 25 ha, à Anne Marie Adelaïde Farjhon-Descharmes veuve de Louis Amable baron Desaix et de Jean Gabriel Rabusson de Lamothe. Ibid.

19- Le 19 novembre 1852 est fondée une société en commandite par actions, entre M. de Morny, Rieul Herbet, Paul Hamoir de la Société Serret, Hamoir, Duquesne et Cie de Valenciennes. Elle s'intitule Herbet et Cie, sucrerie, raffinerie et distillerie centrales de Bourdon, dans la Limagne d'Auvergne. Elle comprend 10 000 actions de 500 francs. M. de Morny en reçoit 3 000, M. Herbet 600, M. Hamoir 1 000, pour l'apport des brevets. Ibid.

Bourdon la reprend. En 1943, la totalité des betteraves est transformée en alcool. L'activité sucrière reprend en 1951 sous l'égide de la Sucrerie de Bourdon. La SICA Sucrerie de Bourdon se porte acquéreur de l'outil de production en 1975 et devient coopérative en 1978. Le groupe Cristal Union la rachète en 2011. Plusieurs années de sécheresse et la fin des quotas sucriers secouent la filière. La production européenne augmente de 20 % et les cours s'effondrent. Le groupe Cristal Union ferme la sucrerie en 2020. Ce sont une centaine d'emplois supprimés sans compter la sous-traitance. Les 400 planteurs du Puy-de-Dôme et de l'Allier qui sur 4 700 ha alimentaient l'entreprise doivent trouver d'autres cultures. Sa production de 120 000 tonnes de sucre partait sur le Sud Est, l'Espagne et l'Italie, et ses 70 000 tonnes de pulpe et 15 000 tonnes de mélasse alimentaient les éleveurs de la zone.

Léon Prugnard, dans le livre qu'il consacre à de Morny, analyse parfaitement cette aventure sucrière qui aura duré 185 ans de 1835 à 2020 :

« Sans M. de Morny, Bourdon n'eut sans doute jamais été autre chose qu'une exploitation agricole quelconque ; et sans Bourdon, il est permis de se demander ce que fut devenu M. de Morny. Gentilhomme inconnu et de mystérieuse origine, c'est là que le destin l'a conduit, afin qu'il prît contact avec la terre, avant de s'élancer à la conquête de l'avenir. Ainsi l'aigle choisit son aire et s'y pose avant de prendre son essor vers les astres. »

En guise de conclusion générale

Outre les grands fléaux climatiques et épidémiques, les guerres mondiales²⁰ sont des facteurs de désorganisation de la vie économique en général et agricole en particulier. Ce fut le cas des deux conflits mondiaux. Le blocus continental eut le même effet en interrompant le commerce mondial. A la pénurie s'ajoutent les réquisitions en bétail et en bras. Le manque de produits alimentaires et industriels conduit alors les dirigeants à préconiser le recours à la cueillette et à certaines cultures oubliées ou nouvelles. Malgré leur durée, ces conflits n'a pas permis, en règle générale, une mise en place durable et pérenne de ces cultures dont il fallait reconstituer tout l'environnement technique, commercial et industriel. Le temps agricole est un temps long. Et ce d'autant plus que l'on remonte dans le temps où manque de capitaux et routines rendent difficiles les innovations. De plus, dès les conflits estompés, le commerce international reprend ses droits et condamnent ces initiatives des gouvernements en temps de guerre.

On peut aussi considérer que l'Empereur, même entouré d'agronomes de qualité et bien que percevant l'importance de l'agriculture, n'en fit pas une priorité absolue. Plus qu'un novateur, il vint corriger les abus de la révolution qui par souci de liberté avait mis à bas bien des organisations comme les sociétés savantes agricoles, les haras royaux... Il y ajouta son sens de l'organisation et son autorité particulièrement dans la réorganisation des haras et dans l'accélération de la mérinisation du cheptel ovin. En matière végétale, le bilan est contrasté. La laine ne remplaça pas le coton qui reprit ses droits. Le pastel et la garance, après une embellie, laissèrent la place aux colorants exotiques. Le tabac n'en fit pas un et sa culture resta très encadrée pour cause de rentrées fiscales. La chicorée ne remplaça pas le café qui resurgira à la fin du blocus. Cependant la chicorée a trouvé sa place sur le marché comme boisson naturelle, exempte de caféine. Au final, la bataille du sucre verra le triomphe de la betterave à sucre contre le sucre de raisin cher à Parmentier. Le retour du sucre de canne secouera la filière mais après un gros effort d'industrialisation le sucre de betterave gagnera la bataille jusqu'à représenter actuellement 90 % de notre consommation.

Jean Claude Brunelin

20- Voir une série d'articles intitulés *Aux temps de restrictions* dans Le Souffle de la Neira N° 49 de décembre 2012 et suivants.

Bergers et forestiers, des ennemis irréductibles

Moutons et surtout chèvres sont accusés de mettre à mal bois et forêts par abrutissage. Il s'agit de la consommation de bourgeons, feuilles, aiguilles, pousses ligneuses ou semi-ligneuses et aussi le prélèvement de semis ou de plantules par sectionnement ou arrachage, ce qui a pour effet de freiner la régénération des forêts. Aussi leur présence en zone boisée est proscrite de tous temps et aussi bien dans le Nord que dans le Midi.

L'ordonnance de Philippe le Beau datée de 1499¹, en est un exemple : « Pour ce qui est au moyen du paisnage, qui eu lieu au profit de l'empereur asdit bois des bestes y rampoyent (pâturent) qui cause la destruction de la raspe par ce que les bestes prennent le get (jeune pousse)” (Archives départementales du Nord). Toutes les législations insistent sur la fermeture à la dépaissance sur toute l'étendue des cantons nouvellement coupés afin de laisser au jeune bois le temps de repousser, de respecter le temps de régénération -de l'ordre de trois à seize ans- selon les massifs forestiers, le plus généralement 7 à 8 ans. L'ordonnance des Eaux et Forêts de 1669 reprend ce cantonnement du pâturage et la protection de la régénération et prévoit des sanctions « *les bestiaux puissent être menés et gardés séparément sans mélange de troupeaux d'autres lieux, le tout à peine de confiscation des bestiaux et d'amende arbitraire contre les pâtres* ».

Par arrêt du 29 mai 1725, le Parlement de Toulouse sévit contre les chèvres qui avaient motivé la plainte du Languedoc² : “Une expérience journalière, déclara le Procureur, a porté les savants, les sages, les laboureurs et les peuples qui habitent la campagne, à regarder, entre les bêtes à quatre pieds non absolument sauvages, les boucs, les menons et les chèvres, comme les bêtes les plus ennemies des vignes, des bois et surtout de ceux qui ne sont pas en défense des jardins, des vergers et des oliviers, par leur vivacité, par le sel corrosif de leur langue, par la chaleur de leur haleine...” La Cour confirma l'arrêt : “Sa Majesté fait très expresse inhibition et défense à toutes personnes, sans distinction aucune, de tenir des chèvres dans toute la province du Languedoc, à peine contre les contrevenants d'une amende de 100 livres la première fois, et que les dittes chèvres auront un des jarrets coupé, et de 200 livres en cas de récidive, outre la confiscation des chèvres, qui seront tuées ou vendues publiquement.”

La plupart du temps, et notamment en Languedoc, les interdits sont largement transgressés et les chèvres pullulent. Car la chèvre, vache du pauvre, assure le lait, aliment aussi essentiel à la survie que le pain. Elle est nourrice à l'occasion. Elle a tous les atouts : peu onéreuse à l'achat, résistante aux maladies, elle s'adapte à tous les types de pâturages : bois, pré-bois, jachères et tous terrains difficiles ou inutiles aux autres bestiaux.

La loi “Montagne” du 9 janvier 1985³ a apporté d'importantes modifications à l'exercice du pâturage dans les



terrains et forêts du domaine privé des communes ou sections de communes soumis au régime forestier ; elle permet désormais le pâturage des bovins, ovins, équidés et porcins à l'exclusion des caprins en raison des dommages qu'ils portent aux arbres dont ils attaquent l'écorce. Elle a cependant un aspect répressif pour les contrevenants. Lorsque des bestiaux dont le pâturage en forêt est autorisé par une concession sont trouvés dans des semis ou plantations réalisés depuis moins de dix ans, le concessionnaire est passible de peine d'amende de 3750 €, sans préjudice de dommages-intérêts éventuels.

Voici un exemple concernant la région d'Allègre, en 1692.

1- Lorsque le bétail se promène en forêt <https://foresthist.hypotheses.org>

2- La chèvre et la forêt ; une lutte paysans – forestiers Jean-Noël Passal

3- Pâturage dans les forêts soumises au régime forestier.

Des moutons dans le bois du seigneur

Devant le notaire Couderc d'Allègre, le samedi 12 janvier 1692, Jacques Charitat, marchand habitant du village de Neyraval, paroisse de Varennes-Saint-Honorat, renonce à l'appel « par lui interjeté » d'une sentence rendue contre lui par le bailli d'Allègre », le 15 décembre 1689, il y a plus de deux ans⁴. Le seigneur est représenté par son procureur, Nicolas Polete⁵.



Cette sentence fait suite à une dénonciation par les gardes bois du seigneur qui ont surpris les moutons et brebis de J. Charitat dans le bois ancien du Sapet appartenant au seigneur et dépendant de la justice d'Allègre⁶.

J. Charitat « craignant l'événement de la cause d'appel » y renonce, se rendant sans doute compte que plus durera la procédure, plus il devra payer ; à la valeur des dommages, s'ajoutent les frais, déjà plus importants que « l'amende ». Il juge la facture assez élevée. Le pâturage des moutons, dans le bois du seigneur lui coûte cher, puisque la sentence l'a condamné à payer la somme de 60 livres pour dommages et intérêts et 59 livres 10 sols pour « dépens et autres choses portées par la sentence, et encore à la somme de 20 livres à laquelle les parties ont amiablement demeuré d'accord pour les frais exposés par le sieur Polete en la cause d'appel », ce qui fait un total de 139 livres 10 sols que Charitat « a présentement payée au sieur Polete en bonnes espèces ayant cours ».

Nous ignorons la quantité de moutons pris dans le bois. Dans les années 1730, certes, un demi-siècle plus tard, nous connaissons des valeurs de brebis qui sont de 2 livres, la condamnation équivaldrait donc au prix d'environ 70 brebis, un joli troupeau. La justice seigneuriale est impitoyable.

René Bore

10 décembre 2009

4- A.D.H.L. 3 E 480 – 5.

5- « Nicolas Polete, bourgeois de la ville de Lyon, procureur général constitué de Monseigneur pour la régie de ses biens en la province d'Auvergne ».

6 – Le bois du Sapet, actuellement commune de Varennes-Saint-Honorat. Un siècle plus tard, il est ainsi décrit dans l'« Aveu et dénombrement de la terre et marquisat d'Allègre » du 4 février 1783 : « Plus autre grand bois appelé Bois d'Allègre ou Sapet, en deux parties essence de sapin en futaie, contenant en total deux cent cinq arpents ou environ, tenant de bise et d'orient le bois de Neyraval, d'orient les buges, bois et prés de Chenevelle [Chevenille], les buges des villages de Besses et Fix, rase entre deux, de midi et partie de nuit la montagne du Vernet et celle de Chastenuel, de nuit les terres de différents habitants de Varennes et aussi de nuit inclinant à bise les communaux de Varennes St Honorat et de Neyraval ».

Représentations de l'agneau pascal dans la peinture

Symbolique

L'agneau pascal est un symbole religieux très présent dans les traditions juive et chrétienne. Il fait référence à l'agneau immolé lors de la Pâque juive.

Les *juifs* continuent à commémorer l'exode en célébrant la Pâque et en sacrifiant un agneau. La fête de Pessa'h (*passage*) rappelle durant huit jours la libération du peuple d'Israël et la traversée de la mer Rouge. Le sacrifice de l'agneau tire son origine de l'ordre de Dieu à Moïse, avant la traversée de la mer Rouge, d'immoler un agneau par famille. Le sang de l'agneau, peint sur les portes des maisons des Hébreux avec une branche d'hysope, permettait de signaler à l'Ange de la Mort que ces maisons devaient être épargnées de la mort des premiers-nés, plaie ne devant frapper que les Égyptiens.

Pour les *chrétiens*, la fête de Pâques est le passage de la mort à la vie par Jésus, victime innocente sacrifiée pour racheter les péchés des hommes. Ainsi, Jésus est identifié à l'agneau sacrificiel de la tradition juive. Jésus est aussi représenté par un agneau dans l'Apocalypse. L'agneau symbolise également la soumission du chrétien à la volonté de Dieu, ainsi que les vertus d'innocence, de douceur et de bonté. Par tradition, dans les pays catholiques, on sert un gigot d'agneau pour le déjeuner du dimanche de Pâques.

Ce symbole très fort a inspiré sculpteurs, concepteurs de vitraux, peintres et il figure aussi sur des armoiries et blasons. Nous vous proposons quelques exemples de représentations picturales, à différentes périodes.

Niko Pirosmani (1862-1918)

C'est un peintre naïf, connu également sous le nom de Niko Pirosmanashvili. Il naît en Géorgie, à Mirzaani, dans une famille paysanne de la province de Kakheti. Ses parents des fermiers, propriétaires d'une vigne et de quelques vaches. Orphelin, il grandit sous la responsabilité de ses deux sœurs aînées et s'installe avec elles à Tbilissi en 1870. En 1872, il travaille comme domestique chez de riches familles de la ville et apprend à lire et écrire russe et géorgien. En 1876, il revient à Mirzaani et devient berger. Il apprend la peinture en autodidacte. En 1882, il ouvre un atelier avec George Zaziashvili et peint des enseignes pour des tavernes et autres commerces, souvent en échange du gîte et du repas. Pour gagner sa vie, il pratique divers métiers : conducteur de train, exploitant laitier, peintre en bâtiment ou d'intérieur. Il continue à peindre et représente des scènes de la vie quotidienne géorgienne (banquets, scènes champêtres) ainsi que des portraits de scènes mythiques ou politiques. Il eut aussi des déconvenues amoureuses, en particulier avec une actrice française de passage, Marguerite de Sèvres, pour laquelle il dépensa tout son argent en roses rouges.

Vivant dans une société en pleine mutation, entre un passé fier, rural et idyllique, et une modernité faite de domination russe, d'urbanisation et d'industrialisation, la majorité de ses toiles sont des témoignages de ces deux facettes de la culture géorgienne.

En avril 1918, en pleine pandémie, il meurt de la grippe à 55 ans, affaibli par la malnutrition et une insuffisance hépatique. Il est inhumé au cimetière de Nino, à un endroit qui reste inconnu.

Voici 4 tableaux, variations assez proches, représentant l'agneau pascal : *Un agneau pascal (Nature morte avec les aliments traditionnels du repas de la fête liturgique)*, 1914, huile sur métal (1) ; *Un agneau pascal et une table de Pâques avec des anges volants* (2) ; *L'agneau pascal*, huile (3) ; *Agneau de Pâques*, huile (4).

Notre peintre prend pour modèle le mouton local d'Iméréti et de Touchéti à queue grasse. Ces moutons sont très rustiques et stockent de la graisse autour de la queue dans la saison favorable. Ils sont exploités pour la viande, la laine (tapis) et la graisse est utilisée en cuisine. Leur origine n'est pas connue, mais ils seraient apparus en Mésopotamie. Les premières traces ont été retrouvées sur des récipients en pierre et des mosaïques d'Uruk (3 000 av. J.-C.) et d'Ur (2 500 av. J.-C.).

Leur réserve de graisse est parfois impressionnante. Les brebis sont blanches mais il existe des patrons colorés voire complètement noirs ou bruns comme le mouton Edilbay de l'ouest du Kazakhstan. Cette race appartient au type à laine grossière et graisse dans la queue, ainsi qu'au groupe des moutons kazakhs. La race se constitue au XIXe siècle par un croisement entre le mouton kazakh à queue grasse et le mouton kalmouk/astrakhan à laine grossière.



Niko Pirosmiani les représente dans certains tableaux. Dans ce cas se sont des moutons blancs à cornes dirigées vers l'avant et un peu enroulées.



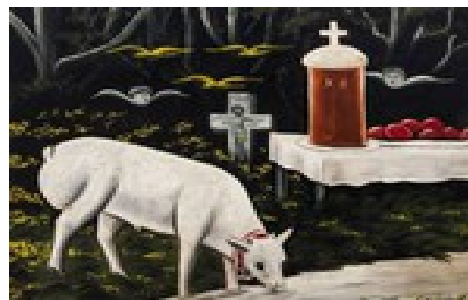
Ses agneaux de Pâques sont manifestement des mâles avec de petits cornillons. Ils ont une toison blanche, signe de pureté. Un ruban rouge orne leur cou, peut-être symbole du sang de Christ, accompagné parfois d'un fanion. L'un s'abreuve dans un cours d'eau. Un autre a une touffe d'herbe à la bouche. Les arrière-plans sont soit sombres soit agrémentés de végétation jaune. Sur l'un, d'une forêt, surgissent des oiseaux et des anges ailés, en fait des têtes pourvu d'ailes.

Ils sont entourés de plats typiques de la table de Pâques, matérialisée sur l'un des tableaux avec une nappe blanche et précédant un crucifix. Les Géorgiens décorent la table pascale avec les œufs teints en rouge, car cette couleur représente symboliquement le sang du Christ. Les œufs sont teints dans de l'eau bouillante contenant de la garance des teinturiers. Ils sont présents sur tous les tableaux.

Il est aussi courant de trouver de l'herbe fraîche pour symboliser le renouveau, la résurrection et l'éternité.

Des pâtisseries figurent également sur toutes les représentations : l'une allongée et décorée, les trois autres étant des Kulich, gâteaux cylindriques, parfumés au rhum et au safran, contenant fruits confits, amande et surmontés d'un glaçage et ici d'une croix. Ils portent le chrisme, symbole chrétien, XB signifiant « le Christ ressuscité ».

D'autres mets difficilement identifiables figurent sur le tableau (4).



Bernard Buffet (1928-1943)

Il est né à Paris dans le quartier des Batignolles.

Il commence la peinture dès l'âge de 10 ans. Après avoir été renvoyé du Lycée Carnot en 1939, l'artiste suit des cours du soir. C'est M. Darbefeuille qui l'initie au dessin. À l'âge de 15 ans, il entre à l'École nationale supérieure des Beaux-Arts et passe 2 années dans l'atelier d' Eugène Narbonne. En 1945, le jeune prodige travaille seul dans la chambre de bonne de l'appartement familial. L'année suivante, il expose son premier tableau représentant un autoportrait au Salon des moins de trente ans à la Galerie des beaux-arts. En 1947, il expose *L'Homme accoudé* au Salon des indépendants, puis en décembre de la même année organise sa première exposition où il réalise sa première vente pour le Musée national d'Art moderne de Paris, *Nature*

morte au poulet, grâce à l'intermédiaire de Raymond Cogniat. En avril 1948, il présente *Le Buveur* pour le concours du prix de la jeune peinture.

C'est là qu'il se fait connaître du Docteur Maurice Girardin, collectionneur d'art contemporain qui achètera 17 de ses toiles entre 1948 et 1953. Toujours en 1948, Emmanuel David lui propose un contrat d'exclusivité ensuite partagée avec Maurice Garnier. En 1952, l'artiste reçoit le prix Antral.

La romance entre Bernard Buffet et Annabelle Schwob débute en mai 1958. La rencontre est un véritable coup de foudre et Annabelle devint sa muse. Il lui consacre une exposition intitulée *Trente fois Annabelle Schwob* en 1961. En 1974, il est élu à l'Académie des beaux-arts.

Après plusieurs années de lutte contre la maladie de Parkinson, Bernard Buffet se suicide par asphyxie le 4 octobre 1999, dans son atelier du Domaine de la Baume situé à proximité de Tourtour dans le Var.

Très tôt, il a trouvé son **style pictural**, si significatif, caractérisé par la schématisation du dessin et des formes soulignées d'un trait noir. Le dessin net et précis qui se détache sur des fonds très travaillés, les perpendiculaires qui rythment une composition dont les dominantes de noir gris et blanc sont rehaussées de subtils accents de rouge et de vert. Buffet a mis en place, à 22 ans seulement, son vocabulaire fondé sur une mise en tension d'éléments contradictoires : simplicité d'exécution comme dans la peinture romane et exaspération des formes, les gestes saisis dans une phase statique exploitant la valeur tragique de l'immobilité, expression d'angoisse et de douleur dans des visages stéréotypés.

Dans son **bestiaire** figure agneaux, béliers et agneau écorché.



Fervent croyant, Bernard Buffet aime à revisiter les **thèmes religieux** mais en y greffant son vocabulaire plastique empreint de tragique, de distance et de modernité.

En 1946, Bernard Buffet réalise une *Déposition de croix*, d'une grande expressivité rappelant celui de Grünewald, et une *Crucifixion* à plusieurs personnages dont il actualise le thème avec vêtements et accessoires contemporains. Cette œuvre peinte après la mort de sa mère, renvoie aussi à sa souffrance personnelle. La même année, il peint un *Christ en croix* sur une toile en forme de croix.

Dans une série de trois tableaux, *Lapidation*, *Déposition de croix* et *Piéta* (1948), il accentue les souffrances physiques du Christ, corps allongé, émacié, vulnérable.

En 1949, il envoie une *Nativité* pour participer au Prix Hallmarck ; mais son tableau est trop choquant.

En 1952, il propose une série intitulée *La Passion du Christ*, thème qu'il reprend deux ans plus tard dans un ensemble de 21 pointes-sèches.



L'agneau pascal fait également partie de cette thématique. Il dégage une certaine sérénité, couché sur l'herbe, pattes repliées. Ses formes arrondies contrastent avec le paysage de fond plutôt géométrique : collines triangulaires se recoupant ; fragments de maisons ; à droite deux croix en tau, rappel de la Passion, une plus petite et une autre avec une échelle appuyée ; à gauche deux formes élancées en fuseau, évoquant ifs ou cyprès toujours verts, symbole d'éternité ; la Croix de l'agneau coupe le tableau en presque diagonale, reliant l'agneau aux croix de la Passion.



Van Eyck (1432)

Hubert et Jan Van Eyck sont des peintres flamands du XVe siècle, fondateurs de l'école de Bruges et les inventeurs du procédé de peinture à l'huile qui remplaça la peinture « *a tempera* ».

Hubert Van Eyck naquit vers 1366 et mourut en 1426. Jan Van Eyck naquit vers 1380, peut-être plus tôt et mourut, d'après Weale, le 9 juillet 1440, seize ans après son frère.

Hubert mourut avant d'avoir terminé son chef-d'œuvre *L'Adoration de l'Agneau mystique* et son frère Jan le termina comme l'indique une inscription tracée sur le retable « *Le peintre Hubert Van Eyck, plus grand que tous ceux qui l'avaient précédé, a commencé cet ouvrage, que Jean son frère, le second dans son art, a achevé (en 1432) à la prière de Jodocus Vyd...* » L'œuvre a été inaugurée le 6 mai 1432.

Depuis 1986, il est présenté dans l'ancien baptistère de la cathédrale Saint-Bavon de Gand, transformé en chambre forte, à la suite de vols répétés.



Le monumental retable de *L'Adoration de l'Agneau mystique* a été peint sur 24 panneaux de chêne de la Baltique recouverts de fines couches d'un mélange de craie et de colle animale. Il offre au spectateur deux scènes différentes, selon sa position ouverte ou fermée, obtenue en repliant vers l'intérieur les panneaux situés à ses extrémités.

Le registre supérieur de l'intérieur du retable représente, en rouge, le Christ-Roi ou Dieu le père trônant entre la Vierge Marie et saint Jean-Baptiste. À droite et à gauche de ces trois personnages, des anges chantant et jouant de la musique et, sur les panneaux

extérieurs, Adam et Ève.

Le registre inférieur du panneau central représente l'adoration de l'Agneau de Dieu, par plusieurs groupes de personnes absorbées dans le culte et la prière, et éclairés par une colombe représentant le Saint-Esprit. Les jours de semaine, les panneaux étaient repliés, montrant l'Annonciation de Marie et le portrait des donateurs, Joost Vijdt et de sa femme Lysbette Borluut.

Les panneaux inférieurs centraux montrent l'adoration de l'Agneau de Dieu, entouré de fidèles alignés les uns derrière les autres attendant de pouvoir adorer l'agneau. Dans le ciel, une colombe, représentant l'Esprit-Saint, illumine la scène. L'agneau est entouré de quatorze anges. Au premier plan, la fontaine de vie se déverse dans une petite rivière, son lit est recouvert de pierres précieuses.

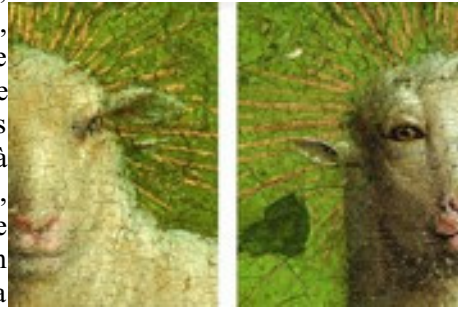


Au premier plan, à gauche, on aperçoit un groupe de prophètes juifs agenouillés, tenant chacun une Bible. Derrière eux, des philosophes et écrivains païens, venus de partout dans le monde comme en

témoignent les traits orientaux de certains d'entre eux, ainsi que les différents types de capes et de couvre-chefs qu'ils revêtent. Le personnage vêtu de blanc, avec une couronne tressée, est probablement Virgile, qui est considéré comme un « chrétien avant-la-lettre ». À droite, on distingue les douze apôtres et, derrière eux, plusieurs saints, avec les papes et autres hommes d'Église devant eux. Parmi eux, il est possible de reconnaître saint Étienne, portant les roches avec lesquelles il a été lapidé. Dans le fond à gauche, on aperçoit les confesseurs de la foi, tous représentés portant les habits traditionnels du clergé ; et à droite, les femmes

martyres. Hommes et femmes tiennent dans leurs mains une palme. Certaines de ces femmes sont reconnaissables par les attributs dont elles sont porteuses.

L'Agneau, symbole du Christ, se dresse sur un autel. Il est blanc, symbole de pureté, la tête nimbée de rayons dorés. Il est vu de côté, bien campé sur ses pattes, et regarde en face. La récente et longue restauration lui a redonné son regard originel avec son caractère anthropomorphe avec un regard très direct et des oreilles accrochées bas, tel que peintes par les Van Eyck. Les Gantois s'étaient habitués à son maquillage postérieur qui l'avait transformé en un mouton banal, comme ceux qui firent jadis la fortune de leur cité, spécialisée dans le drap de laine. Le sang qu'il a versé pour l'humanité s'écoule dans un calice. L'autel est entouré d'anges qui portent les instruments de la Passion, brandissent des encensoirs ou prient.



Francisco de Zurbarán (1598-1664)

Né le 7 novembre 1598 à Fuente de Cantos, en Estrémadure, il commence à dessiner au charbon de bois, reproduisant des objets, dès son plus jeune âge. Il fait son apprentissage à Séville à l'âge de 14 ans dans l'atelier du peintre Pedro Diaz de Villanueva. Sa réputation s'installe en 1626 quand les Dominicains lui commandent vingt et un tableaux pour le couvent de San-Pablo-de-Real, à exécuter en huit mois. Il relève le défi et son *Christ en croix* lui vaut une grande admiration. Dès 1629, il s'installe donc à Séville et jugeant sa renommée et sa célébrité suffisantes, il ne passe pas les examens nécessaires et s'autoproclame "*maître peintre de la cité de Séville*". Les ordres religieux apprécient son style, intensité austère et dramatique dont émane une profonde spiritualité. Il exécute pour le roi dix toiles sur les *Travaux d'Hercule* (1634). Zurbarán travaille principalement à Séville pour les ordres religieux qui propagent les principes de la Contre-Réforme en Espagne. Sa peinture recueillie et intense convient à une Eglise qui veut toucher les fidèles en leur imposant les images d'une foi forte et rigoureuse. Ses figures de saints drapés dans de lourds tissus, saisies sur un fond noir, frappent par leur intensité mystique. Ses personnages sont éclairés de manière dramatique d'un seul côté, ce qui donne une force obsédante et expressive. Dans ses clairs-obscurs, la lumière paraît émaner de la matière même du vêtement et des couleurs terreuses. Comme si l'austère robe de bure était illuminée par l'humilité et par la puissance intérieure du croyant. En 1634, il voyage à Madrid, où il retrouve son ami Vélasquez et découvre les oeuvres de peintres italiens. Il finit par s'y installer après le ralentissement de l'activité commerciale sévillane de 1650. De plus, son idéal ascétique passe de mode: On lui préfère la dévotion chaleureuse de Murillo. Les commandes baissent, désormais il travaille essentiellement pour une clientèle privée. Démodé, Zurbarán meurt oublié à Madrid en 1664.



Entre 1635 et 1640, il réalise *Agnus Dei*, une huile sur toile de

petite dimension, actuellement au musée du Prado de Madrid, en Espagne. Il en fait six versions, peu différentes. Il comporte une inscription des *Actes des Apôtres* : « *Comme une brebis, il fut conduit à*



l'abattoir; comme un agneau muet devant le tondeur, il n'ouvre pas la bouche. » qui rappelle les propos des prophètes Isaïe et Jérémie expliquant que le serviteur de Dieu, muet et sans défense, est mené à ses bourreaux « *comme un agneau à la boucherie* ».

Peut-on faire plus simple ? Un agneau blanc (de type mérinos), attaché par les pattes, repose sur une table. Sur certaines versions, il a des cornes. Pas le moindre élément anecdotique. Aucun objet ne donne d'indications qui nous permettraient de situer géographiquement ou historiquement la scène. Aucune couleur vive ne vient perturber l'équilibre du noir, des gris teintés de terre de Sienne. Cette économie des

moyens révèle la figure de l'animal dans une entière pureté. L'agneau peint par Zurbarán accepte son destin sans la moindre crispation, sans aucun ressentiment. Le contraste avec les pattes attachées, ne laissant aucun doute sur l'issue, et la douceur du visage qui consent, en est d'autant plus bouleversant.

Giovan Battista Ruoppolo (1629-1693)

Giovanni Battista Ruoppolo est un peintre napolitain de l'époque baroque, connu notamment pour ses natures mortes. Il est disciple de Paolo Porpora (1617-1673), un contemporain de Salvator Rosa. Porpora fait partie des élèves qui forment une école active à Naples avec les frères Giovan Battista et Giuseppe Recco et son propre frère Giuseppe Ruoppolo. Les initiales de Ruoppolo correspondent à ceux du jeune Recco, par conséquent certaines attributions de toiles peuvent être erronées. Par certains aspects ses peintures rappellent le Caravage (La Tombée de la nuit, Bol de fruits et de fleurs). Vers 1631, il influença probablement la peintre Giovanna Garzoni, formée à Rome, qui fut au service du vice-roi.

Il peint un *Agneau pascal et un panier d'œufs*. L'agneau est sur une table, il est blanc, avec des cornillons, pattes attachées et la tête pendante. Un panier d'œufs repose sur la table. Les œufs sont un héritage des traditions païennes. Les Perses, les Romains et les Égyptiens célébraient le retour du printemps, saison de l'éclosion de la nature, en offrant des œufs peints et décorés. La tradition a ensuite été reprise par l'Église chrétienne, pour célébrer Jésus-Christ, ressuscité le dimanche de Pâques, les œufs symbolisant la fécondité, le renouveau et la création



Matthias Grünewald (1475/1480- 1528)

Nous ne possédons que très peu d'informations sur ce peintre allemand, contemporain d'Albrecht Dürer. Il est probablement né à Wurtzbourg, en Bavière. Il s'appelait en réalité Mathis Nithart ou Mathis Gothart. Le nom de Grünewald apparaît seulement en 1675 cité par Joachim von Sandrart (1606-1688), peintre attaché à conserver une trace écrite de la vie et de l'œuvre de ses pairs.

Matthias Grünewald apparaît pour la première fois en 1505 lorsqu'il entre au service de l'archevêque de Mayence, Uriel von Gemmingen (1486-1514), prince-électeur du Saint-Empire romain germanique comme maître d'œuvre pour des travaux hydrauliques. Au cours des années suivantes, il est peintre de retables. Il livre, à Aschaffenburg, deux volets du retable Heller dont le panneau central a été peint par Dürer. Il termine en 1516 le retable d'Issenheim, pour la commanderie des Antonins d'Issenheim, considéré comme son chef-d'œuvre. A la mort d'Uriel son protecteur, le cardinal



Albrecht de Brandebourg (1490-1545) le prend à son service à Aschaffenburg. Le cardinal, grand adversaire



de Martin Luther, est un protecteur des arts et des sciences. Il charge en particulier Matthias Grünewald de la réalisation d'un triptyque évoquant *La rencontre de saint Erasme et saint Maurice* (1520-1525), dont seul le panneau central a été conservé. Au cours des années suivantes, Grünewald ne reste pas au service du cardinal. Outre la peinture, il réalise encore des travaux hydrauliques. On le trouve à Mayence, à Francfort puis à Halle-sur-Saale (Saxe-Anhalt) où il meurt en 1528.

Le retable est constitué d'un ensemble de plusieurs panneaux peints qui s'articulent autour d'une caisse centrale composée de sculptures de Nicolas de Haguenau. Ce magnifique et monumental polyptyque se trouve aujourd'hui à Colmar, au musée Unterlinden dont il est la pièce maîtresse. Il est exposé dans une ancienne église, aménagée pour le mettre particulièrement en valeur. Le retable d'Issenheim comporte des scènes d'une intensité dramatique peu commune, et tout à fait exceptionnelle pour son époque. Le fantastique n'en est pas exclu, rappelant Jérôme Bosch, ni un maniérisme qui font de cet artiste un génie isolé et presque inclassable.

Le retable fermé, qui était visible durant la plus grande partie de l'année, montre une Crucifixion scène des plus poignantes. L'image du crucifié couvert de plaies devait terrifier les malades, mais aussi les conforter dans leur communion avec le Sauveur dont ils partageaient les souffrances. À la droite du Christ, Marie est soutenue par Jean l'évangéliste. À sa gauche, saint Jean-Baptiste est accompagné de l'agneau, blanc,

symbolisant le Christ sacrifié. Son sang s'écoule dans un calice dorée. Il tient de sa patte avant droite une croix. Il semble regarder la scène. La présence de Jean-Baptiste est anachronique (principe de la Conversation sacrée), en effet, décapité sur les ordres d'Hérode en l'an 29, il ne peut être témoin de la mort du Christ. Sa place est ici symbolique : considéré comme le dernier des prophètes pour avoir annoncé la venue du Messie, saint Jean-Baptiste est le pendant de sainte Marie-Madeleine, représentée au pied de la croix. La jeune femme a été le premier témoin oculaire de la Résurrection, étape définitive du rachat opéré par l'Incarnation : le matin de la Résurrection, elle s'était rendue au tombeau pour embaumer le corps du Christ. Cette onction doit être mise en parallèle avec le baptême du Christ par saint Jean-Baptiste.



Guy de Malherbe

Guy de Malherbe, né en 1958 à Boulogne-Billancourt, est un peintre figuratif et dessinateur français. Il fait ses études au collège Sainte-Croix de Neuilly. Il est le père de la journaliste Apolline de Malherbe. Il s'est établi à Paris, où il réside et travaille. Il expose depuis 1983, individuellement ou collectivement, notamment à New York, à Paris, au Mans, à Londres. Il réside également à Ponce-sur-le-Loir où il est propriétaire du château. Sa technique est « plutôt traditionnelle, franche ». Il peint notamment des séquences mettant en scène des personnages, comme des polyptyques narratifs. Il illustre des livres, comme *L'Ombre de l'olivier* d'Alain Riffaud et Christian Villeneuve en 1986, ou le *Missel des dimanches* 1997. Guy de Malherbe peint aussi des paysages, en s'abandonnant d'abord au motif, sur place. Il les retravaille ensuite, en atelier, en se laissant guider par son interprétation mentale et par son subconscient. Il utilise parfois des supports particuliers qui peuvent être des débris de bois, des portes ou des planches. Son graphisme est classique, influencé par le postimpressionnisme. En 2010, il expose une série de toiles appelée les Répliques d'un séisme : les chocs à retardement après le tremblement de terre, montrant des corps éparés dans des paysages décomposés avec des failles béantes. C'est sur le thème graphique de falaises, rochers et minéraux qu'il expose en 2016.

Depuis 2019, Guy de Malherbe a développé un important ensemble d'œuvres, rassemblées sous le nom de « Reliefs », mot utilisé par Jean de La Fontaine dans le « Le Rat de ville et le Rat des champs » : *Autrefois le Rat de ville / Invita le Rat des champs, / D'une façon fort civile, / A des reliefs d'Ortolans.*



Un mot qui évoque encore les rochers et les paysages des peintures précédentes, autant qu'il désigne les reliefs de repas qui composent cette exposition : des huîtres, des côtelettes d'agneau, des assiettes d'artichauts... Les *reliefs* deviennent la porte d'entrée vers un univers onirique, ou métaphysique. Ces restes qui nous entourent montrent que nous sommes finalement peu de choses, sujets qui font écho à la tradition flamande des Vanités, représentations allégoriques de la fragilité de la vie humaine et de la fatuité de ce à quoi l'être humain s'attache durant son existence. Ce nom *vanité* est tiré de la phrase d'ouverture du Livre de l'Ecclésiaste de l'Ancien Testament : *Vanitas vanitatum et omnia vanitas* (« Vanité des vanités, et tout est vanité »). Tout comme le *Memento mori*, auquel il est souvent associé, le thème de la vanité est un rappel de l'éphémère condition de l'existence.

Guy de Malherbe décline toute une série de côtelettes d'agneau : Côtes d'agneau dans le bleu, Trois côtes et gras, Trois côtes d'agneau, Côtes d'agneau fond gris perle... et *Agneau pascal, Acharnement*. Ces os non brisés pourraient être une allusion au récit biblique. Une des règles que les Hébreux devaient respecter concernant l'agneau pascal était de ne pas casser ses os justement parce qu'il annonçait prophétiquement l'Agneau de Dieu sur la croix, le Christ, dont les jambes ne seraient pas brisées. Quant à Acharnement, l'interprétation est difficile. Le sens premier, terme de vénerie et fauconnerie « action de donner le goût du sang, de nourrir ou appâter avec de la chair; action de garnir de chair (le leurre), fait ressortir la souffrance physique de chair et de sang. Le sens actuel est aussi à considérer avec le sens d'obstination, virulence, hostilité... à l'encontre du Christ.



Jean Claude Brunelin

Ovins et bergers à travers quelques tapisseries

À l'occasion de quelques expositions de tapisseries, voici quelques rencontres avec bergers, moutons et brebis, les photographies présentent des détails de ces œuvres.

Les premières correspondent à des photos prises lors d'une exposition, à Beauvais (60), en juillet 2013, des œuvres de dom Robert (1907-1997)¹, comportant de nombreuses représentations du monde animalier.

Dom Robert, nom religieux de Guy de Chaunac-Lanzac, est un moine bénédictin, peintre et peintre cartonnier de tapisserie. Ses moutons « fantaisistes » et aux toisons variées se



confondent avec la riche flore. Son style est aisément reconnaissable : refus de la perspective, sujets inspirés de la Nature (d'une nature paradisiaque) où flore et faune traitées de façon imagée s'entremêlent joyeusement dans une foisonnante exubérance, et où l'on décèle l'influence des tapisseries mille-fleurs médiévales ; poétiques et colorés, les cartons de Dom Robert incarnent l'ascèse spirituelle de leur auteur.

Dans la même exposition se voyait une tapisserie intitulée « Les bergers » datée du début du XVI^e siècle.

Les bergers (1500-1510) : sur un fond bleu semé de plantes fleuries, d'oiseaux, se détachent un berger debout au milieu de ses moutons blancs et tenant sa houlette² et une bergère agenouillée accompagnée de deux brebis, arbre portant un écu écartelé d'or et d'azur. Inscription au milieu, près de la bergère : "...nt grintoter sur ung point / pensez que ie me lasse / allez la ...mtré se [?] basse [?] / ny [?] scet faire amtrem [?] ". Inscription à droite, près du berger : "Le peschier men pesche / Car tant plus y pesche / Et mains y proufite". Cette tapisserie fait très probablement partie d'une série armoriée à mille fleurs, bergers et bergères dont deux autres fragments sont connus, au Metropolitan Museum et Detroit Institute of Arts.



1- Pour faire plus ample connaissance avec ce personnage et son œuvre, il existe une association et un site : <https://domrobert.com/association-dom-robert>

2- Bâton utilisé par le berger, pourvu à l'une de ses extrémités d'une plaque métallique, creusée en forme de gouttière, destinée à arracher des mottes de terre ou à ramasser des pierres qu'il jette de manière à faire revenir dans le troupeau les moutons qui s'en écartent. Elle symbolise la fonction pastorale.

En août 2013, une exposition intitulée « Laines et pierres » était organisée à La Chaise-Dieu, nous retenons deux images.

« Pastor Fido » (le berger fidèle), illustration d'une tragédie comédie du poète italien Guarini, publiée en 1590. Tissage de la région d'Aubusson début XVII^e siècle (détail).

Un berger débonnaire est assis, avec sa houlette ; les moutons dont un à toison foncée, pâturent tranquillement près des maisons d'un hameau. Deux, curieux, lèvent la tête.



« Diane à la fontaine », tissage de la région d'Aubusson début XVII^e siècle (détail).



*Dans ce détail de « **Diane à la fontaine** », un tissage de la région d'Aubusson, début XVII^e, un berger ou bergère à houlette garde quelques moutons à toisons variées, près d'un village doté d'une église, dans un paysage très arboré.*

Depuis 2019, parmi les tapisseries de la tenture de chœur, du XVI^e siècle, exposées à La Chaise-Dieu, on peut trouver moutons et bergers.

Ce détail d'une tenture de chœur de la chaise-Dieu fait parti du Diptyque des Saintes Femmes au tombeau. Elles pleurent devant le tombeau vide.

En écho, dans l'Ancien Testament, Ruben pleure son frère Joseph, déchire ses vêtements, devant le puits à sec où Joseph avait été jeté par le reste de sa fratrie puis vendu à des Ismaélites partant pour l'Egypte. Ruben est berger des troupeaux de son père. Il est représenté avec sa houlette et des moutons derrière lui, deux blancs et un à toison brune.



Ce détail d'une tenture de chœur de la chaise-Dieu fait parti du Trityque de la Nativité, scène classique avec Pierre et Marie, l'enfant à leurs pieds. L'âne et le bœuf sont aussi là. En écho, dans l'Ancien Testament, Moïse garde les troupeaux de Jethro son beau-père, et arrive à la montagne de Dieu. Il a posé sa houlette, les moutons paissent derrière-lui, toisons blanches et un sujet avec des cornes, probablement un bélier. Dieu lui apparaît, au registre supérieur, dans un buisson enflammé qui ne se consume pas. Dieu interpelle Moïse et lui ordonne d'ôter ses sandales, car ce lieu est saint. Il lui déclare qu'il l'envoie auprès de Pharaon pour libérer son peuple de l'esclavage. Le buisson d'où le Seigneur parla à Moïse produisit des flammes de feu sans aucune combustion. Ainsi, c'est sans aucune atteinte à sa virginité que Marie enfanta le Créateur de l'Univers.

René Bore

nous a proposé ce voyage en tapisseries, nous avons seulement ajouté quelques commentaires sur les ovins et la dernière photographie pour compléter la page.

L'agneau pascal... version sucrée

Origine

L'agneau pascal existe aussi en version sucrée sous forme d'un dessert que l'on trouve en Alsace et dans divers pays d'Europe centrale, Allemagne, Autriche, Suisse, République Tchèque. Il est difficile d'expliquer cette coutume. On peut invoquer une cause économique : par le passé, ceux qui ne pouvaient se permettre financièrement de s'offrir de l'agneau, une bonne partie de la population, le remplaçaient par un gâteau moulu en forme d'agneau. On évoque aussi l'interdiction faite par l'Église, jusqu'au XVII^e siècle, de consommer des œufs¹ pendant le Carême². Comme les poules continuaient de pondre, on conservait précieusement ces œufs jusqu'à la fête de Pâques, à partir de laquelle il fallait les consommer et pourquoi pas sous forme de pâtisserie.

En Alsace

Osterlammele, *Oschterlammele*, *Lamele* ou *Lammele*, *Lamala* dans le Haut-Rhin, mot alsacien signifiant « petit agneau de Pâques », est une pâtisserie traditionnelle d'Alsace en forme d'agneau pascal qui est offerte au matin du jour de Pâques.

Cette tradition typiquement alsacienne du *Lammele* est attestée dans une correspondance du théologien catholique Thomas Murner, en 1519 : le fiancé offrait un agneau pascal à sa fiancée. On le donnait aussi aux enfants au retour de la messe du jour de Pâques. Après le temps du Carême, ce biscuit, riche en œufs, dont la consommation était proscrite, permettait d'écouler le stock accumulé avant Pâques. L'agneau, saupoudré de sucre glace, était décoré d'un étendard en papier de soie aux couleurs du Vatican (jaune et blanc) ou de l'Alsace (rouge et blanc).

Le *Lammele* est traditionnellement cuit dans un moule en terre cuite vernissée, encore fabriqué par les potiers de Soufflenheim, qui conserve longtemps un délicat parfum de gâteau après sa cuisson.



Une collection de ces moules à gâteaux est présentée au musée du pain d'épices et de l'art populaire alsacien à Gertwiller.

Ces jolis gâteaux portent un petit col rouge avec une boucle symbole du sang du Christ et de son sacrifice. Ils sont confectionnés pour Pâques à la maison ou dans les boulangeries et pâtisseries locales.

Dans les pays d'Europe de l'Est

Cette coutume, assez étonnamment, n'a pas été interrompue même durant les années du communisme où toute manifestation religieuse était strictement interdite.

On le trouve en Suisse. En Allemagne et en Autriche il s'appelle *Osterlamm*, *Baranek wielkanocny* en Pologne, *Velikonoční beranek* en République tchèque. Dans ce dernier pays, les petits pains de Judas (*Jidase*) sont aussi très appréciés, le plus souvent tressés, ils représentent la corde avec laquelle Judas s'est pendu.

Recette

Le *Lammele* est fait de pâte à biscuit de type génoise, et prend son apparence d'agneau dans un moule en terre cuite composé de deux formes assemblées.

Ingrédients pour 4 personnes : 100 g de farine de type 45 ; 150 g de sucre ; 50 g de fécule ; 3 œufs ; 7.5 g de sucre vanillé (1 sachet) ; 3.5 g de levure chimique.

1-La pratique du Carême remonte aux premiers siècles du christianisme. Au départ, il s'agissait de jeûner pendant les quelques jours qui précédaient Pâques. La durée du Carême s'est étendue par la suite pour se fixer à 40 jours au VII^e siècle. A cette époque, il s'agissait de prendre qu'un repas quotidien et à jeûner complètement le Vendredi et le Samedi Saints. Il est interdit de consommer des aliments non maigres, c'est-à-dire les laitages, les œufs ainsi que la plupart des viandes. De même, il n'est pas autorisé de manger entre les repas.

2- Carême vient du latin *quadragesima* [dies] « le quarantième [jour] » avant Pâques, quarante, ce temps durant quarante jours. Le Carême est un temps de pénitence et de conversion, qui s'ouvre avec le mercredi des Cendres et culmine dans la semaine qui précède Pâques, la semaine sainte. Celle-ci commence avec le dimanche des Rameaux (célébration de l'entrée solennelle du Christ à Jérusalem) et inclut le jeudi saint (célébration de l'institution de l'eucharistie par le Christ), le vendredi saint (célébration de la Passion du Christ et de sa mort sur la croix) et s'achève avec la veillée pascale, pendant la nuit du samedi saint au dimanche de Pâques (jour par excellence du baptême et de l'eucharistie).

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver les séparément.
- Ajouter 5 cuillères à soupe d'eau chaude aux jaunes d'œufs. Ajouter également le sucre (150 g) et le sucre vanillé (7,5 g). Battre au fouet de manière à obtenir une masse crémeuse.
- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.
- Mélanger intimement les blancs en neige à la masse des jaunes d'œufs. Attention, il ne faut pas casser les blancs. Pour cela, vous devez mélanger le tout à l'aide d'une spatule dans un mouvement de bas en haut. La spatule pénètre le mélange avec la tranche et en ressort à plat.
- Mettre la farine, la fécule et la levure chimique dans un tamis. Tamiser sur la pâte du lammele et mélanger le tout avec la même précaution que pour l'étape précédente.
- Bien beurrer le moule du lammele en insistant bien au niveau des oreilles.
- Assembler les deux formes du moule et y verser la pâte.

Cuisson et démoulage :

- Enfourner le moule et faire cuire à 180° pendant 40 minutes.
- La cuisson terminée, laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace.



Variantes :

Il n'est pas interdit d'incorporer un peu de *schnaps* pour une recette plus goûteuse !

Et pour donner de la couleur à votre agneau, nous vous conseillons d'incorporer du *chocolat noir* et pourquoi pas un peu de glaçage sur la tête pour voir apparaître un véritable *agneau noir de Pâques*. On peut aussi enrober et napper le lammele de chocolat noir.

Les moules

La poterie en Alsace³

Au 19^{ème} siècle, on trouvait des centres potiers à Obernai, Saverne et Strasbourg, mais le seul endroit où des potiers fabriquaient des moules en terre cuite et où il est possible d'en trouver encore aujourd'hui, c'est à Soufflenheim, au nord de l'Alsace.

La pratique de la poterie à Soufflenheim remonte probablement au II^e millénaire avant J.C. Ce sont les nécropoles tumulaires fouillées au voisinage de Soufflenheim qui ont fourni les plus belles pièces de la magnifique collection de poteries de l'âge de bronze du musée de la ville de Haguenau.

La localité de Soufflenheim apparaît pour la première fois en 1147 sous le nom de Sulvelnheim. Les potiers du lieu auraient fait cadeau à l'Empereur Barberousse résidant à Haguenau d'une crèche en terre glaise de Soufflenheim. En remerciement, il leur aurait accordé, ainsi qu'à tous leurs descendants mâles, le droit perpétuel d'extraire gratuitement du sol de la forêt de Haguenau l'argile nécessaire à la pratique de leur métier.

Au XV^e et XVI^e s., il existe des documents évoquant des «Schüsseldreher», des tourneurs des terrines et des «Hafner» ou potiers de Soufflenheim.

Après un déclin au XVII^e dû à la guerre de Trente Ans, la poterie renaît modestement dans le village. C'est avec le changement des pratiques culinaires (abandon de la cuisson directe dans la cheminée au profit des fourneaux) à la fin du XVIII^e siècle, que les potiers de Soufflenheim vont connaître un âge d'or. Les nouveaux modes de cuisson vont entraîner la création de nombreux récipients et la terre vernissée est particulièrement adaptée à ces usages.

D'après un recensement fait en 1837, il y avait à Soufflenheim cinquante-cinq ateliers de poterie employant plus de six-cents ouvriers.

Le XX^e siècle voit le déclin progressif de la production face aux matériaux nouveaux (aluminium, plastique, verre moulé...) et les potiers durent adapter leur production et leur mode de distribution. Aujourd'hui il n'y en a plus que dix-neuf à perpétuer cette tradition, plaçant tout de même Soufflenheim second centre-potier de France.

3- Sources : OT de Soufflenheim et sifflets-en-terre-cuite.org

Bibliographie : Lucien Sittler, Marc Elchinger, Fritz Geissert. « Soufflenheim : Une cité à la recherche de son histoire », Société d'histoire et d'archéologie du Ried nord, 296 p. 1987.

<http://osterlammele.canalblog.com>

Les moules à lammele⁴

La variété de leurs formes et leur stylisation en font une composante de la céramique régionale et de l'art populaire en général.

La grande popularité de la coutume de l'Osterlammele est attestée par la diversité et la taille de ces agneaux de Pâques, variant de 10 à 31 cm de longueur et de 6,5 à 19,5 cm de hauteur. Le prix-courant de J. Burgard à Soufflenheim, vers 1920 n'indique pas moins de treize dimensions de 9 à 25 cm de hauteur.

Ces moules ont été fabriqués en assez grande quantité, car chaque boulangerie ou pâtisserie en possède, selon son importance, de dix à vingt en usage.

Depuis la fin du XIXe siècle, qui marqua la disparition des poteries locales, tous ces moules proviennent de Soufflenheim, dans le Bas-Rhin. Selon les ateliers, il y a de légères différences du modelé, du socle et du corps ; l'émail est typiquement brun-rouge, depuis quelques années parfois jaune clair. Les potiers d'autres localités fabriquaient également de ces moules, différents par leur forme et leur émail, tantôt brun-foncé, jaune-brun, vert-clair ou gris-vert. Les moules les plus anciens sont de forme générale plus massive, plus archaïque, les deux supports arrière plus lourds.



Pour la fabrication de ces moules, les potiers se servent d'une forme, montrant l'agneau en deux moitiés en relief (tel que le sera l'agneau en biscuit). Les potiers employaient autrefois des formes en terre cuite non émaillée, y appliquaient un flan rectangulaire en argile, façonnaient avec les mains les moules et les deux supports antérieurs en forme d'oreille aplatie, les séparaient ensuite en deux moitiés, et y fixaient après séchage deux supports postérieurs. L'émaillage de l'intérieur du moule et la cuisson au four se pratiquaient à l'engobe, comme pour d'autres poteries. Les formes portaient parfois des initiales du potier et la date de fabrication. Actuellement ils emploient à Soufflenheim des formes en plâtre.

L'agneau est représenté couché, la tête de profil, de sorte que les deux moitiés du moule sont pareilles. Dans un moule plus ancien appartenant à la première moitié du XVIIIe siècle à Sultz (Haut-Rhin), l'agneau est représenté tête tournée vers le spectateur de sorte que les deux moitiés ne sont pas égales.

L'extérieur du moule montre la forme générale du corps, sans grand détails, il est lisse, non émaillé, et comporte quatre supports, destinés à supporter le moule, dont les deux moitiés sont maintenues par une pince en gros fil de fer. Les supports avant sont formés par un aplatissement des oreilles, ceux de derrière par deux appendices droits ou légèrement courbés d'environ 4 à 8 cm de longueur.

En plus de ces supports, le moule présente sur le bord à gauche, à droite et en haut, trois petits appendices semi-circulaires perforés, qui servent à réunir les deux moitiés, soit par un mince coin en bois, soit par un fil de fer. Les moules les plus anciens ne possèdent que deux de ces appendices. Le moule, une fois rempli de pâte est placé, renversé, à l'aide de ces supports, dans le four.



L'intérieur du moule nous montre la surface du corps qui est rarement tout à fait lisse : petits cercles concentriques juxtaposés, parfois un pelage mouvementé, par petites courbes, pelage très stylisé, très simplifié, indiqué par de longues côtes couvrant toute la surface du corps...

Ces variantes sont dues à la stylisation des différentes époques et à l'habileté du potier.

Le socle des pièces plus anciennes est en biais, celui des moules plus récents mouluré.

Ces moules sont fragiles, employés seulement une fois dans l'année. Remisés, ils se détériorent et se cassent, ce qui explique la rareté de pièces anciennes et la continuité de production à Soufflenheim.

Depuis une vingtaine d'années on a essayé d'introduire des moules en fer blanc, qui ont certes l'avantage d'être plus solides, mais selon les dires des boulangers et des pâtisseries, les biscuits que l'on y cuit n'ont pas le même goût ni la même saveur. Aussi leur préfère-t-on les vieux moules en terre émaillée, qui au milieu de notre monde moderne, continuent à représenter une vieille tradition artisanale.

Jean Claude Brunelin

4- Adolphe Riff, conservateur du Musée Alsacien. «Les moules en terre émaillée en forme d'agneaux de Pâques en Alsace». Revue des Arts et Traditions Populaires, VIIe année, n° 1-2, 1959 <http://osterlammele.canalblog.com>

Les dénominations des 1000 premiers GAEC en Haute-Loire (suite et fin)

Préfixe	DENOMINATIONS	CDA		COMMENTAIRES	Nombre GAEC
		N°	ANNEE		
de la	COMBE	55	1974	L'environnement constitue une cible	
du	COUDERT	128	1977	pour identifier un gaec, 54 y ont eu recours.	
de la	PLAINE	130	1977		
du	PLATEAU	149	1978	L'horizon a prévalu pour 19 d'entre-eux	
du	VAL PEYRE	206	1980	(Combe, Plaine, Plateau, Sommets,	
de la	VIALLADE	209	1980	Coteau, Collines, Belvédère, Montagne	
du	COLLET	218	1981	Pied de Garde, Cimes, Panorama.) avec	
de l'	ENCLOS	242	1982	parfois des traductions locales	
des	ESPACES	253	1982	(Combe d'Azou, Val Peyre, Témonteil)	
du	COTEAU	262	1982		
du	MAS-TRUCHET	272	1983	Des caractéristiques plus propres	
du	JARDIN	308	1984	correspondant à l'intervention de l'homme :	
de l'	ALLEE	316	1984	9 gaec Clairière, Espaces, Jardin, Allée, Voutes,	
du	MAS PERTUIS	318	1984	Cluses, Pont Blanc, Grottes, Pont d'Or.	
des	VOUTES	320	1984	L'indication qui marque l'emplacement de	
des	TROIS CHEMINS	339	1985	proximité	
des	COLLINES	350	1985	pour 6 cas (Coudert, Trois Chemins, Collet,	
des	SOMMETS	358	1986	Petits Chemins, Coulée et par des lecteurs	
des	CIMES	373	1986	d'Asterix Beau Fix mais aussi	
d'	ECHAFFOI	378	1987	un col bien connu...	
des	CLAUSES	402	1988	Quelques appellations locales sont apparues	
du	TRESCOTS	436	1989	dans 11 gaec avec, là encore des	
de la	MONTAGNE	447	1989	noms explicitant parfois	
du	QUIROU	454	1989	la configuration du terrain	
du	PIPET	477	1990	Echaffoi,	
des	MAISONNETTES	482	1990	Terroir, Montagnou, Mamoit,	
de la	CLAIRIERE	495	1990	Ouches, Montana, Monjus,	
du	CLAPAS	546	1992	Quirou,,Pipet, Clapas, Rochettes.	
du	TERROIR	586	1994	Enfin 9 se prévalent de corps de	
du	BELVEDERE	590	1994	bâtiments.	
du	PIED DE GARDE	595	1994	On se rend compte de la	

Les dénominations des 1000 premiers GAEC en Haute-Loire (suite et fin)

des	VALLONS	635	1995	proximité du sud de la France avec	
du	PONT BLANC	657	1995	3 Mas (Truchet, Pertuis, Fleuri).	
des	GROTTE	659	1996	Mais aussi	
au	BEAU FIX	683	1996	souvenirs de temps anciens pour 4 :	
du	CLOUSEYS	684	1996	Viallade, Clouzeys, Bories, Cabarets	
des	MONTAGNOU	706	1997	avec inversement	
des	PETITS CHEMINS	717	1997	2 constructions récentes :	
des	BORIES	738	1998	Enclos, Maisonnets.	
des	CABARETS	743	1998		
	COMBE D'AZOU	794	2000		
des	DEUX COLLINES	797	2000		
du	MAMOIT	815	2001		
	CRET D'OLLIERES	816	2001		
de la	COULEE	828	2001		
des	OUCHES	845	2002		
des	ROCHETTES	849	2002		
du	TREMONTEIL	854	2002		
du	MAS-FLEURI	864	2002		
des	DEUX VERSANTS	889	2003		
du	PANORAMA	898	2003		
du	BEAU SITE	965	2005		
	MONTANA	976	2005		
du	PONT D'OR	983	2006		
de	MONJUS	995	2006		
	55 ENVIRONNEMENT soit 5,5 %				55
des	MURS DE PAULIN	85	1975	Je terminerai par un dernier groupe reposant	
des	BEAUDORS	92	1976	sur une personnification ou par un jeu de	
de la	CHATOUNE	95	1976	mots imaginés par les associés soit	
de	LAVALETTE	114	1977	un échantillon de 43 groupements	
de la	MAILLE	182	1979	répartis en 5 « familles ».	
des	ORLANS	183	1979	12 ont conçu un lien avec leur village par une	

Les dénominations des 1000 premiers GAEC en Haute-Loire (suite et fin)

du	CHEVALOU	187	1979	déclinaison parfois subtile : Murs de Paulin	
de	DOUX CHENE	202	1980	en ajoutant le mot murs, Lavalette pourtant	
du	NID	214	1981	situé à 1000 m d'altitude et sans rivière,	
des	YSSARTS	302	1984	Doux Chêne moins dur que Douchanez	
de	MISTOU	314	1984	que nous aurions pu rattacher aux arbres,	
des	AMOUROUX	343	1985	Amouroux ancien nom poétique du village, Mistou	
de l'	ECHO	364	1986	connu par les touristes, Villon-Vilette nom	
de l'	YVERT	365	1986	historique de la commune, Fougau qui sera bien	
du	CRI	396	1987	valorisé pour vendre des fromages de	
de	FLEURIVAL	416	1988	St Jean et de ses feux, Hameau peu identifiant	
de	VILLON-VILETTE	435	1989	car possible par la plupart des sociétés,	
du	FOUGAUD	458	1989	Lescaubize tiré de Lescure, qui pourrait savoir que	
de la	MOULINCHE	460	1989	Canté évoque un camp des armées	
des	ESCLOPS	499	1990	Romaines ? Vissaguet de la commune de Vissac,	
des	CLARINES	516	1991	Echo pour un phénomène de diffusion des sons	
du	HAMEAU	521	1991	9 ont choisi une appellation qui correspondait à	
de	SANOUBE	523	1991	à un vécu propre que je ne saurai expliquer	
des	BRISE VENT	552	1992	clairement : Orleans, Yssarts, Yvert, Cri, Hitena,	
de l'	AVENIR	557	1992	Marque, Dely, Licorne, Sarayou. Ce sont	
	HITENA	585	1994	des dénominations qui avaient peu de risques	
la	CLEF DES CHAMPS	636	1995	d'être copiées mais qui chantent bien !	
	MILLE COULEURS	653	1995	6 ont fait le lien avec un objet qui leur rappelle un	
des	ARBALETES	669	1996	vécu ou un rattachement que nul autre aurait pu	
de	VISSAGUET	758	1998	Faire : comment Arbalètes peut-il lier le nom des	
du	CANTE	767	1999	associés avec une célèbre bataille de 732 ? Esclops	
des	CALECHES	771	1999	chants de ralliement des Sauguains, Calèches	
du	LYON D'OR	778	1999	stockées sous un hangar de la ferme, Brise-Vent	
de	LESCAUBIZE	783	1999	qui équipe le village, Clarines pour leurs	
de l'	EMERAUDE	807	2000	troupeaux, Moulinche et présence de moulins.	
de la	MARQUE	827	2001	7 se sont identifiés avec l'histoire de leur	
de l'	ESPERANCE	862	2002	familles : Chatoune, Beaudors, Chevalou, Nid,	
la	MOUTONADE	906	2003	Moutonnade, Maille. Ne faut-il pas être	
du	DELY	931	2004	confiant dans l'avenir en créant un Gaec,	

Les dénominations des 1000 premiers GAEC en Haute-Loire (suite et fin)

de la	LICORNE	952	2005	9 d'entre-eux n'hésitent pas à le proclamer	
de la	BIENVENUE	964	2005	par leur appellation ou des signes optimistes :	
le	SARAYOU	967	2005	Fleurival ,Avenir, Clef des Champs, Lyon	
de	DIUMENJOIA	1000	2006	d'Or, Espérance, Emeraude, Mille Couleurs.	
	43 PERSONNIFICATIONS soit 4,3 %				
					1000

Fruit du hasard le 1000e gaec de notre échantillon est en occitan, DIUMENJOIA dont je donne avec plaisir la traduction « La joie du dimanche », n'est-ce pas un des objectifs fondamentaux du GAEC « profiter de la vie »).

SYNTHESE DE CES OBSERVATIONS

Les associés/associées (avec le rôle des conjointes/ts) des 1000 premiers GAEC de Haute-Loire ont Evolué au fil du temps, de 1966 à 2006 pour choisir la DENOMINATION de leur groupement. Les premières années, ils ont plutôt choisi le nom du village, de la commune et voir leur identité. Puis ils ont repéré les richesses du patrimoine naturel qui les entourait : montagnes, rivières... Ils ont ensuite fait un lien avec l'agriculture de leur exploitation : végétaux, animaux... L'intégration de plus en plus forte de la différence entre personnes physiques (associés) et personne morale (gaec) les oriente vers des choix plus originaux dont l'option commerciale fera son chemin. Enfin l'humour se développe et les associés n'hésitent pas à faire des jeux de mots de plus en plus fréquents. Nous avons pu observer la place des « ous » expressions très locales et des « ac » dérivée d'acu du Gallo-romain. Je citerai deux exemples glanés sur le marché du Puy le samedi pour illustrer la place de la dénomination :

- le gaec des Clochettes est fort connu mais peu de clients connaissent le nom des trois associés.
- le gaec des Mille et Une Fleurs a changé d'associés depuis sa création ce qui n'a pas perturbé sa clientèle.

J'aurai pu évoquer les nombreux gaec qui ont accueilli ou renouvelé des associés sans que cela pose question de leur unité.

Le choix de la DENOMINATION s'avère comme une décision stratégique et personnelle des membres.

Bernard Gauthier

Nous sommes aux temps de Pâques. Jadis il était prescrit, pour les catholiques, de faire ses Pâques, c'est à dire faire pénitence et communier au moins un fois l'an : "... mon père attend Quasimodo pour aller à confesse et faire ses Pâques la mort dans l'âme, juste pour ne pas provoquer le drame à la maison". (Annie Ernaux, La femme gelée, Gallimard, 1981). Et voici que s'y ajoute maintenant pour les agriculteurs la déclaration PAC, nécessaire pour émarger aux aides européennes...

SI ON PARLAIT DE LA PAC ?

La PAC (Politique Agricole Commune) remonte à 1962, elle avait été mis en place dans la foulée du traité de Rome de 1957.

Depuis sa création, elle a connu beaucoup de réformes, la dernière a démarré en janvier 2023 pour couvrir la période 2023 - 2027.

Les mécanismes en sont complexes, aussi nous essaierons dans cet article d'être le plus simple possible sans entrer dans les détails.

Pourquoi avoir créé la PAC ?

La PAC a été créée au sortir de la Seconde Guerre mondiale par les six pays fondateurs : l'Allemagne, l'Italie, la France, la Belgique, les Pays-Bas et le Luxembourg. La première préoccupation était de nourrir les populations à un prix abordable en assurant un revenu satisfaisant aux agriculteurs.

Les cinq objectifs de la PAC étaient les suivants :

- accroître la productivité de l'agriculture
- assurer un niveau de vie équitable à la population agricole ;
- stabiliser les marchés ;
- garantir la sécurité des approvisionnements ;
- assurer des prix raisonnables aux consommateurs.



La PAC a très rapidement atteint son objectif d'autosuffisance alimentaire de l'Union européenne dans les années 1980, grâce à des outils garantissant les revenus des agriculteurs, accompagnant l'exode rural et favorisant la modernisation des exploitations.

60 années de réformes successives

Des déséquilibres sont rapidement apparus, et notamment des excédents quasi permanents des principaux produits agricoles (exportés grâce à des subventions, stockés ou écoulés) et la PAC a dû être maintes fois modifiée pour corriger ses excès productivistes et ses effets néfastes sur l'environnement.

Depuis les années 90, on est entré dans un processus de réforme continu, visant à garantir à la fois une agriculture européenne compétitive, un meilleur respect de l'environnement, le maintien de la vitalité du monde rural, la réponse aux exigences des consommateurs en termes de qualité, de sécurité sanitaire et de bien-être animal.

Les principales réformes ont été:

- **1984** : Mise en place de **quotas** de production, notamment dans le secteur laitier
- **1992-2003 une première réforme** : Passage d'un système exclusif de garantie des prix à un soutien du revenu aussi par des **aides directes**.
- **2003-2013 découplément des aides** : les aides compensatoires sont **découplées** de la production. Les agriculteurs ne touchent plus les aides en fonction de ce qu'ils produisent. Avec cette deuxième réforme sont mis en place les **DPU** (Droits à Paiement Unique).
- **2014-2020 Un début de verdissement** : Cette nouvelle réforme recherche une **uniformisation** des aides entre les États européens et à l'intérieur de chaque état.

Tous les agriculteurs européens sont soumis à un ensemble de pratiques pour l'environnement, obligatoires et identiques dans toute l'Union Européenne pour pouvoir toucher les aides.

Une nouvelle réforme en 2021

Dans cette réforme, la PAC apporte un soutien aux agriculteurs, mais aussi aux filières agricoles et aux territoires ruraux, tout en luttant contre le changement climatique.

Décidée par le Parlement européen et le Conseil de l'Union européenne, elle vise à moderniser et simplifier la PAC pour la programmation 2023-2027.

Elle vient juste d'entrer en vigueur le 1er janvier 2023 et s'articule autour de **dix objectifs** :

- assurer un revenu équitable aux agriculteurs
- renforcer la compétitivité
- améliorer la position des agriculteurs dans la chaîne alimentaire
- agir contre le **changement climatique**
- **protéger l'environnement**
- **préserver les paysages et la biodiversité**
- **soutenir le renouvellement des générations**
- **dynamiser les zones rurales**
- garantir la qualité des denrées alimentaires et la santé
- encourager les connaissances et l'innovation



Même simplifiée, les mécanismes de la PAC restent complexes. Nous nous bornerons à deux éléments clés de cette réforme : **Le PSN et l'Écorégime**.

- **Le PSN (Plan National Stratégique)**

Chaque état membre a du faire un Plan National stratégique. Celui de la France a été approuvé par la Commission européenne le 31 août 2022. Il est entré en vigueur le 1er janvier 2023.

Il cherche à favoriser le développement d'un secteur agricole et sylvicole plus diversifié et résilient, et à accompagner la transition agroécologique engagée par les agriculteurs. Il s'agit également d'assurer le développement social et économique des zones rurales.

- **L'Écorégime**

C'est la grande nouveauté de la PAC 2023- 2027, il s'articule sur trois axes :

. Les pratiques agricoles : diversification des cultures sur les surfaces labourées, maintien des prairies permanentes.

. la certification : agriculture biologique, Haute Valeur Environnementale (HVE)

. la biodiversité : conservation des haies, bosquets, arbres, jachères, ...

On vient bien là le verdissement de la PAC, son orientation vers le développement durable, la transition écologique.

Quelles incidences sur la production ovine ?

Des études montrent que cette nouvelle PAC ne devrait pas avoir d'effet important chez les producteurs ovins mais aussi bovins.

Les fermes ovines françaises sont plutôt conduites de manière extensive, ce qui donne à croire qu'elles peuvent s'intégrer plus facilement dans les dispositifs liés à l'écorégime.

Un peu d'humour européen !

Pour terminer, une petite note d'humour européen sachant que chaque pays de l' Europe aime bien se moquer gentiment de ses voisins. Nous nous cantonnerons à 4 pays proches de nous en y mettant une note patoisante.

Commençons par l'**Italie**

Venon de plaçar un telefòn vès n'italian . Lo tecnician i dit :

- Prenetz l'aparelh de la man gaucha, e fasetz lo numerò de la man dreita
- Mas alors ! l'italian se fat de socit, en d'aquela man, vòl podre parlar ?

On vient d'installer le téléphone chez un italien. Le technicien lui dit :

- Vous prenez le combiné de la main gauche et vous faites le numéro de la main droite
- Mais alors, s'inquiète l'italien, avec quelle main, je vais pouvoir parler ?

Les Belges :

Un belge s'enava à la pescha, se bota sobre lo glàç sort sa seita, sa linha e enreia a trocejar un trauc. Ausit na votz que i dit :

- i a gis de peissons per aici !

Se torna e vese dingus mas la votz recommenca :

- i a gis de peissons per aici !

Lo belge eivaratjat :

- Quò es que me parla ?!

- Aquò es ieu, sei lo director de la patinoira.

Un belge part à la pêche, il va sur la glace, sort sa scie et sa canne à pêche, et commence à découper un trou. Il entend une voix qui lui dit :

- Il n'y a pas de poissons, ici.

II se retourne et ne voit personne mais la voix reprend :

- Il n'y a pas de poissons, ici.

Le belge excédé :

- Mais enfin, qui me parle ?

- C'est moi ! je suis le directeur de la patinoire.



Les Espagnols

N'espagnol arriba elh restaurant, lo sèrber i damanda :

- Gaspachò ?

- Amarai mai freid !

Un espagnol va au restaurant. le maître d'hôtel lui propose :

- Gaspacho ?

- Je préférerais froid. On

Les Portugais

Qu'aquò es que vene sobre los pòmiers ?

De poms.

Qu'aquò es que vene sobre los pureiras ?

De peras.

Qu'aquò es que vene sobre los eichafaudatges ?

De Portuguès.-----

Qu'est-ce qui pousse sur des pommiers ?

Des pommes.

Qu'est-ce qui pousse sur des poiriers ?

Des poires.

Qu'est-ce qui pousse sur des échafaudages ?

Des Portugais.

Henri OLLIER

A Mountain Town in France (*suite et fin*)

They were of all ages: children at their first web of lace, a stripling girl with a bashful but encouraging play of eyes, solid married women, and grandmothers, some on the top of their age and some failing towards decrepitude. One and all were pleasant and natural, ready to laugh and ready with a certain quiet solemnity when that was called for by the subject of our talk. Life, since the fall in wages, had begun to appear to them with a more serious air. The stripling girl would sometimes laugh at me in a provocative and not unadmiring manner, if I judge aright; and one of the grandmothers, who was my great friend of the party, gave me many a sharp word of judgment on my sketches, my heresy, or even my arguments, and gave them with a wry mouth and a humorous twinkle in her eye that were eminently Scottish. But the rest used me with a certain reverence, as something come from afar and not entirely human. Nothing would put them at their ease but the irresistible gaiety of my native tongue. Between the old lady and myself I think there was a real attachment. She was never weary of sitting to me for her portrait, in her best cap and brigand hat, and with all her wrinkles tidily composed; and though she never failed to repudiate the result, she would always insist upon another trial. It was as good as a play to see her sitting in judgment over the last. "No, no," she would say, "that is not it. I am old, to be sure, but I am better looking than that. We must try again." When I was about to leave she bade me good-bye for this life in a somewhat touching manner. We should not meet again, she said; it was a long farewell, and she was sorry. But life is so full of crooks, old lady, that who knows? I have said good-bye to people for greater distances and times, and, please God, I mean to see them yet again.

Elles étaient de tous âges: des enfants à leur première toile de dentelle, une jeune fille au coup d'oeil timide mais encourageant, des femmes mariées solides et des grands-mères, certaines dans la plénitude de leur âge et d'autres s'acheminant vers la décrépitude. Toutes étaient agréables et naturelles, prêtes à rire et enclines en une certaine gravité tranquille lorsque le sujet de notre entretien le requérait. La vie, depuis la baisse des salaires, avait commencé à leur paraître plus sérieuse. La jeune fille se moquait parfois de moi d'une manière provocante et non amicale, si je juge bien; et l'une des grands-mères, qui était ma grande amie du groupe, m'a donné beaucoup d'avis aiguisés sur mes croquis, mon impiété, ou même mes arguments, et avec un air ironique et un pétilllement moqueur dans ses yeux, ce qui étaient éminemment écossais. Mais les autres pratiquaient un certain respect, un peu distant et impersonnel. Rien ne les mettrait à leur aise si ce n'est la drolerie irrésistible de ma langue maternelle. Entre la vieille dame et moi, je pense qu'il y avait un réel attachement. Elle ne se lassait jamais de poser pour un portrait, avec sa plus belle coiffe et chapeau de brigand, et avec son beau visage ridé; et bien qu'elle n'ait jamais manqué de critiquer le résultat, elle demandait toujours un autre essai. C'était aussi bien qu'une pièce de théâtre de la voir en train de juger la dernière. "Non, non", disait-elle, "ce n'est pas ça. Je suis vieille, certes, mais je suis plus belle que ça. Il faut réessayer." Quand j'étais sur le point de partir, elle m'a dit adieu d'une manière quelque peu touchante. Nous ne devrions pas nous revoir, dit-elle; c'était un adieu pour longtemps, et elle était triste. Mais la vie est si pleine de tours, vieille dame, qui sait ? J'ai dit au revoir à des gens sur des distances et des temps plus longs¹, et, s'il plaît à Dieu, j'ai bien l'intention de les revoir encore.



One thing was notable about these women from the youngest to the oldest, and with hardly an exception. In spite of their piety, they could twang off an oath with Sir Toby Belch in person. There was nothing so high or so low, in heaven or earth or in the human body, but a woman of this neighborhood would whip out the name of it, fair and square, by way of conversational adornment. My landlady, who was pretty and young, dressed like a lady and avoided *patois* like a weakness, commonly addressed her child in the language of a drunken bully. And of all the swearers that I ever heard, commend me to an old lady in Gondet, a village of the Loire. I was making a sketch, and her curse was not yet ended when I had finished it and took my departure. It is true she had a right to be angry; for here was her son, a hulking fellow, visibly the worse for drink before the day was well begun. But it was strange to hear her unwearying flow of oaths and obscenities, endless like a river, and now and then rising to a passionate shrillness in the clear and silent air of the morning. In city slums, the thing might have passed unnoticed; but in a country valley, and from a plain and honest

1- Ce passage pourrait être une allusion à Fanny. Dans une lettre à son cousin Robert Stevenson, il déclarait : «dans tout cela [allusion au Voyage] il y a beaucoup de simples déclarations à F. dont tu comprendras, je pense, la plupart. Pour moi, c'est le principal fil directeur ».

countrywoman, this beastliness of speech surprised the ear.



Une chose était remarquable à propos de ces femmes, des plus jeunes aux plus âgées, avec à peine une exception. Malgré leur piété, elles pouvaient faire serment avec Sir Toby Belch² en personne. Il n'y avait rien de si haut ni de si bas, ni dans le ciel, ni sur la terre, ni dans le corps humain, qu'une femme de ce quartier en ferait ressortir le nom, juste et exact, en guise de sujet de conversation. Ma logeuse, qui était jolie et jeune, habillée comme une dame et évitait le patois comme une faiblesse, s'adressait couramment à son enfant dans la langue d'une brute avinée. Et de tous les jurons que j'ai jamais entendus, je vous recommande une vieille dame de Goudet, un village de bord de Loire. J'étais en train de faire un croquis, et sa malédiction n'était pas encore terminée lorsque je l'eus fini et fus parti. Il est vrai qu'elle avait le droit d'être en colère; car son fils, un gaillard imposant, visiblement aviné avant que la journée fût bien commencée. Mais il était étrange d'entendre son flot ininterrompu de jurons et d'obscénités, sans fin comme un fleuve, et s'élevant de temps en temps avec une véhémence stridente dans l'air clair et silencieux du matin. Dans les quartiers pauvres des villes, la chose aurait pu passer inaperçue; mais dans une vallée de campagne, et de la part d'une simple et honnête paysanne, ce cri bestial choquait l'oreille.

The *Conductor*, as he is called, of *Roads and Bridges*, was my principal companion. He was generally intelligent, and could have spoken more or less falsetto on any of the trite topics; but it was his specialty to have a generous taste in eating. This was what was most indigenous in the man; it was here he was an artist; and I found in his company what I had long suspected, that enthusiasm and special knowledge are the great social qualities, and what they are about, whether white sauce or Shakespeare's plays, an altogether secondary question.

Le Conducteur³, comme on l'appelle, des Ponts et Chaussées, était mon principal compagnon⁴. Il était plutôt intelligent et aurait pu parler de sa voix de fausset sur n'importe lequel des sujets rebattus; sa spécificité était son attirance pour le manger. C'était ce qu'il y avait de plus typique chez l'homme; c'était un artiste en la matière; et j'ai trouvé en sa compagnie ce que je soupçonnais depuis longtemps, à savoir que l'enthousiasme et la connaissance particulière sont de grandes qualités sociales, et de quoi il s'agit, que se soit de sauce blanche ou de pièces de Shakespeare, une question tout à fait secondaire.

I used to accompany the *Conductor* on his professional rounds, and grew to believe myself an expert in the business. I thought I could make an entry in a stonebreakers' time-book, or order manure off the wayside with any living engineer in France. Gondet was one of the places we visited together; and Laussonne, where I met the apothecary's father, was another. There, at Laussonne, George Sand spent a day while she was gathering materials for the "Marquis de Villemer;" and I have spoken with an old man, who was then a child running about the inn kitchen, and who still remembers her with a sort of reverence. It appears that he spoke French imperfectly; for this reason George Sand chose him for companion, and whenever he let slip a broad

2- Belch (Sir Toby). Personnage de la comédie de Shakespeare la Nuit des Rois (1602). Son nom est l'équivalent de messire Tobie Rotegras. Certains critiques ont vu en lui une sorte de Falstaff atténué, dont les vices auraient perdu la moitié de leur nocivité, en même temps que le personnage perdait de son énormité. Belch, comme Falstaff, est un phénomène social, une épave de la féodalité mourante, un gentleman réduit par les malheurs du temps et les mésaventures

3- Les conducteurs entraient dans l'administration par concours, souvent comme commis puis conducteurs ou ingénieur des Travaux publics de l'État. Certains finissaient leur carrière comme « faisant office d'ingénieur des ponts et chaussées 3e classe » ou comme ingénieur des ponts et chaussées 3e ou 2e classe, sans jamais être passés par l'École. Chargés sous les ordres des ingénieurs ordinaires de la surveillance et du contrôle des travaux et des fournitures, ils secondaient les ingénieurs pour les levers de plans, et constataient les contraventions en matière de grande voirie. Un conducteur au moins était attaché à chaque ingénieur. Ils étaient dotés d'un uniforme et avaient droit à une retraite. Nommés par le directeur général sur proposition de l'ingénieur en chef, ils devaient savoir lire, écrire, toiser, lever des plans élémentaires et les dessiner au trait et avoir travaillé pendant deux ans dans un bureau des Ponts et Chaussées comme surnuméraires ou employés.

4- Il s'agit du Conducteur de 4e classe des Ponts et Chaussées, Louis Goguelat, né en Saône-et-Loire et habitant au Monastier, quartier Saint Jean. Pourquoi R.-L. Stevenson a-t-il choisi Le Monastier en 1878 ? André Crémillieux. Cahiers de la Haute-Loire. 2004

and picturesque phrase in *patois*, she would make him repeat it again and again till it was graven in her memory. The word for a frog particularly pleased her fancy; and it would be curious to know if she afterwards employed it in her works. The peasants, who knew nothing of letters and had never so much as heard of local colour, could not explain her chattering with this backward child; and to them she seemed a very homely lady and far from beautiful: the most famous man-killer of the age appealed so little to Velaisian swine-herds!

J'accompagnais le Conducteur dans ses tournées professionnelles et commençais par me croire un expert dans le domaine. J'ai pensé que je pourrais faire mon entrée dans l'emploi de cantonnier, ou commander de l'engrais sur le bord de la route avec n'importe quel ingénieur vivant en France. Goudet était l'un des endroits que nous avons visités ensemble; et Laussonne, où j'ai rencontré le père de l'apothicaire. Là, à Laussonne, George Sand passa une journée pendant qu'elle rassemblait des éléments pour le «marquis de Villemer»; et j'ai parlé à un vieillard, qui était alors un enfant courant dans la cuisine de l'auberge, et qui se souvient encore d'elle avec une sorte de révérence. Il paraît qu'il parlait le français imparfaitement; pour cette raison, George Sand le choisissait comme compagnon, et chaque fois qu'il laissait échapper une tournure longue et pittoresque en patois, elle le faisait répéter encore et encore jusqu'à ce qu'elle fût gravée dans sa mémoire. Le mot pour grenouille lui plaisait particulièrement; et il serait curieux de savoir si elle l'utilisa ensuite dans ses œuvres. Les paysans, qui ne connaissaient rien en littérature et n'avaient jamais entendu parler de la couleur locale, ne pouvaient pas comprendre ses bavardages avec cet enfant arriéré; et elle leur paraissait une dame très simple et loin d'être apprêtée: l'assassin le plus célèbre de l'époque attirait si peu les troupeaux de porcs vellaves!



On my first engineering excursion, which lay up by Crouzials toward Mount Mezenc and the borders of Ardèche, I began an improving acquaintance with the foreman road-mender. He was in great glee at having me with him, passed me off among his subalterns as the supervising engineer, and insisted on what he called "the gallantry" of paying for my breakfast in a road-side wine-shop. On the whole, he was a man of great weather-wisdom, some spirits and a social temper. But I am afraid he was superstitious. When he was nine years old, he had seen one night a company of *bourgeois et dames qui faisaient le manège avec des chaises*, and concluded that he was in the presence of a witches' Sabbath. I suppose, but venture with timidity on the suggestion, that this may have been a romantic and nocturnal picnic party. Again, coming from Pradelles with his brother, they saw a great, empty cart, drawn by six enormous horses before them on the road. The driver cried aloud and filled the mountains with the cracking of his whip. He never seemed to go faster than a walk, yet it was impossible to overtake him; and at length, at the corner of a hill, the whole equipage disappeared bodily into the night. At the time people said it was the devil *qui s'amuse à faire ça*.

Lors de ma première inspection de travaux, qui s'est déroulée à Crouziols vers le mont Mezenc et les confins de l'Ardèche, j'ai fait connaissance avec le contremaître des travaux routiers. Il était très heureux de m'avoir avec lui, me faisait passer parmi ses subalternes pour l'ingénieur contrôleur, et insistait sur ce qu'il appelait «la galanterie» de payer mon petit-déjeuner dans un cabaret au bord de la route. Dans l'ensemble, c'était un homme d'une grande sagesse climatique, de quelque esprit et d'un caractère sociable. Mais je craignais qu'il soit superstitieux. Quand il avait neuf ans, il avait vu une nuit une compagnie de "bourgeois et dames qui faisaient le manège avec des chaises", et en avait conclu qu'il était en présence d'un sabbat de sorcières. Je suppose, mais avançant cette suggestion avec prudence, que ce pouvait être un pique-nique romantique et nocturne. De nouveau, venant de Pradelles avec son frère, ils virent une grande charrette vide, tirée par six énormes chevaux devant eux sur la route. Le chauffeur pleurait bruyamment peuplait les montagnes du claquement de son fouet. Il ne semblait jamais aller plus vite qu'une marche, mais il était impossible de le dépasser; et enfin, au détour d'une colline, l'équipage disparut corps et biens dans la nuit. À l'époque, on disait que c'était le diable "qui s'amuse à faire ça".

I suggested there was nothing more likely, as he must have some amusement.

The foreman said it was odd, but there was less of that sort of thing than formerly. "*C'est difficile,*" he added, "*à expliquer.*"

When we were well up on the moors and the *Conductor* was trying some road metal with the gauge—"Hark!" said the foreman, "do you hear nothing?"

J'ai suggéré qu'il n'y avait rien de plus probable, car il devait vouloir s'amuser.

Le contremaître a dit que c'était étrange, mais il y avait moins de choses de ce genre qu'autrefois. «C'est difficile», a-t-il ajouté, «à expliquer».

Quand nous étions plus haut dans les landes et que le Conducteur essayait un mélange concassé avec un calibre -

«Écoutez! dit le contremaître, n'entendez-vous rien?»

We listened, and the wind, which was blowing chilly out of the east, brought a faint, tangled jangling to our ears.

"It is the flocks of Vivarais," said he.

For every summer, the flocks out of all Ardèche are brought up to pasture on these grassy plateaux.

Here and there a little private flock was being tended by a girl, one spinning with a distaff, another seated on a wall and intently making lace. This last, when we addressed her, leaped up in a panic and put out her arms, like a person swimming, to keep us at a distance, and it was some seconds before we could persuade her of the honesty of our intentions.

The *Conductor* told me of another herdsman from whom he had once asked his road while he was yet new to the country, and who fled from him, driving her beasts before her, until he had given up the information in despair. A tale of old lawlessness may yet be read in these uncouth timidities.

Nous avons écouté, et le vent, qui soufflait froid de l'est, apporta un léger tintement confus à nos oreilles.

«Ce sont les troupeaux du Vivarais», dit-il.



Chaque été, des troupeaux de toute l'Ardèche montent au pâturage sur ces plateaux herbeux.

Ici et là, un petit troupeau privé est gardé par des filles, l'une filant avec une quenouille, un autre assise sur un mur et faisant de la dentelle avec application. Cette dernière, quand nous nous adressâmes à elle, fit un bond, paniquée et tendit les bras, comme une personne qui nage, pour nous tenir à distance, et il nous a fallu quelques secondes avant de pouvoir la persuader de l'honnêteté de nos intentions.

Le conducteur me parla d'une autre bergère à qui il avait une fois demandé sa route alors qu'il était encore nouveau dans le pays, et qui l'avait fuit, poussant ses bêtes devant elle, jusqu'à ce qu'il ait abandonné en désespoir de cause. Un vieux fond d'insécurité peut permettre d'interpréter ces frustes craintes.

The winter in these uplands is a dangerous and melancholy time. Houses are snowed up, and wayfarers lost in a flurry within hail of their own fireside. No man ventures abroad without meat and a bottle of wine, which he replenishes at every wine-shop; and even thus equipped he takes the road with terror. All day the family sits about the fire in a foul and airless hovel, and equally without work or diversion. The father may carve a rude piece of furniture, but that is all that will be done until the spring sets in again, and along with it the labours of the field. It is not for nothing that you find a clock in the meanest of these mountain habitations. A clock and an almanac, you would fancy, were indispensable in such a life.

L'hiver dans ces hautes terres est une période dangereuse et triste. Les maisons sont enneigées et les voyageurs perdus sous les rafales de grêle hors leur propre coin du feu. Aucun homme ne s'aventure à l'extérieur sans viande et sans bouteille de vin, et se réapprovisionne dans tous les cabarets; et même ainsi équipé, il prend la route avec terreur. Toute la journée, la famille s'assoit autour du feu dans une masure fétide et sans air, et également sans occupation ni distraction. Le père peut sculpter un meuble grossier, mais c'est tout ce qui sera fait jusqu'à ce que le printemps s'installe à nouveau, et avec lui les travaux des champs. Ce n'est pas pour rien que vous trouvez une horloge dans la plus vilaine de ces habitations de montagne. Une horloge et un almanach, vous l'imaginez, sont indispensables dans une telle vie. . .

R.-L. Stevenson

LE PAYSAN

V- Bergers et pâturages

Henri Bordeaux

Au devant marchait un berger enveloppé dans une grande cape qui avait dû supporter le vent et la pluie bien des fois car elle était de la couleur verdâtre de ces toits de chaume sur lesquels de nombreux hivers ont pesé. Malgré le soleil, il ne semblait pas gêné d'une si ample couverture. Sans doute notre soleil n'était pas celui qu'il avait quitté. Son chapeau rabattu noircissait tout le haut du visage dont ne ressortait nettement que la barbe qui était grise. C'était déjà un vieil homme. Il avançait lentement avec un léger dandinement de tout le corps. On aurait pu le confondre avec un mendiant sans une involontaire majesté qui le recouvrait comme son manteau... celle du capitaine qui dirige sa compagnie, celle du semeur qui jette les grains...

Il me parut si important que je le saluai, mais il ne me rendit pas mon salut, et ne daigna pas se détourner de sa tâche absorbante. Grand' père commença une phrase :

- Dites-moi, berger...

Et il jugea inutile de l'achever à cause de tant de gravité qu'il avait reconnue.

Derrière l'homme qui avait un chien noir dans les jambes, venaient, en triangle, trois bourriques pelées et efflanquées, chargées d'objets que l'on ne voyait pas, car une bâche les cachait. Elles baissaient la tête vers le sol, comme si elle voulaient le renifler ou le brouter. Ensuite, c'était le gros de l'armée, le peuple des moutons pressés les uns contre les autres, par huit ou dix de front, quand on pouvait les compter : la plupart du temps, les rangs étaient incertains et soumis à des flux et à des reflux. Toute cette laine oscillait comme si elle appartenait à une bête unique interminable et rampante, secouée de frissons continuels...

Il en passa, il en passa. Je crus que cela n'en finirait plus, et j'estimai leur nombre à plusieurs milliers. Peut-être, en réalité, en passa-t-il trois au quatre cents. Le flot se ralentit. Les rangs se desserrèrent. Sept ou huit moutons débandés clôturèrent le défilé. Et ce fut enfin l'arrière-garde, composée de quatre bourricots bâtés et d'un second berger, moins auguste et solennel que le premier. Quand celui-ci fut à notre hauteur, grand-père, enhardi, posa la question que l'autre n'avait pas écouté :

- Eh ! Berger, comme ça, où allez-vous ?

C'était un homme jeune, souple, maigre et musclé, le couvre-chef en arrière, le veston court, une ceinture rouge autour des reins, et qui ne devait se soucier ni du chaud ni du froid. Il montrait en pleine lumière sa figure bronzée. Pour se distraire, il sifflait, et, en sifflant, il souriait comme s'il s'amusait de sa musique, ou peut-être le pli des lèvres lui donnait-il l'air de sourire.

A la question de grand-père, il éclata de rire franchement et dans sa bouche les dents brillèrent, des dents comme j'en avais vues à des loups ou à des fauves dans une ménagerie où l'on m'avait mené. Et, avec simplicité, il répondit :

- A la montagne.

La Maison

Suivent les longs sages

Dans l'herbe rare des monts ou les gras pâturages

Seule la faim qui tout à coup se fait sentir

Ou la direction qu'ont prise les ombres sur le sol

Révèleront au berger

L'écoulement des heures



C.F. Ramuz¹

Plus rien là-haut que le vieux Plan avec son troupeau de moutons et le troupeau errait dans les ravins comme l'ombre d'un nuage.

Il est obligé de se déplacer tout le temps. Rien ne pousse, en effet, dans ces solitudes, qu'un peu de gazon maigre par les fentes des pierres, comme dans une cour pavée et dans l'entre-deux des pavés ; il faut que le troupeau le mendie brin à brin. Alors il avance, et il broute tout en avançant. Du matin au soir il est en marche. Il est carré, il est pointu, il est en forme de triangle, ou bien en forme de rectangle, et, tantôt sur les pentes, tantôt dans le fond de la combe, imite l'ombre d'un nuage dont le vent modifierait continuellement la disposition au-dessus de vous. Il avance, il se recourbe en passant sur une bosse, il se recourbe dans l'autre sens en s'enfonçant dans un creux. Il devient convexe, il devient concave ; il fait un bruit comme quand les vagues à petits coups reviennent constamment heurter les cailloux sur le rivage.

Lui, se tenait planté en terre tout à côté, comme un vieux mélèze touché par l'hiver.

Planté là, tout debout, immobile dans sa houppelande, hochant en haut de sa houppelande sa barbe blanche sous son vieux chapeau aux bords effrangés.

Derborence

Jean de la Varende²

Vers le sud, la terre parut floconner ; au milieu du champ couleur de lion, une guérite bleue sur roues levait ses brancards : les moutons, le berger et sa cabane. Des points noirs et vifs, toujours en mouvement, cernaient l'amas laineux : les chiens.



- Eh, bonjour mon Cézaire... ça va-t-il comme tu veux ?

Le vieil homme souleva son chapeau de jonc et sourit ; puis il fit une moue :

- Non, Not'Maître ; mais va quand même...

- Le troupeau ?

- Oui. Pas trop de mal-être, mais, du mal-va ! La bête ne tient point. Les mait'béliers ne trouvent ni chaume, ni lisière même à leur convenance, on cherche le manger sans répit... - il parla aux bêtes – Rrrr-itt : Rrrroui-itt ! ...Blaizot à dret ! Et Schmel ! Schmel (vite ? Peut-être une corruption du mot allemand ?) il parlait aux chiens : Balizot ! Schmell ! Tenez, Not'Maît : le grand Rouget, il est cor' en maraude...

Les chiens du château, assis sur leur derrière, attendaient très loin. Ils n'approchaient pas les chiens du troupeau démons noirs efflanqués, aux yeux si terriblement clairs, qui s'affairaient dans une rage muette. Sans autre bruit qu'un froissement étouffé, un cliquetis de feuilles sèches, les moutons refluaient.

- Oui... fit le maître, c'est drôle... et les mères ?

1- Charles Ferdinand Ramuz (1878-1947) est un écrivain suisse romand. Muni d'une licence de lettres classiques, il devient enseignant puis émigre à Paris afin de préparer, à la Sorbonne, sa thèse de doctorat. A Paris, il fréquente les milieux littéraires, et publie son premier roman, "Aline", en 1905, aux éditions Perrin. La Grande guerre le contraint à regagner définitivement son pays natal. En Suisse, Ramuz participe à l'aventure des "Cahiers vaudois" et il signe le manifeste de la revue : "Raison d'être", l'année de la déclaration de guerre. Par la suite, il y publiera "Adieu à beaucoup de personnages et autres morceaux", "Les Signes parmi nous" et "Histoire du Soldat." En 1924, par l'entremise d'Henry Poulaille, il signe avec Grasset. Vient alors la reconnaissance de l'œuvre, à défaut du succès véritable car les livres de Ramuz ne seront jamais des best-sellers.

2- Orphelin de père à trois mois, il vit à Rennes entre 1890 et 1906. Il fait l'École des Beaux-Arts à Paris. Durant une partie de la Grande Guerre il est infirmier. Jean Balthazar Marie Mallard de La Varende Agis de Saint-Denis (1887-1959), baron Agis de Saint-Denis, se présente comme "vicomte de La Varende". Il est connu sous le nom de Jean de La Varende. Il est un romancier, critique littéraire, artiste-peintre et maquettiste naval. Membre de l'académie Goncourt de 1942 à 1944, Jean de La Varende en démissionne en 1944, afin de protester contre les accusations de collaboration. Codirecteur des "Cahiers franco-allemands" il a pu être considéré proche des idées fascistes mais c'est plutôt un monarchisme nostalgique qu'il retranscrit dans ses œuvres. Auteur d'une vingtaine de romans ("Nez-de-Cuir, gentilhomme d'amour", 1936) et de plus de deux cents nouvelles ("Pays d'Ouche : 1740-1933, 1934), il s'est surtout attaché à l'évocation du terroir normand avec ses curés de campagne, ses paysans et ses hobereaux, tout en exprimant sa nostalgie de l'Ancien Régime et sa passion pour la mer et les marins. Il est aussi l'auteur de Biographies de marins (Surcouf, Suffren), de saints prêtres (Monsieur Vincent, Le Curé d'Ars et sa passion), de grands Normands (Mademoiselle de Corday, Flaubert par lui-même) ou de chouans (Cadoudal). On lui doit également des Monographies sur la Normandie (Le Mont Saint-Michel, L'Abbaye du Bec-Hellouin).

- Beaux ventres ! Répliqua l'homme, mamelles raidies et sûrement du double partout (deux naissances) ; mais elles ont le bêlis. Marchez ! Not'Maît, dès que vous avez passé la sente Rosse elles vous ont nommé... r'gardez le carroi... au loin !

Très loin, en effet, un lourd attelage gris menait du fumier noir, mais si loin ! Perceptible à l'ouïe seulement à cause de la conductibilité de la plaine. Une brebis s'arrêta ; une autre cessa de brouter puis, toutes, elles se tinrent, longues, le cou tendu vers les hommes des fonds, et bientôt commença le bêlis :

... une discordante et sourde mêlée de voix, si tremblantes, si résignées ; faites d'une telle soumission au désespoir, au mauvais destin ; éveillant l'idée d'une foule vaincue qui accepterait la souffrance pourvu qu'on lui permît de se plaindre, - à petit bruit - comme en rêve...

Sombres, le Comte et le berger regardaient le troupeau. Enfin le berger modula un sifflet ; les brebis revinrent au sol.

- Y a de ça ! De la faute à ça ! Fit l'homme en exhibant une poignée de glaise scellée d'une empreinte : une patte de chien, forte : le maître haussa les sourcils :

- Oui, Not'Maît', deux loups et une louve... J'ai trouvé trace des mamelles de la femme emmi les marnes ; j'allume depuis trois soirs...

- ... C'était donc toi, berger, ces lueurs ?

- Moué ! Et j'ai vu luire leurs yeux aux braises... Tout cela de la vermine à Saint-Evroult (bêtes sauvages) ; - et il cracha par terre en jouant avec la motte, pensivement.

- Si tu es sûr, je m'en vais prévenir M. du Halleys ; il serait demain ici avec ses vautres ?

- Non ! Fit le berger ; suis sûr, mais j'suffis et j'ai crainte de malheur ; mieux vaut danger de loup que d'autres...Il me tient en veille.

- Veux-tu un fusil, Césaire ?

- Un fusill'... - fit l'homme avec un rire presque douloureux - Non ! Not'Maît... un fusil, au berger ! - il se grandit sous la limousine fauve ; lui, courbé et lié au sol, devînt très haut sur la terre pâle - Not'Maît', non ! Bergers ont d'aut' z'armes !

Tandis que M. de Galart reprenait sa route, il l'entendit répéter en marmonnant avec une fierté redoutable :

« ... berger a d'aut'z'armes... »

Le maître se retourna encore : le berger levait les bras, pour saluer, et comme il semblait déjà loin !

Les Manants du Roi

Et puis, un beau jour

C'est le retour

Au long des pentes

Jusqu'à la joyeuse débandade finale

Dans la hâte de regagner la maison et l'étable

Alphonse Daudet

Tenez ! Pas plus tard qu'hier soir, j'ai assisté à la rentrée des troupeaux dans un « mas » qui est au bas de la côte, et je vous jure que je ne donnerais pas ce spectacle pour toutes les « premières » que vous avez eues à Paris cette semaine. Jugez plutôt.

Il faut vous dire qu'en Provence, c'est l'usage, quand viennent les chaleurs, d'envoyer le bétail dans les Alpes. Bêtes et gens passent cinq ou six moi là-haut, logés à la belle étoile, dans l'herbe jusqu'au ventre ; puis au premier frisson de l'automne on redescend au mas, et l'on revient brouter bourgeoisement les petites collines grises que parfume le romarin... Donc hier soir les troupeaux rentraient. Depuis le matin, le portail attendait, ouvert à deux battants ; les bergeries étaient pleines de paille fraîche. D'heure en heure on se disait : « Maintenant ils sont à Eyguières, maintenant au Paradou. » Puis tout à coup, vers le soir, un grand cri : « Les voilà ! » et là-bas, au lointain, nous voyons le troupeau s'avancer dans une gloire de poussière. Toute la route semble marcher avec lui... Les vieux béliers viennent d'abord, la corne en avant, l'air sauvage ; derrière eux le gros des moutons, les mères un peu lasse, leurs nourrissons dans les pattes, - les mules à pompons rouges portant dans des paniers les agnelets d'un jour qu'elles bercent en marchant ; puis les chiens tout



suants, avec des langues jusqu'à terre, et deux grands coquins de bergers drapés dans des manteaux de cadis roux qui leur tombent sur les talons comme des chapes.

Tout cela défile devant nous joyeusement et s'engouffre sous le portail, en piétinant avec un bruit d'averse... Il faut voir quel émoi dans la maison. Du haut de leur perchoir, les gros paons vert et or, à crêtes de tulle, ont reconnu les arrivants et les accueillent par un formidable coup de trompette. Le poulailler, qui s'endormait, se réveille en sursaut. Tout le monde est sur pied, pigeons, canards, dindons, pintades. La basse-cour est comme folle ; les poules parlent de passer la nuit ! ... On dirait que chaque mouton a rapporté dans sa laine, avec un parfum d'Alpe sauvage, un peu de cet air vif des montagnes qui grise et qui fait danser.

C'est au milieu de tout ce train que le troupeau gagne son gîte. Rien de charmant comme cette installation. Les vieux béliers s'attendrissent en revoyant leur crèche. Les agneaux, les tout petits, ceux qui sont nés dans le voyage et n'ont jamais vu la ferme, regardent autour d'eux avec étonnement. Mais le plus touchant encore, ce sont les chiens, ces braves chiens de berger, tout affairés après leurs bêtes et ne voyant qu'elles dans le mas. Le chien de garde a beau les appeler du fond de sa niche ; le seau du puits tout plein d'eau fraîche, a beau leur faire signe : ils ne veulent rien voir, rien entendre, avant que le bétail soit rentré, le gros loquet poussé sur la petite porte à claire-voie, et les bergers attablés dans la salle basse. Alors seulement ils consentent à gagner le chenil, et là, tout en lapant leur écuelle de soupe, ils racontent à leurs camarades de la ferme ce qu'ils ont fait là-haut dans la montagne, un pays noir où il y a des loups et de grandes digitales de pourpre pleines de rosée jusqu'au bord.

Lettres de mon moulin

Jeunes pâtres et vieux bergers

Attachantes figures

La garde des troupeaux se retrouve aux deux pôles

De l'existence paysanne

L'entre-deux de la vie restant consacré

Aux grands labeurs

Ernest Pérochon³

Il y eut de bons moments pour le petit berger ; il connut la douceur accueillante des matins d'été et la grave camaraderie des bœufs. Il y eut aussi des jours terribles, des jours traîtres pleins de brume. Les bêtes disparaissaient au bout du pâtis et s'en allaient causer du dommage dans les champs voisins. Les arbres étaient mauvais comme le reste ; Séverin cherchait en vain l'abri des haies. Il grelottait dans les bas-fonds entre les touffes de joncs. Pour se réchauffer, il sautait à cloche-pied, et comme sa panetière lui battait dans le dos, il s'en débarrassait en mangeant vite son quignon de pain bis et son fromage mou.

Il n'avait jamais que du fromage mou dans sa panetière, car la ménagère était chiche ; forcée de nourrir à peu près les grands valets, elle se rattrapait sur le petit, sachant bien que, de ce côté, elle n'aurait pas de plainte. D'ailleurs, c'était l'habitude que les petits domestiques mangeassent mal ; personne n'y faisait attention.

Séverin ne se plaignait qu'à un autre berger qu'il croisait parfois sur sa route et qui, lui aussi, avait toujours du fromage, mais sec. Ils se criaient de loin :

- Séverin, Séverinet ! As-tu le ragoût ?

- Gustin, Gustinet ! As-tu le jambon ?

Et ils riaient en faisant tourner comme une fronde leur panetière crasseuse...

Quand il eut une douzaine d'années, il commença à faire besogne d'homme et à s'asseoir à la table avec les autres. Il n'y fut guère mieux d'abord ; le grand valet qui coupait le pain lui passait les morceaux moisis, et quand on mangeait du lard, il avait sa grosse part de couenne. On ne se gênait pas non plus pour lui taper sur les doigts quand il était surpris à couper des bouchées trop larges et trop minces qui raclaient le plat comme de petites pelles. Surtout il était vexé qu'on l'appelât « Pâtireau » ou « Pâtira », comme on appelle les pauvres, maigres et transis, les jeunes infirmes, les bossus, les béquillards, les veaux à diarrhées, les canetons

3- Ernest Pérochon (1885-1942) est né dans une famille protestante. Il devient enseignant de français et histoire-géographie. Son roman "Les creux de maison" est publié en feuilleton dans "l'Humanité". En 1914 il est instituteur à Vouillé. Mobilisé sur le front en Lorraine au début du conflit, il passe ensuite dans les services auxiliaires pour raisons de santé. Son roman "Nêne" lui vaut un prix Goncourt en 1920. Il donne une production de romans ancrés dans l'univers poitevin contemporain ou historique, un livre de science-fiction et des manuels scolaires de français. Son essai "L'instituteur" est un témoignage historique sur la vie des enseignants du primaire des Années folles. En 1940 il refuse d'écrire dans la presse collaborationniste. Deux de ses romans pour adultes sont interdits ainsi qu'un livre scolaire. Il est menacé par le préfet vichyste et surveillé par la Gestapo. Il décède le 10 février 1942 d'une crise cardiaque, à 57 ans.

mal formés, tous les êtres geignants et malitornes voués à une misère sans éclaircie et qui pourtant n'en finissent pas de mourir.

Les creux de maisons

Louis Pize⁴

Sur la prairie du plateau, vers Chaudeyrac, en face du Mézenc. (On entend au loin le premier des « airs sans paroles » de Vincent d'Indy : thème de la « Cévenole ».)

Le vieux berger (avançant)

Là-bas, près de la cime où dans le jour en feu
Les clochettes des campanules, les pensées
et les bourraches se mélangent au ciel bleu,
Où les herbes des prés par le vent caressées,

Flot qui monte et descend l'autre pente du col,
Ondulent sans repos sous le train des nuages,
En criant, des corbeaux craintifs ont pris leur vol
Pour s'abriter dans quelque oasis de feuillages.
Ecoutez, dans le grand silence du midi,
Le raclement du fer cotre les touffes d'herbes
Dont chacune à son tour étincelle et bondit
Et tombe sur le sol où fument d'autres gerbes.

Je saurais distinguer chaque fleur du plateau,
Le temps du lendemain, l'approche des orages.
Puisque je suis trop vieux pour conduire un troupeau,
Je garde, tout l'été, parmi les pâturages,

Mes souvenirs, pareils aux montagnes dansant
Sur le désert des prés : le Signon et l'Alambre,
Roc d'Aiglet, Jacassy, Mézenc, taureau puissant
Qu'un manteau de bruyère enflamme, avant Septembre.

On dit : « Le vieux berger n'a plus bien sa raison ».
Mais je connais le vrai visage de la terre.
Je soigne le bétail, de maison en maison,
Et donne aux montagnards maint secret salutaire.

(S'asseyant sous un maigre frêne) :
Cette heure est lourde au vol des papillons nacrés.
Autour des genêts secs la chaleur tisse un voile
Qui tremble...

(Regardant au loin) :
Voici l'heure où, traversant les prés,
La fille aux yeux d'azur sous le chapeau de toile

Apporte en deux paniers le repas des faucheurs.
Le soleil s'exaspère au milieu de sa course



4- Louis Pize (1892-1976), né en Ardèche perd son père à 11 ans. Il est élevé par sa mère, qui lui donne le goût de la poésie et de la musique. Il s'installe à Lyon. Inscrit à la faculté de droit, il obtient sa licence mais reste plus attiré par la faculté de lettres. Pendant la Première Guerre mondiale, blessé à Saint-Dié, il reçoit la Croix de guerre. En 1922, il se marie et se tourne vers l'enseignement, comme professeur de lettres classiques. En 1926, il reçoit le prix Archon-Despérouses et en 1972, le prix Émile-Hinzelin de l'Académie française. Élu membre de l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Lyon, il en devient président en 1964. Il participe à la création des Éditions du Pigeonnier à Saint-Félicien. Pendant les vacances d'été, il parcourt l'Ardèche à vélo en compagnie de sa femme. À sa retraite, il s'installe dans sa maison de Saint-André-en-Vivarais. Il s'éteint le 4 septembre 1976.

et tout le poids du jour pèse sur les labeurs.
Le vin fraîchit parmi les pierres d'une source.

Fenaisons

Charles Sylvestre⁵

Il me souvient d'un berger que j'ai vu passer sur nos chemins pendant plus de quinze années. Lorsque j'ai pu le remarquer, il était déjà très vieux. On racontait qu'il n'avait jamais voulu se marier, car la jeune fille qu'il aimait avait suivi un colporteur. On admirait son exactitude ; on disait : « il est telle heure, le vieux Léonard mène ses moutons aux champs... » Lui qui n'avait jamais possédé de montre pendant sa très longue vie, il apparaissait à tel endroit, à tel moment, et même si le ciel était nuageux il connaissait la place du soleil...

Il menait d'habitude une centaine de moutons qui ne sont jamais en repos, cherchant des herbes variées, sauf aux jours torrides, où quelque torpeur les abat, et les garde longtemps couchés. Il savait leurs caprices, leurs goûts, leurs coutumes et leur principal défaut qui les porte à courir où il ne faut pas aller, dans les châtaigneraies ou les terrains de légumes. D'un mot il avertissait les chiens, et tout de suite il modérait leur élan, dès que les animaux avaient obéi. Il les avait tous dans le cercle de ses regards attentifs. Parfois, il aimait à faire venir l'un d'eux, afin de lui donner à manger dans sa grosse main.

Il démêlait vite l'âge d'un mouton qu'il voyait pour la première fois, la qualité de sa laine ; et d'un regard il supputait le poids, la finesse de la chair. Il savait le manier aux reins, aux épaules, mesurer sa force. Il découvrait aussi les tares secrètes ; il disait : « On voit, d'abord, si la bête se porte bien ; elle a son œil vif, la veine bonne en fil rouge feu sur le blanc. Elle a le museau bien sec, le naseau bien frais, la bouche propre, la peau toute rose et si douce au creux de la main. Sa laine est drue ; pas de pelades... Vous pouvez appuyer sur son échine, elle se courbe, mais, comme une épée, elle résiste...

Ses maîtres ne lui donnaient jamais aucun ordre. A mesure qu'il avançait en âge, on le regardait comme un grand-père. Ayant passé les quatre-vingts ans, il continuait à mener le troupeau ; il fallut l'aider en cachette, il en aurait pris ombrage. Un hiver, il fut saisi par le froid, il dut s'aliter ; le lendemain, comme les gens du bourg ne le voyaient pas sur la route, à l'heure habituelle, ils se dirent les uns aux autres que Léonard allait prendre le chemin sans retour. Bientôt le glas sonna dans le clocher, et porta sa plainte jusqu'aux champs où n'irait plus que l'ombre d'un vieux berger.

Au soleil des saisons



5- Charles Sylvestre est un romancier d'inspiration régionaliste né à Tulle le 2 février 1889 et mort à Bellac le 31 mars 1948. Ami de Charles Maurras, il collaborera à l'Action française. Ses romans ont pour cadre habituel les confins du Limousin et du Poitou. Son roman *Prodige du cœur* publié en 1926 aux éditions Plon a reçu la même année le prix Femina.

Hommage à Yvette Maurin

Elle nous a accompagnés de nombreuses années. Beaucoup d'entre vous attendaient ses chroniques décapantes mais l'âge et la maladie nous l'ont ravie, à notre grande peine. Nous lui devons bien ce petit hommage..

Bio express

Yvette Maurin est née en 1936 à Clermont-Ferrand. Son père était artisan coiffeur et sa maman cuisinière. Elle a grandi dans une famille aimante mais bouleversée par les années de guerre. Avec son frère aîné, elle a été mise à l'abri chez sa grand-mère au Brugeron, un village de la montagne ambertoise, pendant les bombardements sur les usines Michelin de Clermont-Ferrand. Lorsqu'elle a 11 ans, son petit frère arrive pour sa plus grande joie. Toute jeune fille, elle rencontre l'homme de sa vie, grâce à sa meilleure amie qui deviendra d'ailleurs sa belle-sœur. S'en suivent quelques années d'insouciance, de balades en moto puis le départ à l'armée de son futur mari pendant 28 mois au Maroc. C'est à cette époque qu'ils se marient. Rapidement trois garçons sont arrivés dans le foyer et l'appartement de Clermont s'avère trop petit. Une belle maison à Romagnat, sortie de terre grâce au courage et à la volonté de son mari, a contribué aux années "bonheur" de la famille. Seules ombres au tableau, la perte de son beau-père, la maladie puis le décès de sa maman. Yvette Maurin traverse alors une période très compliquée. Elle réussit à sortir de sa dépression en reprenant ses études et en se lançant dans une carrière d'assistante sociale où son côté "saint Bernard" a pu s'exprimer. Puis les garçons ont grandi et pris leur indépendance. Ils se sont mariés : ouf, des filles sont arrivées ! Et les rires des 6 petits-enfants ont résonné dans la maison de vacances de Lozère !

Toutes ces années, les voyages à travers le monde ont rythmé sa vie.

A la retraite, Yvette s'est lancée dans l'écriture de romans historiques et très personnels qu'elle publie. Malheureusement, la maladie ne lui aura pas permis de terminer son dernier ouvrage, au cœur du village Corse qu'elle affectionnait.



Une vocation littéraire tardive

Après treize années consacrées à sa famille, Yvette Maurin travaille durant près de vingt ans dans un service social spécialisé. L'âge de la retraite venu, elle se met à l'écriture. Elle a coutume de dire qu'elle est une femme heureuse, essayant de faire passer dans ses romans la joie de vivre qui est la sienne.

Auvergnate de naissance, sa maison de cœur est en Lozère, le département originel de la famille de son mari. Le Gévaudan va être au cœur de ses deux premiers ouvrages.

La Naïra. Il était une foi en Gévaudan. Editions Lucien Souny. 2003

En 1794, en pleine tourmente révolutionnaire, Jean-Baptiste Maurin, prêtre en Gévaudan se rappelle, au chevet de sa mère mourante, ce qu'a été sa propre vie. À la veille d'entrer dans la clandestinité, il revoit les visages familiers : son père, bûcheron, mort prématurément, Romuald, le berger, Pierre, le meunier et sa sœur, la jolie Manon, Guillaume et Juliette, nobles de naissance et surtout de cœur. Il retrouve son enfance protégée et studieuse, les dures années au séminaire de Mende, sa nomination à Ribennes où il découvre la Naïre, mystérieuse petite vierge noire. Mais, en ces temps difficiles, parviendra-t-elle à aider le jeune prêtre venu là trouver refuge ? Auvergnate de naissance, lozérienne d'adoption, Yvette Maurin a tissé au fil de ces pages beaucoup plus qu'un simple roman de l'Histoire. Elle s'est efforcée, de belle et humaine façon, de comprendre l'âme d'un pays, partagé entre sa piété et les bouleversements de sa vie quotidienne.

La dette d'amour. Editions Lucien Souny. 2004

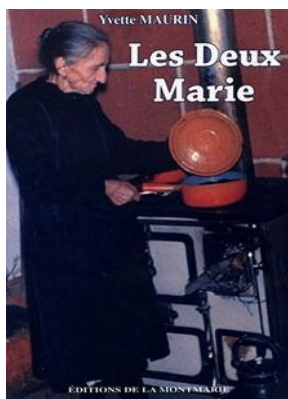
Durant le terrible hiver 1789 qui ensevelit le Gévaudan sous la neige et rapproche les loups des maisons, Guillaume de Randon, médecin des pauvres, découvre une petite fille abandonnée. Il la recueille et l'adopte. Elle s'appellera Guillaumette. Vingt ans plus tard, voulant suivre l'exemple de générosité de son père, elle décide de rejoindre Mende pour apporter son aide aux Sœurs de Saint Vincent-de-Paul, les Filles de la Charité. Désireuse de tout donner, elle tisse des liens très forts avec des personnages profondément émouvants : Agnès, la vieille religieuse, Gabrielle, Madeleine, Margot, Cécile et ce petit François, bébé délaissé mourant de faim auquel elle trouve une mère adoptive. Sans oublier Julien, le jeune médecin, Romain, rescapé de la campagne de Russie, Gringoire aux idées trop généreuses.

Yvette Maurin est une descendante des Dubien / Chardon, du Brugeron et de Saint-Pierre-la-Bourlhonne. Sa grand-mère maternelle a bercé son enfance de contes et légendes auvergnates, de récits de la vie de ceux qui l'avaient précédée : entre autres son père, Benoît Chardon, paysan modeste et cependant instruit, anarchiste et anticlérical, choses peu courantes au XIXe siècle!

Le chardon rouge. Editions de la Montmarie. 2006

Benoît, né en 1842, tranchait sur son époque. Pauvre mais instruit, anarchiste, mais haïssant la violence, incroyant et cependant ouvert à toutes les idées, il ne pouvait qu'avoir une vie mouvementée. Sa légende perdure encore dans le village qui l'a vu naître.

Les deux Marie. Editions des Monts d'Auvergne. 2007



Deux femmes, la grand-mère Marie, dite Maria ; une de ses petites-filles, Marie. Maria est née à la fin du XIXe siècle, en 1884. Elle est morte en 1963. Marie est née en 1936. Elle mourra au XXIe siècle. Deux vies dissemblables : Maria a mené la vie rude d'une paysanne. La vie de citadine de Marie a été plus douce. Elles ont pourtant beaucoup de choses en commun. Toutes les deux ont reçu, durant leur enfance, tant d'amour de leurs parents qu'elles ont pu en redistribuer leur vie durant. Elles ont été épouses, mères, grands-mères ; elles ont connu l'amour, l'amitié, la compassion. Toutes les deux ont rencontré la maladie, la mort prématurée d'êtres chers, la souffrance, l'injustice, la sottise, la violence, la guerre. Toutes les deux ont fait face à leur propre destinée grâce à cette petite flamme qui peut s'appeler, selon les circonstances, courage, optimisme, joie de vivre. Pour elles, le verbe " aimer " a été le maître mot.

Yvette Maurin est croyante, pas bigote ni grenouille de bénitier. Son paradis est très familier, d'aucuns tutoient les étoiles, elle, elle imagine un paradis bon-enfant et finalement très... humain.

Du rifici au paradis : le ciel n'est pas de tout repos. Editions de la Montmarie. 2007

"Amis lecteurs, je vous conte au fil de ce livre les récits de quelques démêlés de Dieu avec ses saints. Vous verrez que l'éternité ne coule pas comme un long fleuve tranquille. Saint Pierre, le Gardien des portes du Paradis, du Purgatoire et de l'Enfer a fort à faire avec les nouveaux arrivants. On le dit « soupe au lait », mais la patience a des limites, surtout avec la variété des âmes qu'il est chargé de réceptionner. Moi, je trouve qu'il se tire drôlement bien du boulot dont il est chargé. Le Père Éternel n'a pas la vie facile, Lui non plus. Les saints grincheux, rouspéteurs, revendicateurs ne sont pas très nombreux, mais ils existent ! Il faut tout le doigté, la bonté, parfois la fermeté du Seigneur pour éviter les incidents fâcheux. Je ne vous en dis pas plus, vous découvrirez par vous-même qu'il y a parfois « du rifici au Paradis ». Tour à tour tendre ou malicieux, émouvant ou comique, ce livre épingle à travers des personnages familiers, les événements de notre époque. À déguster sans modération, avec amour... Pardon, avec humour !"

Yvette Maurin et son mari ont pas mal bourlingué dans le monde : Chine, Inde, Vietnam, Thaïlande, Cambodge, Maroc, Egypte... et ont fait de nombreux séjours en Guadeloupe. C'est l'occasion d'approcher d'autres cultures. Il est tentant d'en faire le cadre d'un roman. Mais l'entreprise est difficile pour pénétrer l'âme de ces peuples. Ce roman a pour cadre la Guadeloupe tant aimée et pourtant meurtrie par l'esclavage.

Le cimetière aux esclaves. Editions de la Montmarie. 2008

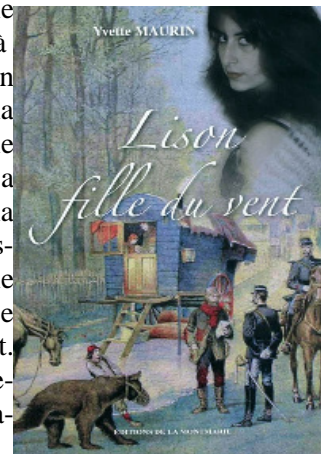
Le père de Sophie est un riche industriel. Très tôt, elle se révolte contre sa famille, où mensonge et goût du profit règnent en maîtres au mépris de toute humanité envers les ouvriers. Elle fuit ce milieu, met au monde une petite fille, Pascaline et devient institutrice à Paris. Elle se retrouve sur les barricades de 1871, aux côtés des Communards, et de Benoît Chardon, son amant, qui a quitté son Auvergne natale. Elle est faite prisonnière, confie sa fille à Benoît, connaît la dureté des geôles versaillaises. Jugée, elle est condamnée à la déportation en Nouvelle-Calédonie. Par un imprévisible concours de circonstance, elle se retrouve en Guadeloupe, dans une famille de planteurs de la Basse-Terre. Malgré l'abolition de l'esclavage, les noirs sont exploités, méprisés, et vivent misérablement. Elle se battra pour eux, enchaînant échecs et victoires ; elle trouvera l'amour avec un métis, s'attirant la réprobation de la communauté blanche. Durant toutes ces années, elle ne donne pas signe de vie à Benoît et à Pascaline afin de ne pas les compromettre. Graciée, elle revient en France et se rend en Auvergne pour reprendre sa fille.

Des voyages aux gens du voyage, il n'y a qu'un pas. D'autant plus qu'Yvette Maurin a côtoyé des gitans lors de sa vie professionnelle, sans complexes et sans préjugés. Elle les a appréciés, et eux aussi sans doute, au point d'en faire la toile de fond d'un roman.

Lison la fille du vent. Editions de la Montmarie. 2010

Nous sommes au XIXe siècle. Lison, fille de riches meuniers, a seize ans. Libre et indomptable, elle court la campagne avec Thomas, son ami d'enfance. C'est le fils de Catherine et Pierre de La Garde, nobles du

village. Par hasard elle découvre que son grand-père n'est pas, comme elle le croyait, Louis, époux défunt de sa grand-mère Marion, mais un gitan. Blessée à l'idée que Marion lui ait caché ses origines, mais émue par l'ampleur de son amour de jeunesse, elle décide de partir à la recherche de son grand-père. Avec la complicité de Papusza, la vieille bohémienne, et entraînant Thomas avec elle, elle se joint à une tribu de gitans. Pour cela, elle quittera son Auvergne natale. Sa quête la conduira à travers l'austère Cévenne, encore durement marquée par la guerre des Camisards. Elle traversera la riante Provence, jusqu'aux Saintes-Maries-de-la-Mer, lieu de pèlerinage et de rassemblement des bohémiens. Il ne sera pas facile pour elle de laisser son statut de fille de notable pour celui d'une petite gitane. Elle apprendra combien il est dur de supporter le mépris, le rejet. Des personnages attachants jalonnent sa route : Yaro le violoniste, Sara, la petite gitane, la douce Vincente, Barbantane, Balthazar, et autres Provençaux cachant sous leur faconde tendresse et fidélité.



Comment ne pas évoquer la Grande Guerre, quand des grands-pères y ont participé et souffert. Né en 1936, Yvette Maurin a gardé des souvenirs de la dernière guerre. Ses parents habitaient pas loin des Etablissements Michelin bombardés par les Alliés. Il fallait à la sirène partir se réfugier dans les collines proches...

Vivre à Verdun suivi de Victoire. Editions des Monts d'Auvergne. 2016

Vivre à Verdun

1912 : Justin, fils de médecin et médecin lui-même en Auvergne, épouse Clémence, la fille du notaire. Ils s'installent avec Jeanne, une domestique farouchement attachée à la jeune femme. L'avenir leur paraît plein de promesses et de bonheur.

1914 : La guerre éclate, les hommes partent défendre la Patrie, persuadés que la bataille sera courte. Justin est affecté aux services de santé, dans un château transformé en hôpital, au sud de Verdun.

Début 1916 : Clémence décide de rejoindre son époux, accompagnée de Jeanne. Après un voyage long et périlleux, elles atteignent enfin l'hôpital. Tant que dure la bataille de Verdun, Isabelle, l'intrépide infirmière, assistée d'un jeune prêtre et d'une fille des rues, sillonne les champs de batailles avec son ambulance conduite par Clémence pour évacuer les blessés vers l'hôpital où Justin travaille, secondé par Frédéric, un médecin allemand, prisonnier sur parole. Tous et toutes n'ont qu'un seul but : se dévouer corps et âme pour sauver ces vaillants Poilus. Mais Clémence, enceinte, doit céder son volant.

Fin 1916 : Alors que la bataille tourne à l'avantage des Français, l'hôpital est bombardé. Prévenus par hasard, blessés et soignants ont pu se mettre à l'abri dans les caves. Clémence accouche d'une petite fille : elle s'appellera Jeanne, et, à la demande des soldats, portera Victoire comme deuxième prénom.

Victoire

1936 : Jeanne devenue jeune fille se prépare à devenir institutrice. Pour fêter son anniversaire, ses parents ont réuni tous les survivants de Verdun les amis qui l'ont vu naître. C'est la joie des retrouvailles, très vite entachée par les bruits de bottes des Nazis aux ordres d'Hitler. Lors de sa naissance, un soldat avait dit « c'est une fille, au moins elle ne fera pas la guerre. » Mais comment rester neutre devant l'invasion allemande ? Jeanne, ses parents, leurs amis entrent en Résistance.

Tous ces livres sont disponibles sur internet... Outre ses romans, elle a publié également dans le Souffle de la Noire, de nombreux articles : fictions, coups de gueule... dans son style inimitable.

Pour conclure cet hommage nous avons tenté d'écrire une petite fiction en imitant autant que faire ce peut le style d'Yvette Maurin.

Remue-ménage au Paradis

Depuis quelques temps, Dieu, bien qu'un peu distrait, trouvait Pierre pas très en forme, fatigué, encore plus bougon que d'habitude. Il savait bien qu'il était surchargé de travail avec Russes et Ukrainiens qui arrivaient en masse et qu'il fallait séparer tant ils se haïssaient. Les Ukrainiens exigeaient l'enfer pour les Russes et réciproquement. Sans parler des autres conflits dans le monde. Et ces exilés fuyant les guerres ou rêvant d'une vie meilleure qui coulaient en mer ou succombaient en passant les frontières. Et tout cela après la vague de Covid... Dieu finit par questionner Pierre au coin d'un nuage.

- Mon bon Pierre, tu sembles bien fatigué et soucieux ?
- En effet Seigneur mais bien plus soucieux que fatigué !
- Ah tu sais, je comprends avec cet afflux de personnes qui t'assiègent et te sollicitent pour gagner une place au paradis...

- Oh Seigneur, c'est malheureusement un peu la routine !
- Ah bon, mais alors Pierre, il y a un autre problème qui te préoccupe ?
- Un peu Seigneur...
- Et bien Pierre, tu peux bien m'en faire part !!
- Oh Seigneur, vous avez bien assez de soucis comme cela, je ne voulais pas vous en ajouter !!
- Ah je te reconnais là Pierre mais dis-moi ton souci !!
- Bon ! Vous avez sans doute entendu parler d'une terrienne, Yvette Maurin ?
- Oh Pierre, tu me prends au dépourvu, je ne connais pas tout le genre humain bien qu'un berger connaisse toutes ses brebis !!
- Je comprends Seigneur, votre troupeau est immense... En fait, c'est une mère de famille avec trois garçons. Après une période difficile, elle a trouvé une certaine paix en s'oubliant elle-même et en s'occupant des autres. Elle est devenue assistante sociale dans une association familiale.
- Une vraie chrétienne Pierre !
- Si on peut dire Seigneur, mais elle ne fréquente pas trop les églises ni le clergé. Plutôt adepte de la théologie de la Libération et des prêtres ouvriers, du mariage des prêtres...
- Une progressiste alors... et cela te gêne venant d'une femme ?
- Oh, vous le savez bien Seigneur je ne fais pas partie des saints les plus féministes mais je sais reconnaître le bon grain de l'ivraie même chez la gente féminine.
- Alors viens-en à ce qui te préoccupe...
- A vrai dire, elle a fait du bon travail au niveau social en tandem avec un juge des enfants qui n'avait pas froid aux yeux. D'ailleurs il a été envoyé en Corse... elle s'entendait bien avec les gitans qui la respectaient et n'avait peur de rien. Elle a pris sa retraite, a voyagé pas mal dans le monde avec son mari. Puis, sur le tard, elle s'est mise à écrire. Vous avez lu ses livres Seigneur ?
- Ouuh la la ! Mon bon Pierre je ne scrute pas de près l'activité littéraire, il y a actuellement une telle frénésie pour l'écriture ! Je jette parfois un œil à La Grande Librairie, c'est à peu près tout. Ah je regarde un peu ce qui se dit du Saint Suaire en ce moment, une vraie bataille rangée entre spécialistes. Et ils ne trouvent toujours pas le procédé d'impression... malgré toute leur science..
- Oh mais Seigneur ce n'est pas une écrivaine célèbre. Elle est venue à l'écriture sur le tard et a édité quelques romans dits de terroir, sur ces ancêtres, sur le Gévaudan sa terre d'adoption et le dernier sur les deux dernières guerres mondiales. Chez de petits éditeurs pour écrire pour le plaisir et sans pression.
- Je ne vois pas le problème Pierre ?
- Ben les romans de terroir sont très intéressants bien qu'elle défende un peu trop la veuve et l'orphelin... d'ailleurs ses proches l'appelaient mère Térésa et la comparaient à un Saint-Bernard, vous savez ces chiens utilisés jadis aux Hospices du Grand Saint Bernard pour le sauvetage en montagne. L'imaginaire populaire les représente avec un tonnelet d'alcool fort, accroché au cou et destiné à revigorer les victimes du froid.
- Ah ben c'est très chrétien comme comportement, je parle de la charité mais pas du tonneau d'alcool !
- Oui certes mais il ne faut pas en abuser sinon cela frôle l'anarchisme..
- Pierre comment tu y vas... et Jésus, il n'était pas un peu anarchiste ?
- Si bien sûr Seigneur mais il l'a payé cher... Bon, passons, mais elle a aussi écrit un petit livre intitulé « Du rifici au paradis » et à vrai dire, elle se moque un peu de moi... et de vous...
- Oui, je m'en souviens, tu étais même un peu vexé... tu n'as pas beaucoup d'humour Pierre !
- Je vous l'accorde Seigneur, mais elle poussait le bouchon un peu loin, par exemple en situant le paradis à l'aplomb de l'Auvergne... et je vous parle pas de l'illustrateur, un certain Gilles Boiron qui nous caricature en vieillards chauves, barbus comme des légionnaires...
- Tout cela est bien innocent et côté caricature, il y a bien pire. Je vais te citer un passage de son livre, page 11, qui répond à tes critiques : « ... certains d'entre vous seraient tentés de croire que je suis bien outrepassante avec Dieu, que je manque du respect le plus élémentaire envers sa Personne. Pas du tout. Certes, j'ai des rapports un peu trop familiers avec le Père Eternel, mais si je Le taquine un peu, Lui et ses saints, c'est tout simplement parce que je crois qu'Il a beaucoup d'humour et d'indulgence, que les plaisanteries d'une dame d'un certain âge peuvent être prises pour ce qu'elles sont, des preuves de tendresse. Avez-vous remarqué que l'on plaisante seulement ceux qu'on aime ? »
- Ah ben seigneur, vous avez une mémoire prodigieuse ! En fait cette « dame d'un certain âge » est bien malade et ne devrait pas tarder à se présenter à la porte du paradis.



- J'espère que tu lui feras bon accueil, Pierre ? Dans ses histoires, elle a fait entrer tant de gens au Paradis qu'il serait un comble qu'elle n'y accède !!!

- Bien entendu Seigneur mais je redoute un peu son arrivée et il me faudrait un peu de temps pour mettre en ordre le paradis. Depuis le temps, la routine s'est installée et si cette « dame d'un certain âge » trouve un



grain de poussière d'injustice, elle va me pourrir la vie. Vous savez Seigneur, elle est intraitable...

- Pierre, tu avoues en quelque sorte qu'il y a un peu de laisser-aller dans notre établissement ?

- Pas vraiment Seigneur. Notre brigade d'anges nettoyeurs veille au grain... de poussières mais vous savez bien qu'ils ont demandé un assouplissement de leurs horaires par l'intermédiaire de sainte Zita, la patronne des gens de maison. En conséquence le travail est plus long et puis, vous savez, il y a tellement de coins et de recoins entre les nuages... les coups de foudre laissent des traces de combustion... la poussière d'étoiles... leurs débris de satellites, même qu'il a fallu déplacer le paradis à une altitude supérieure...

- Soit, mais si j'ai bien compris, tu me demanderais de différer sa mort ?

- Un tout petit peu, Seigneur, un petit miracle en quelque sorte. Gagnant gagnant comme disent les managers ou les politiques. Tout le monde y trouve son compte : la malade, les proches et accessoirement moi !

- Tu sais que j'ai créé les hommes libres et que je n'interviens pas dans leur destinée, contrairement aux dieux grecs ? Au lieu d'observer les événements sur le parvis de l'Olympe, ils participaient aux combats en



aidant directement les héros : Hector soutenu par Apollon tue Patrocle, Achille secondé par Athéna, Pâris et Enée sauvés par Aphrodite... et Zeus pendant ce temps souriait car tant qu'ils se battaient entre eux, ils ne menaçaient pas son empire.

- Je sais tout ça Seigneur mais vous avez bien autorisé quelques miracles ?

- J'en conviens Pierre mais c'était pour la bonne cause et faire connaître aux hommes ma gloire et mon pouvoir, afin qu'ils se convertissent. Et pas pour t'arranger Pierre ! D'ailleurs tu devrais savoir Pierre que les médecins se sont un peu plantés en prédisant à cette personne une disparition imminente.

- Ah bon ! Je ne savais pas Seigneur, je n'ai pas votre omniscience ! Ca veut dire que j'ai un peu de temps pour me retourner ?

- Sans doute Pierre, car tant qu'il y a de la vie, il y a de l'espoir. Et cette personne est très entourée pas sa famille, pas un jour sans une visite. Sans parler de son fort mental mais tu en sais quelque chose Pierre !

- Une autre chose me tracasse Seigneur, lorsqu'elle sera installée au Paradis...

- Pierre tu es bien nerveux !

- Ah ben oui Seigneur, elle va retrouver son père le Claude...

- C'est bien normal Pierre qu'elle retrouve tous ses êtres chers...

- Bien sûr Seigneur mais ces deux là n'arrêtaient pas de se contrarier, elle attaquant, lui défendant son pré carré ou pratiquant une défense passive... je ne voudrais pas qu'ils mettent une mauvaise ambiance au paradis...

- D'abord Pierre, son père sera content de la voir certes mais il a déjà sa femme la Jeanne qui cuisinait si bien. Leur fille s'en est toujours voulu de ne pas avoir décelé la maladie de sa mère et d'avoir un peu abrégé sa vie en lui administrant des calmants à bonne dose pour lui éviter de souffrir. La Jeanne la consolera et lui exprimera sa reconnaissance car sa fin de vie aurait été encore plus douloureuse sans la sollicitude de sa fille.

- Ah vous avez raison Seigneur, elle a porté cette croix sa vie durant je crois. D'ailleurs la fin de vie est un éternel débat et pas près d'être réglé... jadis on mourrait chez soi, entouré de ses enfants... maintenant dans un établissement spécialisé... le pape François a réaffirmé l'opposition morale de l'Église catholique à l'euthanasie et au suicide assisté... la Convention citoyenne sur la fin de vie penche pour une « aide active à mourir »... mais qui peut décider si le reste de vie est digne d'être vécu, si ce n'est la personne elle-même ?

- Tu as raison Pierre et ce n'est sans doute pas une loi qui répondra à ce grand mystère. Mais j'en reviens à tes préoccupations. Cette famille avait beaucoup d'amis. J'ai même l'impression qu'ils ont un peu reconstitué leur vieux quartier de la rue sainte Claire à Clermont-Ferrand, presque un village autour de l'église saint Eutrope. Un saint homme, premier évêque de Saintes, il a vécu au IV^e siècle de l'ère chrétienne. La cure était pas loin avec son petit jardin de curé, plutôt de chanoine, car le chanoine P. régnait sur ce paisible lieu avec ses abbés dont le père P. aumônier des scouts et plus tard le Père M. aumônier de prison. Ils connaissaient toutes leurs brebis même si certaines fréquentaient plus assidûment la « chapelle » en face de l'église, un

petit café de quartier. Pour l'essentiel, le quartier se suffisait à lui même : boucherie, Economat, boulanger où l'on portait cuire les pommes de terre « boulangères », pharmacie et même garage...

- Pierre, tu ne trouves pas parfois que notre paradis est un peu tristounet ? Et que notre « dame d'un certain âge » et son père vont nous mettre un peu d'ambiance ? Tu sais les empêcheurs de tourner en rond sont parfois bien utiles pour nous remettre en question. Quelquefois j'en ai bien un peu marre des « culs-bénits », comme elle disait, et des pétris de dévotion...

- Seigneur, vous y allez pas avec le dos de la cuillère, si je puis me permettre !

- Allez mon bon Pierre, retourne à tes occupations et à ton grand ménage. Ne te fais pas soucis à l'avance et je recevrais moi-même cette « dame d'un certain âge » lorsque le moment sera venu.

- Vous m'enlevez un grand poids Seigneur. Je vous remercie et je file donner des ordres à mes anges de nettoyage bien que maintenant il faille les appeler techniciens de surface nuageuse... encore un coup de sainte Zita... avec son air de sainte Nitouche...

Le temps passait et Yvette Maurin bien que diminuée, tenait toujours, 6 mois après le verdict, à la surprise des médecins qui, quand même, durent pratiquer des examens de contrôle. Ils trouvèrent bien la présence du crabe mais sous une forme peu évolutive. La médecine n'est pas encore une science exacte n'en déplaise aux mandarins imbus de leurs savoirs. Elle n'avait plus sa place en soins palliatifs et il fallait dare-dare (faire vite, rien à voir avec le dard des abeilles... quoique... autrement dit faire fissa) lui trouver un Ehpad médicalisé, acronyme aseptisé pour désigner un mouiroir pour des personnes en fin de vie. Je vous passe les détails et voilà notre « dame d'un certain âge » installée dans un établissement assez « chicos » comme elle déclara à ses enfants. Son état ne s'améliora pas mais elle ne souffrit pas grâce aux calmants. Dans ses moments de lucidité, elle observait les autres patients pour en faire des personnages de roman ! Parmi le personnel, elle avait ses préférences qu'elle appelait « ses chéries » et aussi celles qu'elles n'enduraient pas, triées sur leur degré d'empathie : en bas de l'échelle « les grosses vaches », en haut « ses petites chéries ». Elle tint encore 4 mois...

Et pendant ce temps-là, le grand ménage du Paradis battait son plein, orchestré par saint Pierre avec sainte Zita à ses trousseaux veillant au bien-être du personnel d'entretien. Inutile de vous dire que les anges nettoyeurs étaient vraiment aux anges et se tordaient de rire en voyant le manège du couple qui veillait sur eux : Pierre toujours énervé l'auréole de travers et Zita douce mais ferme.

Le grand jour arriva enfin, après dix mois de galère. Yvette Maurin se présenta devant saint Pierre qui finalement n'avait pas voulu se faire remplacer par Dieu. Il avait pu mettre de l'ordre au Paradis mais languissait un peu de la voir arriver, redoutant de devoir refaire un grand nettoyage. Yvette était partagée entre soulagement et peine de laisser « en-bas » ceux qu'elle aimait plus que tout au monde. Pierre fit bonne figure, respecta ses sentiments et l'admit au Paradis sans tracasseries inutiles.

Et il n'entendit plus parler d'elle ! Elle avait retrouvé famille, connaissances, enfin apaisée, et veillait sur ceux qui étaient encore sur terre et chers à son cœur...

Dieu qui passait par là, interpella malicieusement Pierre.

- Alors mon bon Pierre, tout va bien ?

- Pour le mieux Seigneur, la routine habituelle...

- Et cette « dame d'un certain âge » qui t'a donné tant de soucis ?

- Un vrai miracle Seigneur ! Dès qu'elle fut admise au Paradis, je n'en ai plus entendu parler !

- Je te sens un peu déçu Pierre ?

- A vrai dire, un peu Seigneur. Dire que j'ai dû ordonner un grand ménage avec les revendications de sainte Zita, tout ça pour rien ! Et puis j'aurais bien aimé discuter avec elle, voir me disputer un peu...

- Ah Pierre, je te reconnais là !! Mais tu sais, les voies de Dieu sont impénétrables, comme l'a si bien exprimé Paul dans son épître aux Romains...



Jean Claude Brunelin

La première illustration du Paradis est de Quentin Maurin

La trifòla

Quesnel-Chalelh

La trifòla ?¹ Mais d'où vient ce mot que l'on entend en Velay, y compris sous sa forme du français local.² Ailleurs, on dit plutôt *trufa* en occitan, "truffe" en français. On sait que ce tubercule vient d'Amérique du Sud. Mais ce n'est pas le mot autochtone qui s'est imposé en Europe. On a rapproché le fruit de la plante de la truffe noire (champignon), et dans un premier temps, on lui a donné le même nom, en précisant parfois "truffe blanche".

D'après M. Charles du Faure³, marquis de Satilieu (1752-1814), « la pomme de terre, ou *truffe*, ou *trufolle*, aurait été semée pour la première fois en France, en **1540**, importée par un moine franciscain de Tolède, Pierre Sornas, sur le territoire de St-Alban-d'Ay, au hameau de Bécuze dont il était natif. » Il ajoute qu'en **1585**, la *truffole* était marchandise courante dans de nombreuses villes du Haut-Vivarais, entre autres au Cheylard.»

Olivier de Serres parle, dans son traité d'agriculture en **1600**, de la *truffe* ou *cartoufle*.

Cet arbuste, dit cartoufle, porte fruit de même nom, semblable aux truffes, et est par certains ainsi appelé.

O. de Serres, *Le Théâtre d'Agriculture*.

C'EST arbuste, dit Cartoufle, porte fruit de même nom, semblable à truffes, & par d'aucuns ainsi appelé. Il est venu de Suisse, en Dauphiné, depuis peu de temps en çà. La plante n'en dure qu'une année, dont on faut venir au refaire chacune saison.

Le père jésuite Gabriel Poussounel, procureur du Collège du Puy de 1725 à 1746, écrivait : « Il y a plus de soixante ans (1665), on ne connaissait pas les *truffes blanches* ou *trufoles* à Monregard,⁴ alors qu'à présent on en fait une quantité prodigieuse ».

« ... le 25 mars **1756**, un bail signé à Chaudeyrolles mentionne quatre *meytencs* de *truffes blanches* à livrer à la Toussaint.

D'après les réponses envoyées en **1760** par les curés du diocèse du Puy à dom Bourotte, chargé par les États du Languedoc de la description géographique et historique de cette province, « l'on voit que ces tubercules formaient depuis longtemps la principale nourriture des habitants de la région montagnarde du pays.

Le curé Cavard indique, quant à lui que : « depuis nombre d'années, les truffoles sauvaient, à Saint-Front, la vie à la plus grande partie des habitants, à cause de la disette du blé qui y arrive fort souvent .»⁵

Dans notre région « pomme de terre » n'était pas encore bien acclimaté, c'est « truffole » était préféré et n'était pas complètement une nouveauté. En effet, en **1587**, le légat du pape, qui avait rencontré le légume en Piémont, introduisit la *taratoffi* / *tratoffoli*, en Belgique ; Philippe de Sivry en envoya des semences à Vienne. Le mot se germanisa en *kartoffell*, va en Suisse et se francisa en *cartoufle*, puis passant en Dauphiné et Vivarais-Velay devient *trufòla* / *trifòla*. Les relations séculaires entre ces provinces ont facilité avec le voyage de la plante et la diffusion de son nom.

L'occitan *trufòla* se francisa en tri-/trufolle et acquiert une valeur commerciale. En effet, de nos jours, *trifòla* est désormais assez répandu pour livrer des enseignes de restaurant qui de cette façon marquent leur attachement au produit du terroir, « La Trifolia » à Chambon-sur-Lignon, « La Trifolle » au Puy-en-Velay, la marque déposée « La Trufolle » en nord Ardèche, « La Trufolie » (restaurant à St-Alban d'Ay)...

1- À partir de 1585, une source sérieuse est la publication de Ernest Roze : *Histoire la Pomme de terre*.

2- Français régional ne peut pas convenir, car tous les départements de la région administrative, la nouvelle comme l'ancienne, ne le connaissent pas.

3- Il écrivit un opuscule intitulé "La Truffe en France".

4- Commune entre Montfaucon-en-Velay et St.-André-en-Vivarais.

5- Cf. Ulysse ROUCHON, p. 116, *La Vie paysanne en Haute-Loire*. Laffitte reprint de l'édition de 1933-1938.

Notons aussi depuis 2001, l'existence d'une fête de la pomme de terre, dite de *La Trifòla* à Craponne, bien que l'on dise la *trufa* dans cette partie de la Haute-Loire ; mais, cultiver la pomme de terre s'y dit bien *trifolar*, ce qui indique qu'à une époque antérieure on disait *trifòla*.

Autre cas : la ratte. Remarquable par sa précocité, elle pouvait passer pour un régionalisme. En fait, l'histoire de cette petite pomme de terre est attachée aux travaux du curé Frugère de Chaspuzac qui après une expérimentation de dix ans réussit à l'acclimater en 1858 au plateau du Velay. La publicité débuta après une note parue dans les *Annales de la Haute-Loire*, en 1868, dans laquelle la ratte ou cornichonne de Hollande était présentée comme utile aux travailleurs des champs qui pouvaient donc la consommer à la place des vieilles pommes de terre moins nourrissantes, mal conservées et souvent gâtées.

Ratte est le mot néerlandais pour « souris » à laquelle elle peut faire penser. Les premières cultures en Belgique et en Flandre, donnaient des fruits beaucoup plus petits, ceci expliquant probablement cela. En occitan *rata* signifie aussi « souris » d'où son appellation dans nos régions. Parallèlement, on l'a aussi appelée « cornichonne » du fait de sa ressemblance admise avec le cornichon. Après quelques années d'hésitation, il semble que ratte soit le terme admis partout. Le commerce a contribué à son extension physique et nominative.

///÷\\

Laissons la parole à un poète discret de Glavenas, Jean Cottier.

Per trifolasons

Après las chalors de l'estiu, anavo per país l'endarrièrs. Dejàs, las promèiras gialadas avián nièrcit los fraisses ; fasiá bòn temps pasmins, e l'aucèl chantava encara dinc lo pin. Dinc los prats, quauques bestials, mas de las tèrras, tot es redut, quasi.

Aquí 'n òme qu'arrancha sas trifòlas. Es dejàs vièlh, mas totjorn vigòge ; ause sos gemçes a chacun de sos còps de piòcha. Lo sònhe un rude moment ; s'eschina a son trabalh, la casqueta en arrièrs, l'òme demòra corbat, esversa la rama e, après l'avèir seconduda, la bòta de vès un latz e las trifòlas, de l'autre. La trifolaira es pas bèla, mas elh promièr còp d'uèlh n-òm ve na genta recòrda.

De sa museta, aquel paisant sòrt una chaupina e bèu a gargaleta, de sa pòcha una pipa que se bòta a garnir emb de petiòts còps de dets. Quand es atubada, d'afecion tira dessubre, la tèsta esversada en sonhant lo cial.

Tòrnat tot nòu, l'òme se lèva, escupís dinc sas mans, arrapa lo manche e santz brut, reprend son òbra.

Joan Cottier - Març 2002



À l'arrachage des pommes de terres

Après les chaleurs de l'été, j'allais par pays, l'automne. Déjà, les premières gelées avaient noirci les frênes, il faisait beau temps pourtant, et l'oiseau chantait encore dans le pin. Dans les prés, quelques bestiaux, mais des terres tout est presque rangé.

Voici un homme qui arrache ses pommes de terre. Il est déjà vieux, mais toujours vigoureux ; j'entends ses gémissements à chacun de ses coups de pioche. Je le regarde un rude moment s'éreinter à son travail, la casquette en arrière, l'homme reste courbé, il renverse le plant et après l'avoir secoué, il le met d'un côté et les pommes de terre de l'autre. Le champ de pommes de terre n'est pas grand, mais au premier coup d'œil, on voit une belle récolte.

À côté du veston, de la musette et du panier, le chien dort sur les sacs vides. En s'appuyant sur le manche de sa pioche, l'homme se redresse tout doucement, essuie sa sueur, fait trois pas, il s'arrête pour pisser et va s'asseoir sur un sac à moitié plein, le chien se lève pour se faire caresser.

De sa musette, ce paysan sort une chopine et boit à la gargalette, de sa poche, une pipe qu'il se met à garnir avec des petits coups de doigt. Quand elle est allumée avec application, il tire dessus, la tête renversée en regardant le ciel.

De nouveau tout neuf, l'homme se lève, crache dans ses mains, saisit le manche et sans bruit reprend son œuvre.



Suite au désengagement du Crédit agricole Loire / Haute-Loire, l'édition papier du Souffle de la Neira n'est plus possible. La somme en jeu est d'environ 2 000 € / an. Si vous pensez à un éventuel contributeur faites nous le savoir !



Nous n'en arrêtons pas pour autant la publication diffusée par voie de messagerie et nous vous encourageons à la faire passer à des personnes qui vous sembleraient intéressées...

Le revue est aussi mise en ligne sur 2 sites qui nous ont généreusement ouvert leurs colonnes. Nous leurs en sommes très reconnaissants :

- la Société académique de la Haute-Loire (www.societeacademique.fr) avec un onglet Souffle de la Neira.**
- La Société Ethnozootechnique (www.ethnozootechnie.org) dans la rubrique Travaux et dernières publications de nos sociétaires. Organisations et associations. Le Souffle de la Neira.**

Pour enrichir notre revue nous sommes preneurs de suggestions, de textes dans l'esprit du Souffle...

Pour nous contacter :

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

