

N° 2 Novembre 1995

20 Fr

*pour l'échange - de nos articles*  
*Traverse Contact collection N°*

E129-713

# La Belle Lurette



"La vie ne se comprend que par un retour en arrière, mais on ne la vit qu'en avant".  
S. Kierkegaard

*Mme S. Julien du Sere Tol. 06.75.37.95.28*

## SOMMAIRE

- L'éditorial d'Yves Paganelli
- Les potins du marché**  
Une variété de châtaigne  
Préparation des figues sèches
- Le dossier tradition :**  
De la farine au pain 1ère partie  
Farines et moulins
- Un homme:**  
Albin Mazon
- Un animal:**  
Le chat
- Une plante:**  
L'ortie
- L'insolite:**  
Le coq
- Un langage**  
Le patois
- Un livre:**  
"Métiers oubliés"
- Le saviez-vous ?**  
Les amis de la vallée du Roubreau
- Trucs et ... Troc**
- Calendrier de manifestations célébrant la nature**
- Mots croisés**
- Courrier des lecteurs**

## EDITORIAL

Il y a Belle lurette qu'on attendait quelque chose... comme un espace à remplir, un enclos à replanter, une murette à remonter ou un simple pommier sous lequel on place un banc de bois pour mieux appréhender la nature, et par là-même son propre devenir.

Homme et Femme des villes, en plein tourbillon cosmopolite et incertain, guêpes dans un bocal sucré à souhait, à tourner et se retourner sur soi-même, sans plus jamais se reconnaître dans la glace couleur bitume : il existe des racines qui serpentent, des ruisseaux qui rafraîchissent, des veines émotionnelles, des bornes qui rassurent ne serait-ce qu'un court instant.

Les révolutions industrielles nous les ont fait perdre de vue.

Les images dévoreuses et leurs cortèges carnassiers de multis médias, de connexions, d'interconnexions, flattent encore et encore notre égoïsme et notre repli sur soi, calamiteux et destructeur.

Sommes-nous condamnés à devenir des momies aux orbites disproportionnées et à la cervelle ramollie, avachies devant des écrans géants qui parleront et penseront pour nous? Il existe des chemins de traverse, des flâneries champignonnières, des escapades couleur de babelou, des odeurs de châtaigne à ne pas perdre de vue.

La Belle Lurette doit jouer ce rôle primordial de clignotant.

Ne dit-on pas qu'un peuple sans mémoire est un peuple sans avenir ?

*Yves Paganelli*  
Novembre 95

*Yves Paganelli*  
Chanteur et poète à ses heures

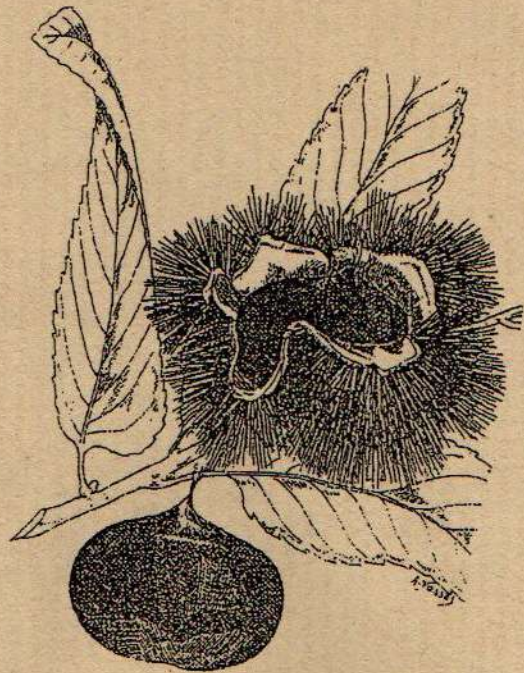
# Les potins du marché

## Une variété de châtaigne : la duroune

Parmi les dizaines de variétés de châtaignes ardèchoises certaines ont bonne réputation et passent pour excellentes. Ce sont les plus connues et reconnues : les bouche-rouge, sardonne, comballe et aguyane.

Emile Plancher de la Souche et Paul Leynaud de Niègles sont issus de familles de paysans, amoureux de leur terre et respectueux de leur châtaigneraie qu'ils entretiennent depuis des décennies. Tous les deux ont en commun le même point de vue sur les variétés de châtaignes : **la meilleure, c'est la duroune**. Sa chair est fine et son goût prononcé. Émile Plancher la préfère préparée bouillie, servie tiède avec de la salade verte et de la tomme de chèvre. Mais sur quel marché la trouver ?

L'œil dormant  
Fruits retrouvés d'Ardèche



## Préparation des figues sèches.

### Cueillette :

Le matin, de préférence quand le soleil a bien séché les feuilles, le ramassage peut commencer dans un panier de vannerie, prendre un vêtement à manches longues, éventuellement des gants pour les personnes sensibles, car le figuier est une URTICACÉE. Les figues n'aiment pas du tout la pluie et l'humidité, c'est un fruit fragile qui se transporte mal. Pour la conserve par séchage, les figues doivent être récoltées suffisamment mûres, légèrement molles, pendantes; trop mûres elles ont tendance à fermenter, trop vertes le latex n'est pas évacué, il donne un mauvais goût âcre aux fruits.

### Conservation par séchage :

Après différents essais plus ou moins concluants, nous avons pu faire des observations utiles, mais rien n'est définitif en la matière car de nombreux critères sont en jeu. Dès la récolte terminée, les figues sont gardées dans les paniers. Poser le ou les paniers sur un support solide, à 50 cm du sol environ. Au dessous, dans une tuile ou autre réceptacle solide mettre deux poignées de soufre fluide pour poudrage et non du micronisé pour bouillie. Couvrir l'ensemble avec une vieille

couverture ou similaire, faire brûler le soufre (ATTENTION - celui-ci dégage de l'anhydride sulfureux qui doit détruire oeufs et vermines) - Mettre les figues à sécher sur des claies bien ensoleillées et bien ventilées. Par expérience les protéger des mouches par une moustiquaire très étanche. La pratique traditionnelle sur grillage non protégé n'est plus de mise !!! car les mouches reviennent pondre !!

Laisser les figues le temps nécessaire à un bon séchage, contrôler la consistance des fruits qui ne doivent être encore souples et qui ne doivent pas éclater à la pression des doigts.

### Stockage :

Après plusieurs essais, les meilleurs résultats sont obtenus par stockage dans des récipients en céramique : jarres ou "biches". Dans les récipients en bois, en petites quantités, les fruits sèchent trop en fin de saison. Éliminer les récipients en fer.

Disposer les fruits par couches successives en appuyant fortement dessus, parsemer de feuilles de laurier, propres et déchiquetées - Saupoudrer avec un peu de sucre en poudre ou cristallisé pour favoriser la cristallisation de l'ensemble - Eventuellement, ajouter quelques "giclées" d'eau de vie,

pour tuer le ver sans-doute !!! Comprimer bien l'ensemble par un poids et fermer hermétiquement, car les mouches et autres insectes sont partout. Au bout de quelques semaines les fruits séchés, cristallisés (de vrais fruits confits!) sont prêts à être dégustés. On peut en prendre régulièrement, en refermant toujours bien l'emballage; dans ces conditions on peut manger des figues jusqu'à la récolte suivante. Les figues sèches, très riches en calories font partie de l'économie ménagère des pays méditerranéens; dans notre région leur apport n'était pas négligeable, d'où la quantité de figuiers encore e, qui mérite d'être considéré. Cet arbre a parfaitement sa place dans les composantes des paysages ardèchois et un inventaire des espèces s'impose pour cet arbre trop négligé à notre avis.

° \_ °

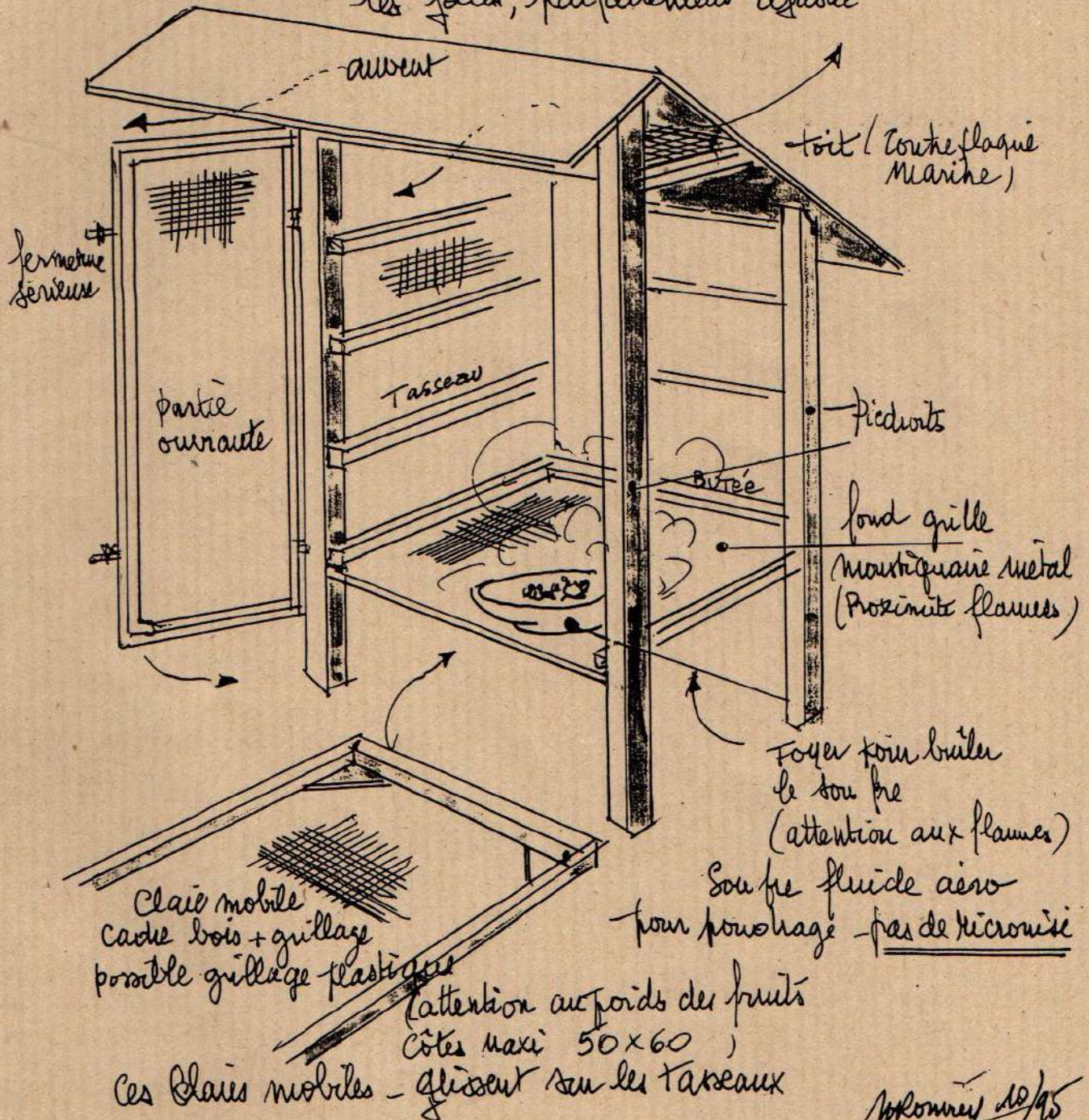
Pour la Mythologie, lire : Mythologie des arbres de Jacques Brosse en particulier, pp; 269-301

Michel Rouvière

# SÉCHOIR POLYVALENT (Fruits - Légumes - etc...)

Dimensions en fonction des besoins  
 La circulation d'air se fait dans tous les sens.  
 Possibilités de bâcher l'ensemble ou partiellement  
 ne pas traiter au Xylophène - Traiter au cuivre.

Toile moustiquaire (ou grillage) sur toutes  
 les faces, parfaitement ajustée



# Le dossier tradition: de la farine au pain (1 ère partie)

## Seigle (Secale céréale L.)

Secale du latin *secare* : couper, blé que l'on coupe, ou du celtique *segal* dérivé du ségar = faux.

Le seigle appartient à la famille des graminées qui avec presque 4000 espèces contribue à l'alimentation des hommes et des animaux.

Cette céréale originaire du N-E de la Turquie ou du N-O de l'Iran a été diffusée plus tardivement que le blé par des populations d'Afghanistan. En Europe, cette plante indifférente au froid occupa les territoires du N-E et du centre avant de gagner le Sud. Identifiée sur des sites de l'âge du Bronze en Espagne (env. 3000 av. J.C), elle est présente à l'âge du Fer en Suisse. Le seigle n'est pas mentionné avant Plinius (1er siècle).

D'une grande importance alimentaire, sa farine produit un pain assez lourd

car elle contient moins de gluten que la farine de froment ; leur mélange, méteil (1) donne une texture plus aérée.

Pain d'épices, bouillies, galettes, gruau, seul ou en association avec d'autres céréales : avoine, orge, blé, le seigle a nourri des populations européennes pendant des dizaines de siècles.

Grain, nourriture à volailles, pain pour équidés (la "dragée", farine grossière mêlée de vesces, ers, et autres plantes fourragères), engrais vert, élément de compost et de "mulch" (2), il évite en agriculture biologique l'emploi des armes chimiques pour détruire les nématodes (3) du fraisier.

On l'utilise en marqueterie et en vannerie : récipients, paniers, en association avec la ronce. On fabrique des paillasses, des paillassons, des dessus de chaises, des chapeaux, des couvertures de bâtiments. Dans le nord de l'Europe, il est employé pour élaborer une bière (boisson russe), le Kwass, et il entre dans la composition des whiskies.

Il est difficile de ne pas évoquer la maladie terrible provoquée par l'ergot de seigle, un champignon, *Claviceps purpurea* parasitant les récoltes humides, responsable de l'ergotisme, connu sous le nom de "feu de St Antoine", qui provoquait des gangrènes des membres, des douleurs épouvantables et des hallucinations. Le L.S.D. connu pour son action sur les fonctions cérébrales a été synthétisé à partir de l'ergot de seigle qui, d'autre part, est à l'origine de médicaments majeurs de la pharmacopée, (migraines, maladie de Parkinson).

Les récits populaires empruntent souvent la flore pour évoquer les dualités : comestible - non comestible : châtaignier, marronnier ; beauté de la fleur :

églantier - rosier; la qualité de l'aliment: seigle-blé, avec dans ce dernier exemple la connotation de : seigle du diable et blé divin. Plus qu'un symbole, le pain est une réalité de l'alimentation quotidienne.

On peut considérer que le système agricole ancien, et ce jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, "a été subordonné à la production du grain", comme l'écrit P. Bozon.

### Méthodes culturales :

*Seigle d'automne* - engrais vert, possibilité de pâture jusqu'en mars, récolte en juin.

*Seigle de mars ou trémois* - (le seigle trémèze d'Olivier de Serres), récolte en juin-juillet. Méthode pratiquée en montagne, (été court).

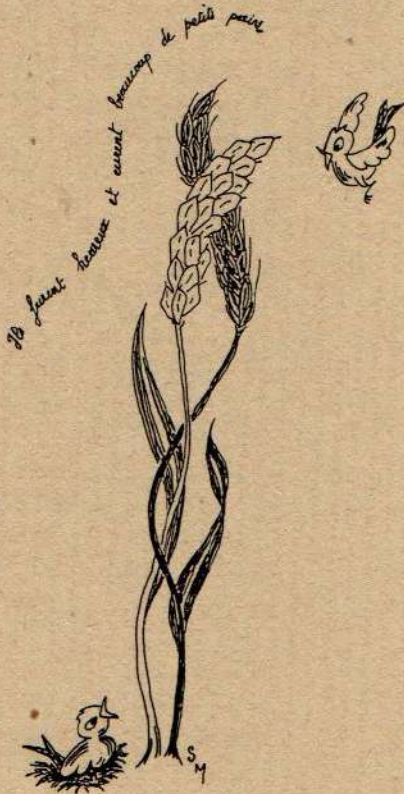
*Seigle de St Jean* - Semis en juin, possibilité de pâture hiver-printemps jusqu'en mars, récolte en juin-juillet.

L'usage de cultiver seigle et froment mêlés est pratiqué de longue date et a perduré dans certaines régions car ce mélange, le méteil, est plus productif que si chacune des deux céréales avait fait l'objet d'un semis séparé.

En Ardèche la culture des céréales était prédominante puisqu'elle occupait les 2/3 et parfois les 3/4 des surfaces labourables.

En montagne les céréales couvrent une surface plus importante que les prés de fauche avec 32,9% du terroir agricole à St Agrève, et 46,3% à Coucouron. A St Pierreville on note une baisse avec 23,5%, Aubenas 18,8% et plus au sud dans les Cévennes on enregistre une surface de 6,9%.

Ces chiffres reflètent une constance, puisqu'à l'exception de la Cévenne et du Haut plateau, S. Régné note déjà "la préoccupation dominante du paysan"



Le seigle

pour des terres aptes à recevoir les grains et donc à en produire, au lendemain de la guerre de cent ans (milieu XV<sup>e</sup>).

- Au S-E sur les terres chaudes, sèches, calcaires, prédilection du froment.

- Sur les terres hautes, plus froides, plus acides, prédominance du seigle.

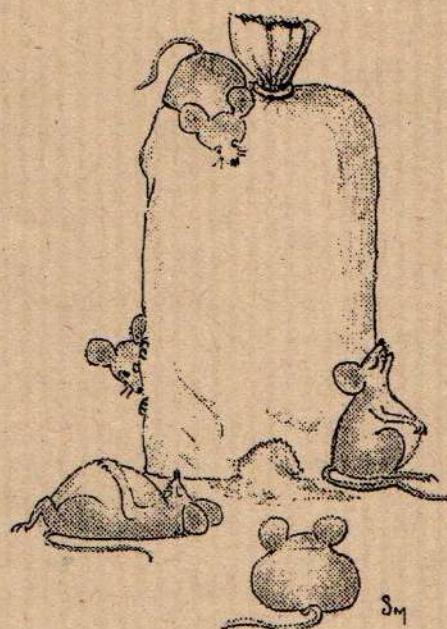
Monsieur R. Nougier dans son moulin de St Joseph des Bancs ne faisait pratiquement que de la farine de seigle.

Année	Froment	Seigle
1838	5239 ha	43539 ha
1852	10975 ha	41534 ha
1860	21176 ha	43302 ha

D'autres parties du Vivarais disposant de moins de place (nord de Rochemaure), ou avec des pentes raides, rocheuses (Largentière, Les Vans), étaient déficitaires.

Pendant la période du plus fort peuplement (milieu du XIX<sup>e</sup>), on est obligé d'importer des grains, malgré les efforts incessants de ces paysans amoureux de leur terre qui avaient bien suivi les conseils d'Olivier de Serres qui recommandait :

"Les fromens semeras en la terre boueuse,  
Les seigles logeras en la terre pou-dreuse".



R. Meucci

- (1) - Mesteil au XIII<sup>e</sup> siècle, du latin *mistillum* : mélange, de *mistus* participe passé de *miscere*, mélanger.
- (2) - Le "mulch" est une couverture végétale du sol qui permet d'éviter l'évaporation et apporte des éléments nutritifs.
- (3) - Anguillules ou plus simplement vers très petits qui attaquent les légumes et peuvent vivre plusieurs années dans la terre.

#### Bibliographie :

Bozon P. La Vie Rurale en Vivarais, 1963.

Couplan F. Le règne Végétal, Debarb 1983.

Lieutaghi P. Jardins des Savoirs - Jardins d'histoire, A.L. 1992.

Régné J. La vie économique et les classes sociales en Vivarais au lendemain de la guerre de Cent ans, Aubenas 1926.

de Serres O. Le théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs, Paris 1600.

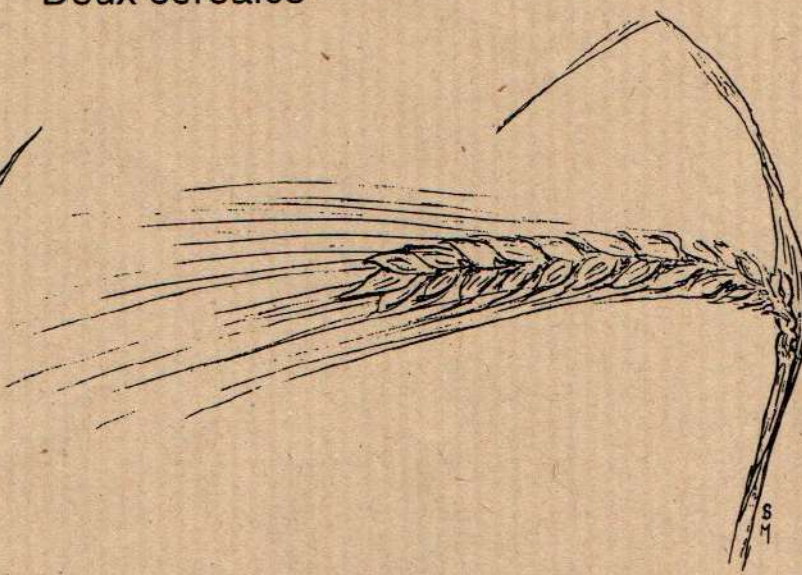
## Deux céréales



TRITICUM SATIVUM L.

Blé, Froment

dérivé de tritum broyé : allusion à la mouture du grain



OREUM VULGARE L.

Orge carré

du latin *hordus* : Lourd  
Le pain fait de cette céréale est lourd

## Le battage

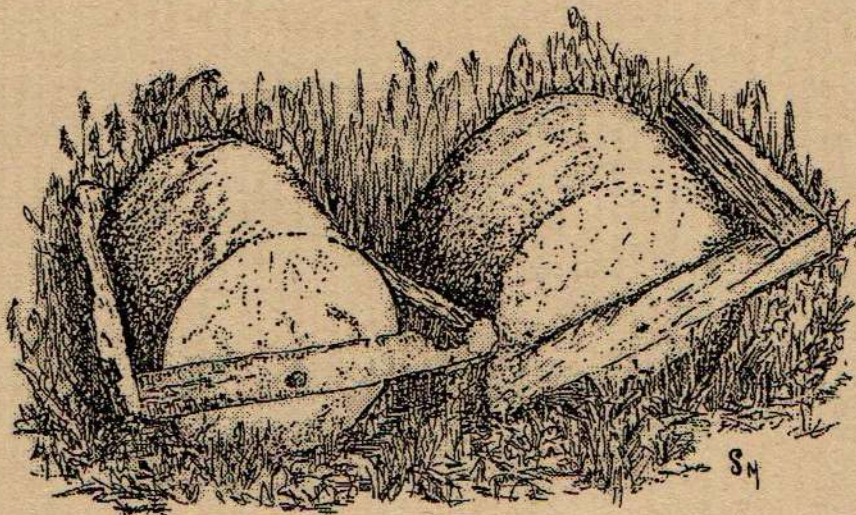
Le fléau, instrument articulé pour battre la moisson était apprécié car il lésait peu les grains et surtout parce qu'il n'abîmait pas la paille.

Un fléau se compose d'un manche de bois écorcé, rond, de même diamètre que la partie battante, en bois elle aussi, plus large à l'extrémité et d'une longueur égalant la moitié ou les deux tiers du manche.

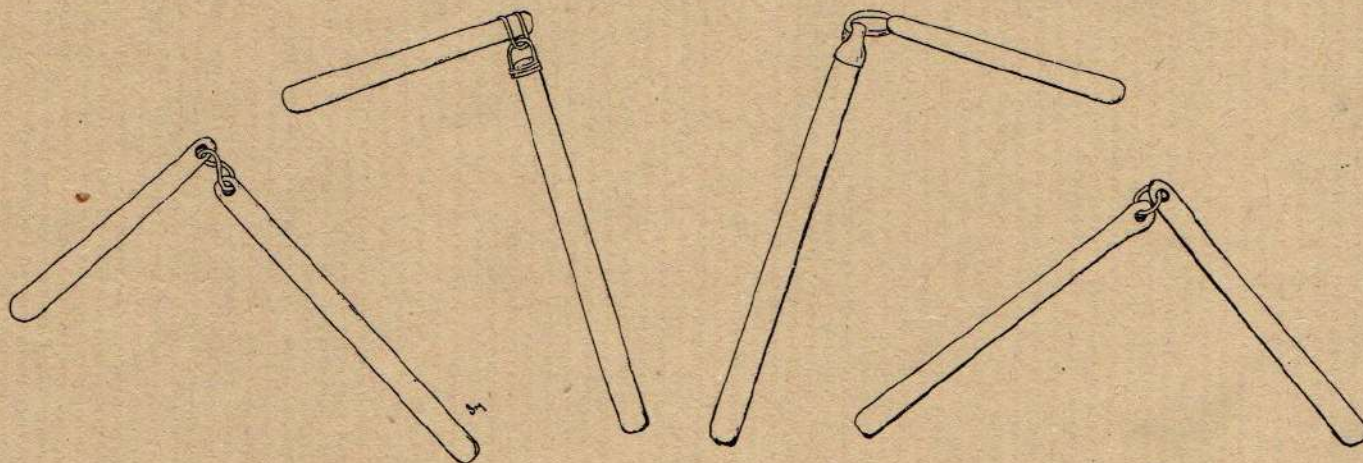
Manche et batte sont liés à leurs extrémités de diverses façons mais de telle sorte que la batte tourne autour du manche.

Parfois un anneau les relie, la boucle étant fixe sur le manche, la batte peut voltiger; ou bien l'anneau de la partie battante est fixé au manche par deux liens, ou encore, un seul anneau en forme de 8. Bien d'autres types de fixations, souvent très ingénieux, sont imaginés par les utilisateurs.

## Rouleaux à battre



D'après une photo in : "Inventaire général des monuments et richesses artistiques dans les Alpes de Haute Provence"(Assoc. Alpes de Lumière)



Types de fléaux relevés dans les représentations des travaux des mois figurés dans les calendriers sculptés des églises et monastères (XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècle)

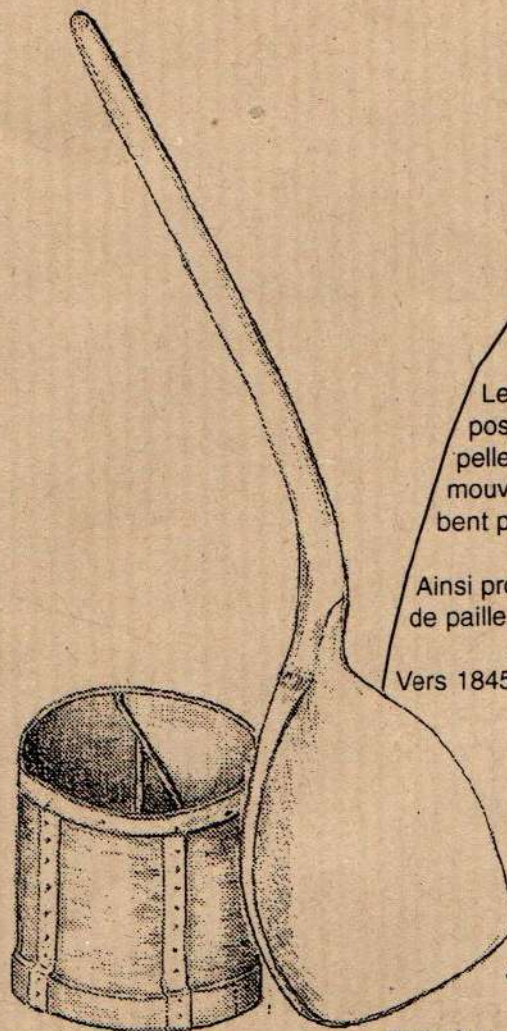
Abattant leurs fléaux en cadence, deux équipes face à face se déplaçant de côté, dans un effort rythmé et soutenu qui force l'admiration, et cela en période de grosse chaleur, dans la poussière, c'était là le dur travail du battage. En plein air dans les régions méridionales, mais dans les pays où les pluies obligeaient à abriter les épis sitôt moissonnés, le battage était alors effectué en grange, en toute saison.

*S. Fabro-Meucci*

## Battue au fléau



## Pelle à grain



Mesure à grain : setier

Pelle à grain en bois  
pour le vannage

Origine : Aix en Provence

Après le dépiquage (ou dépicage), l'extraction du grain de l'épi effectué par les rouleaux ou par foulage des gerbes par les pieds des animaux ou battage par les fléaux, une première opération de purification du grain est faite à l'aide de larges pelles de bois : c'est le pré-vannage.

Les grains, mêlés de paille brisée et de poussière, sont disposés en tas allongés que, face au vent, les hommes doivent pelleter d'un bout à l'autre, jetant en l'air de petites quantités d'un mouvement qui fait décrire un quart de cercle aux grains qui retombent pour former un nouveau tas.

Ainsi projeté, le blé éparpillé en l'air est débarrassé par le vent des brins de paille, il est ensuite passé au crible ou au van.

Vers 1845 le tarare fut introduit dans les exploitations méridionales.

*S. Fabre-Moucci* (Origine de l'information : Provence)

Une pelle à grain est composée d'un plateau concave et d'un manche, le tout d'une seule pièce, en bois léger, généralement de hêtre ou de frêne.

Celle-ci mesure 125 cm, et vient d'un mas proche d'Aix-en-Provence.

## La farine de châtaigne en Cévennes : promouvoir la qualité



Extrait du Temps Cévenol de D. Travier et J.N. Pelleu

La production de farine de châtaigne pour la consommation humaine n'a jamais représenté une véritable tradition en Cévennes, comparativement à des régions telles que la Corse, par exemple, ou bien l'Italie.

La châtaigne séchée (châtaignon, blanchette ou bajane) était essentiellement consommée telle quelle, après réhydratation et cuisson bien sûr.

Certes, de nombreux moulins existaient au fond de nos vallées, servant surtout à moudre le grain (céréales), mais aussi les châtaignes séchées.

Mais la farine ainsi produite, dont la finesse était toute relative dans le cas de la châtaigne, ne semble pas s'être prêtée au développement d'une tradition culinaire, et d'applications variées. La plus grande partie était d'ailleurs utilisée pour la nourriture animale.

Depuis quelques années, et dans une perspective de diversification des produits de la châtaigne, une tendance se manifeste vers la production d'une farine de qualité, en vue

d'applications diverses, que ce soit au plan familial (gâteaux, crêpes, bouillies...) ou sur un plan plus professionnel (pains, pâtisseries, etc...)

Cependant l'absence d'une assise traditionnelle et d'un savoir-faire ancien et, de façon plus générale, le manque de connaissances plus "scientifiques" sur les qualités du produit farine, font que «chacun se débrouille comme il peut».

L'association la Figarette, dont le siège est à St-Martin de Boubaux (Lozère), a mené un début d'expérimentation en ce sens, et s'est donné pour objectif de réunir tous les éléments pouvant conduire à la production d'une farine de la meilleure qualité, à savoir :

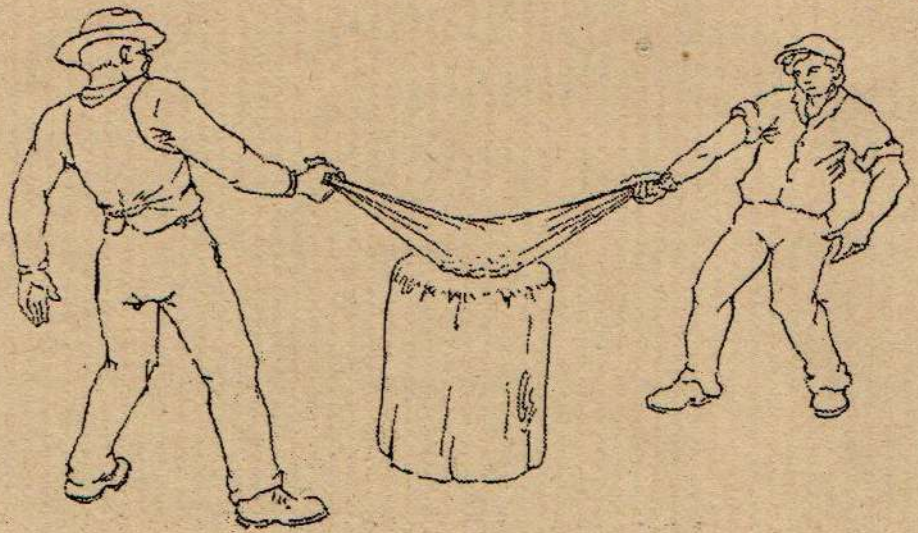
1. Utilisation des variétés de châtaignes reconnues pour leur goût, et leur aptitude au séchage. Dans la région où nous opérons, il s'agit essentiellement de Figarette, Pèllègrines, Ravaïrèses, de petit calibre, qui se prêtent bien aux opérations en question.

2. Séchage en clède au feu de bois. Il dure 6 semaines pour 8 tonnes de châtaignes fraîches, avec un feu soigneusement entretenu, sans à-coup ni fumée excessive.

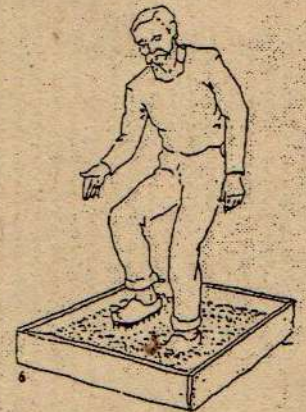
3. Tri rigoureux des châtaignes après décorticage. La farine sera faite avec les châtaignons, et non avec les brises seules, encore moins avec les écarts de tri. Les châtaignons doivent être débarrassés au maximum de leur deuxième peau. Certes les brises, correctement triées, peuvent être moulues, mais donnent une farine de qualité un peu moindre.

4. Mouture avec un moulin électrique à meules de pierre (meules naxos produites par SAMAP). Une telle mouture permet d'obtenir une farine de la plus grande finesse (granulométrie inférieure à 150/200 microns) sans tamisage en sortie du moulin.

Pour obtenir ce résultat, et pour avoir une farine qui se conservera bien, les châtaignons doivent être préalablement passés au four.



Décorticage des châtaignes



Extrait du Temps Cévenol de D. Travier et J.N. Pelleu

Il faut savoir que des laboratoires de recherche ont mis au point des méthodes d'analyse d'une farine de châtaigne, permettant ainsi d'attester d'une manière objective de sa qualité :

- Analyse granulométrique (finesse de mouture).
- Analyse colorimétrique (présence de tannin, de la deuxième peau, et de châtaignes gâtées, résultat d'un mauvais tri).
- Analyse d'humidité (important pour la finesse et la conservation).
- Recherche des sucres.

parfums, odeur...).

Dans l'avenir, d'autres méthodes d'analyse devront être développées, pour apprécier la teneur en éléments minéraux, vitamines, et l'on devra se préoccuper aussi des problèmes de conservabilité dans le temps, et même (il semblerait qu'un passage au four avant mouture puisse jouer un rôle) des caractéristiques de digestibilité.

Tout ceci devrait conduire, à terme, à la définition d'un cahier des charges garantissant, de manière sûre, la qualité d'une farine.

Ces analyses, basées sur des principes physiques, doivent être complétées, par un test organoleptique (goût,

C'est dans ce sens que l'association la Figarette souhaite travailler. Mais il faudra également tenir compte des

### La châtaigne

Une bogue d'épines qui recèle un cœur d'or.  
Accommodée de nombreuses façons, elle fut la provende de l'Ardéchois d'hier et nous régale aujourd'hui.

transformation, et surtout quel est, en définitive, le prix de revient réel d'un kilo de farine ?

Il faut aussi garder à l'esprit que plusieurs voies existent, pouvant représenter des débouchés intéressants :

- La voie "non fumé". Les châtaignes sont séchées en clède, avec un poêle évacuant la fumée à l'extérieur; ou bien dans des appareils à air pulsé, chauffé avec le gaz.

- La production de farine moins fine au plan granulométrique, mais pouvant se prêter à des applications intéressantes.

Rappelons que la direction choisie par l'association la Figarette a été la recherche d'une qualité maximale à chaque étape, qui puisse servir de référence.

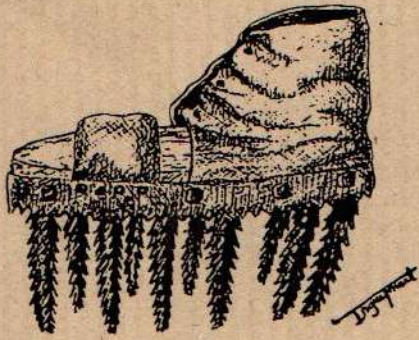
D'ailleurs "l'objectif qualité", en même temps que la diversification, n'est-il pas la carte à jouer pour une région comme les Cévennes, qui ne pourrait guère supporter la concurrence des autres régions pratiquant une production standardisée, et à plus grande échelle?

Nous terminerons cet article par une présentation rapide de la maison de la châtaigne et du châtaignier, située à 25 km d'Alès, dans la vallée du Galeizon, commune de Saint-Martin-de-Boubaux. Elle est ouverte aux groupes constitués, pendant la période de séchage des châtaignes, c'est à dire du 15 octobre au 30 novembre, et sur rendez-vous.

Une collection d'objets et outils pour le travail de la châtaigne y est présentée. L'objectif de notre association est de recueillir et conserver les techniques anciennes et présentes, surtout celles se rapportant aux séchages, mais aussi de mener des actions d'information à l'adresse des jeunes scolaires, étudiants, ou groupes d'adultes, attirés par la connaissance du patrimoine et des traditions.

*R. Sauvezon*

Président de l'association la Figarette

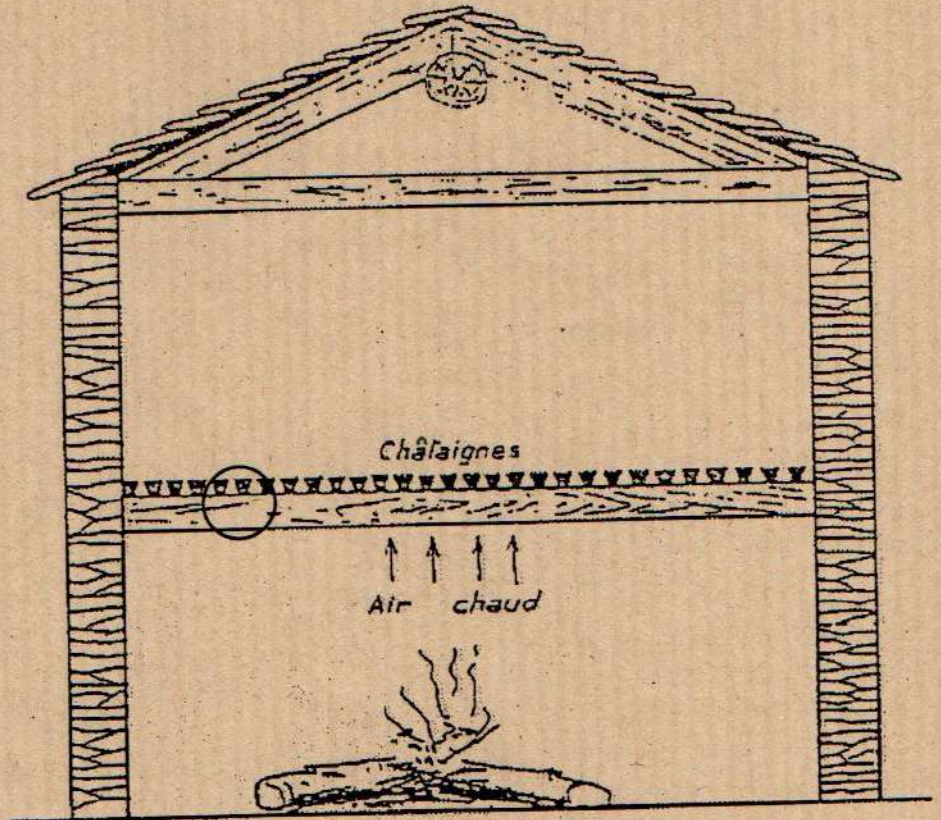
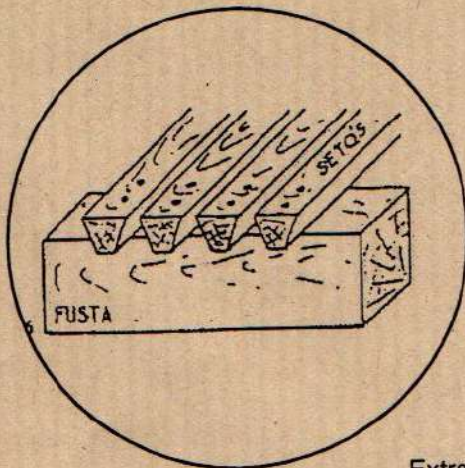


Sole pour décortiquer les châtaignes sèches

D'après photo extraite du livre  
«Le Vivarais» R. Fertet Ed. Arthaud

facteurs d'ordre économique qui sont inévitables pour que tout ceci soit viable au niveau du producteur : quel est le rendement d'une telle chaîne de

Détail du plancher



Extrait du Temps Cévenol de D. Travier et J.N. Pelleu

## Témoignage

Entretiens avec Monsieur Nougier, ancien meunier au Moulin du Raoul - St-Joseph des Bancs. (1ère partie)

Par une chaude journée de septembre, nous sommes partis à la découverte d'un des derniers moulins de d'Ardèche encore en état de marche. Sur une petite route qui mène au hameau du Mazel près de St-Joseph-des-bancs, nous avons trouvé au bord d'un ruisseau, la grande bâtisse en pierre : le Moulin de Raoul.

Monsieur Nougier, un alerte septuagénaire, l'éternel chapeau de paille vissé sur son crâne, nous accueille avec affabilité et bonhomie. Installés dans sa cuisine, nous apprécions le petit verre de Clinton. La conversation s'engage sur le moulin familial dont les écrits situent sa construction au XVIème siècle, et peut-être, selon lui, au XIVème. Il nous apprend, que, dans le temps, chaque hameau avait son moulin, sinon plusieurs, ainsi que le four Banal. Le moulin produisait de la farine de seigle qui servait à l'alimentation des hommes et bêtes, les cochons plus particulièrement.

Chaque famille du coin apportait son grain et récupérait la farine de seigle pour faire son pain lequel était cuit toutes les trois semaines, (quand il devenait dur «on le ramollissait dans la soupe»).

Monsieur Nougier nous raconte sa vie de labeur, pas toujours facile mais «il faut avoir le goût pour son travail», nous dit-il «car on arrive à tout» et puis «on ne se plaignait pas». Dès l'âge de dix ans, il acquiert, les connaissances sur le tas, guidé par son père. Par la transmission orale du savoir, il a tout appris du métier car, en cas de panne, le réparateur n'est pas à côté.

Il devait être capable : de rhabiller la meule en grès de pays avec le marteau pointu pour qu'elle garde ses aspérités, de changer les dentelures en bois de buis ou de pommier des grands engrenages... «Dans la campagne, il faut savoir tout faire».

Les années se sont écoulées, à longueur de jour et de nuit le moulin ne s'arrêtait jamais, sauf peut-être en période de sécheresse.

Son expérience lui a apporté le goût du travail bien exécuté mais il appréciait surtout «l'entente entre les gens». Notamment, à l'époque de la dernière



guerre où, certes, dans les campagnes "on ne manquait de rien, on en avait tout son soûl, ce qui n'était pas le cas dans les villes". Alors l'entraide fonctionnait pour rapprocher les êtres. S'il y avait pénurie de seigle, il lui substituait le maïs alors qu'il fallait deux couteaux pour préparer la pâte, le deuxième servant à nettoyer le premier tellement qu'elle collait" nous dit-il en riant.

De même, une autre meule était utilisée pour extraire les huiles de noix et de colza. Le produit de la vente permettait aux gens de s'acheter des étoffes et des produits de première nécessité à Privas. Lorsque, l'administration s'en mêlait, apportant son lot de tracasseries, la cause désintéressée du meunier dissipait rapidement les ennuis.

A travers chaque mot, chaque parole, nous ressentons le bonheur que cet homme éprouve dans le quotidien, sa satisfaction du peu qu'il a et même "si on ne manquait pas de pain, nous l'économisons, à l'époque on ne le jetait pas, Malheur!"

Il nous fait appréhender ce lien si fort qui l'unit au moulin. C'est le legs des parents et puis "mon moulin, il a une âme" celle des anciens. "On voulait me l'acheter, je n'ai jamais voulu", "J'y suis très attaché, j'y ai passé tant de nuits". Ce qu'il deviendra, "c'est mon secret".

Oui, Raoul Nougier, garde-le ton choix mystérieux et souhaitons de tout coeur, que plus tard ton moulin revive.

*Alain Challaie*

La 2ème partie "La visite du moulin" dans un numéro ultérieur.

## Le moulin de Mandy

(Pranles)

Construit de façon stratégique pour récupérer un maximum d'eau, le Moulin de Mandy est exceptionnel par son réseau hydraulique. Alimenté par trois niveaux différents, il pouvait tourner tout au long de l'année et grâce à ses trois tournants (meules) pouvait moudre la farine pour animaux, la farine blanche (blé, orge ...) et la farine noire (seigle) pour la consommation humaine.

Sa zone de production s'étendait à Creyseille, Lyas, St-Vincent de Durfort, St-Priest et Veyras.

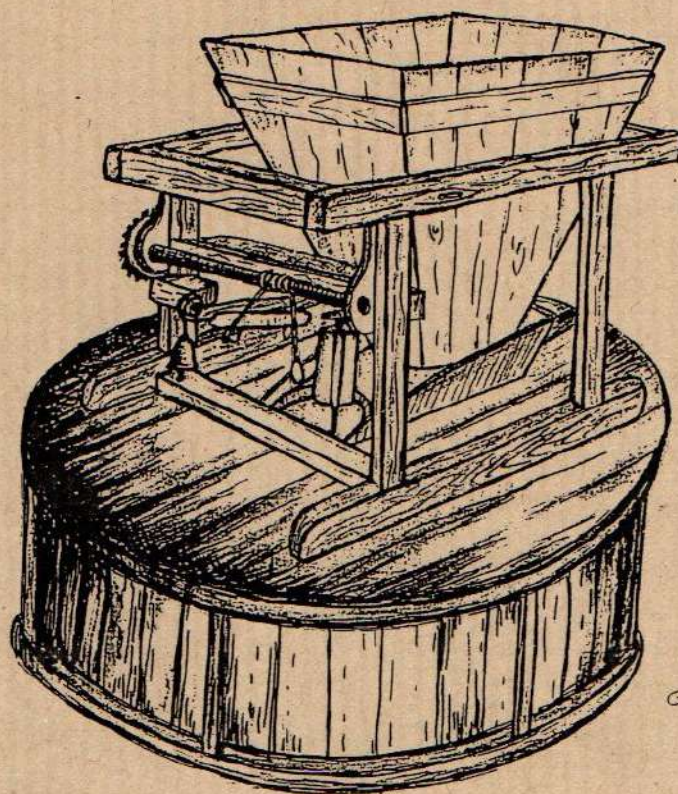
L'ouvrage le plus remarquable de réseau hydraulique est l'aqueduc - 6 mètres de haut, en pierre - enjambant un des ruisseaux pour récupérer l'eau d'un autre.

C'est une roue de 6,50 mètres de diamètre développant une puissance de 7 cv, qui actionne tout le système d'engrenage où s'intercalent pignons de bois et d'acier.

Au dessus de la salle des machines où l'on faisait aussi le gruau, l'huile de noix et de colza, deux blotteries permettent de tamiser la farine.

L'association "Le Meunier le Mandy" crée-en 1994, souhaite faire de ce patrimoine remarquable un lieu d'accueil éducatif et culturel (pour scolaires et grand public).

Des travaux de restauration importants ont déjà été réalisés par le propriétaire et un chantier international avec CARA en août dernier a permis la remise en état de l'aqueduc et du réseau hydraulique.



L'un des 3 tournants d'après photo de l'auteur

Un sentier botanique a été tracé, reliant les différentes béalières et devrait être réalisé en 96.

La roue a été entièrement refaite, prête à tourner.

Différents supports pédagogiques, exposition, film devront être également

réalisés pour présenter toute la filière, du blé au pain au public.

Le projet de réhabilitation est donc bien entamé ; on en reparlera sans doute !

*Lixiane Pissevin*

### A propos de

A signaler, un intéressant article paru dans le mensuel *Les réalités de l'écologie*, n° 67, septembre 1995, sous le titre :

Plus de grains, moins de gènes, par Fabrice Boury-Esnault.

J'en extrais cet encadré, Céréales anciennes : l'inventaire

L'inventaire des ressources génétiques est un travail de longue haleine. L'évaluation des "génotypes" (variétés génétiquement déterminées) se fait au niveau morpholo-

gique, agronomique, biochimique (protéines) et moléculaire (ADN). Ainsi, on a toutes les chances d'éviter les redondances entre les différentes collections. Les génotypes subissent également des tests pathologiques afin de déterminer d'éventuelles résistances, en particulier aux oïdium et rouilles, maladies très fréquentes pour le blé par exemple.

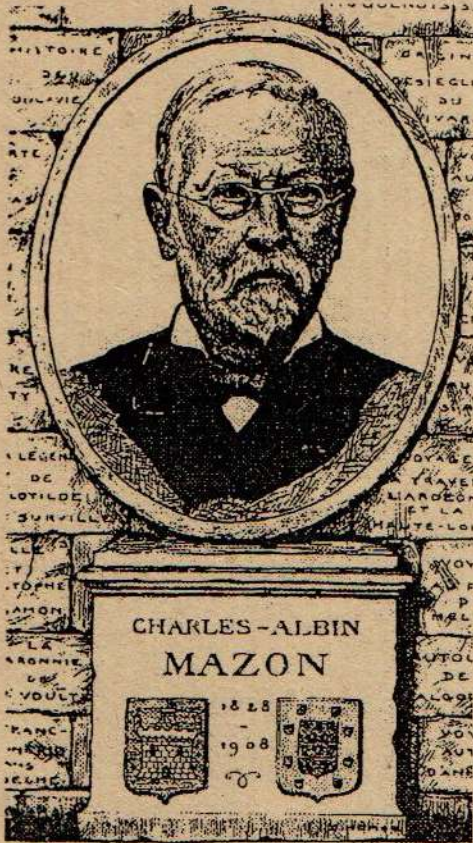
Plusieurs collections importantes appartenant au GEVES (Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences), à l'INRA, à des conservatoires ou jardins botaniques et à des organismes privés, sont répertoriés. Ainsi, 5000 génotypes de

blé tendre sont conservés par 5 laboratoires de l'INRA. La station d'amélioration des plantes de Montpellier, 1000 génotypes de blé dur et 3500 génotypes d'orge sont inventoriés. En revanche, le seigle, l'avoine et la triticale ne font pas l'objet de recherche ni de conservation au niveau national.

Je relève aussi dans cet article, que "depuis le début du siècle, le rendement moyen pour la culture du blé en France est passé de 13,5 à 64,9 quintaux/ha.

*S. Fabre-Meucci*

# Un homme: Albin Mazon



Quel amoureux de l'Ardèche, fervent d'histoire locale, n'a eu recours un jour à l'oeuvre d'Albin Mazon pour satisfaire sa curiosité ? Comment expliquer cet intérêt actuel pour les travaux d'un historien disparu voici 87 ans ? On pourrait trouver un élément de réponse dans le nombre considérable de ses publications recensées dans 13 pages d'une bibliographie établie par la Revue du Vivarais (n° XVI de 1908) à l'occasion du décès de son éminent collaborateur. Cette bibliographie comprend 186 articles ou ouvrages qui concernent presque tous l'Ardèche. D'autre part, un certain nombre d'ouvrages d'Albin Mazon a été réédité ces dernières décennies (toute la série des «voyages...» mais aussi des notices historiques) la plupart accompagnés de notes et de mises à jour établies par les meilleurs spécialistes actuels.

Albin Mazon peut donc toujours être considéré comme un témoin de son temps, mais surtout son oeuvre est toujours utile au chercheur comme à l'amateur d'histoire. Plus de 150 volumes et dossiers constituent, aux Archives départementales, le Fonds Mazon régulièrement consulté par de nombreux chercheurs.

## Une vie :

Albin Mazon naquit en 1828 à Largentière où son père, médecin, issu d'une famille originaire d'Antraïgues, s'était établi quatre ans plus tôt. Après des études secondaires chez les Basiliens du collège de Privas, il se prépare à des études de médecine lorsque son père, ardent républicain, doit s'exiler en 1851. Le jeune Albin Mazon renonce à ses études de médecine et, pour trouver une situation, devient journaliste. Rédacteur de «L'Avenir de Nice» en 1855, il milite pour le rattachement du comté de Nice à la France ce qui lui vaut être expulsé. Il est nommé directeur des services télégraphiques de l'Agence Havas à Paris et le reste jusqu'en 1890, année de sa retraite. Il se consacre à l'histoire locale à laquelle il s'intéressait depuis une vingtaine d'années déjà. Il collabore régulièrement à la Revue du Vivarais qu'il avait contribué à créer en 1893 jusqu'à sa mort en 1908.

## L'Historien :

La recherche d'Albin Mazon a porté sur un grand nombre d'aspects de l'histoire de l'Ardèche, tels que les Vivarois célèbres comme Olivier de Serres, Clothilde de Surville, (dont il a reconnu qu'elle n'était pas l'auteur des poèmes qu'on lui a attribués) Achille et Christophle Gamon, le poète Béranger de la Tour, Pierre Marcha (auteur présumé des «Commentaires du soldat vivarois», le géologue Soulavie, le savant Flaugergues, le cardinal de Bernis...

- l'histoire de nombreuses localités Privas, Largentière, Tournon, Aubenas, La Voulte, Le Cheylard, Jaujac, Saint-Agrève, Desaignes, Laurac et Montréal, Lyas et le Petit Tournon, Uzer...

- et peut-être surtout, la série des «Voyages...» : qui nous font parcourir le département avec quelques incursions en Velay ou en Uzège... sous la conduite du Docteur Francus..., mais Albin Mazon s'est aussi intéressé aux grandes périodes de notre histoire comme dans : «Essai historique sur le Vivarais pendant la guerre de Cent ans» ou «Notes et documents sur les Huguenots du Vivarais» (4 volumes) . On ne peut omettre : «Les muletiers du Vivarais» et «Scènes et récits du Vivarais» (sous le pseudonyme de Charles Blain) et il faut bien clore là une liste qui ne peut être exhaustive.

Auteur prolifique, travailleur acharné, Albin Mazon a exploré systématiquement des archives publiques mais aussi privées et il était également renseigné par de nombreux correspondants locaux, souvent curés de paroisses (beaucoup plus stables que les fonctionnaires). Il faisait parvenir des questionnaires très précis et entretenait avec certains une correspondance très suivie.

## Un homme de son temps :

Dans ses écrits, et particulièrement dans ses «Voyages...» Albin Mazon apparaît très conservateur, voire réactionnaire. Tout en parcourant un pays, en présentant ses richesses naturelles, historiques ou humaines, il se livre à de nombreuses digressions philosophiques ou politiques sur les événements d'une époque politiquement très agitée. Ainsi dans «Voyage autour de Valgorge», à ses yeux, les démocrates sont des loups, des piliers de cabarets. Il condamne le projet d'instruction gratuite, obligatoire et laïque, présente l'abnégation des religieux comme la vraie solution de la question ouvrière... Pourtant Albin Mazon est un homme de progrès et son scepticisme politique ne l'empêche pas de croire en l'homme, en la science et en l'action. Lorsqu'il demande d'aérer non seulement les maisons mais aussi le pays par l'ouverture de nouveaux chemins, l'amélioration des communications, lorsqu'il encourage l'exploitation des ressources locales : (vignes, fruits, forêts, eaux minérales...) on ne peut que constater la permanence et l'actualité de ces problèmes.

«S'il renseigne aujourd'hui l'historien sur une figure, un milieu, l'atmosphère d'une époque, il voulait avant tout décrire une région, attirer l'attention sur elle, et contribuer, aussi peut que ce fût, au progrès à venir. A ce double titre de document et de guide, il conserve son intérêt» (Introduction par J. Mazon à la réédition de 1968 du «Voyage autour de Valgorge» page XVIII).

Charles Volle

## Sources :

Revue du Vivarais 1908 n°15 et 16  
Voyage autour de Valgorge édition 1968  
(Imprimerie Lienhart et Cie)

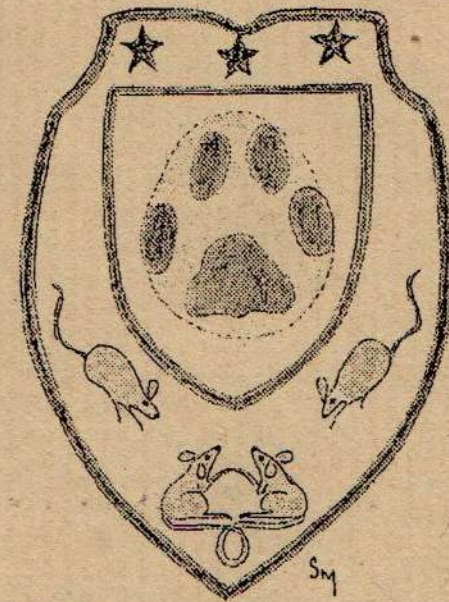
# Un animal: Le Chat

De maître Cornille à la Femme du Boulanger, tous les arts jusqu'au 7<sup>ème</sup> ne cessent avec chaleur, sensibilité et humour de chanter moulins et fournils, et que nous ayons ou non «jeté nos bonnets par dessus les moulins»..., chacun de nous peut à l'instant même dire ou fredonner une fable ou une comptine gardée en mémoire.

De ces artisans magnifiés je veux évoquer ici le plus précieux de leurs auxiliaires, non la meule broyeuse, le vent ou l'eau ; non le pétrin, le four ou le parfum de pain chaud, doré, craquant et moelleux à souhait ; ni les outils et accessoires typiques, mais les petits félins, douces fourrures qu'un pouvoir magique mue en ogres griffus pour capturer leur ration de chair fraîche.

Qu'ils soient faméliques, ou comme «le chat de la voisine qui mange d'la bon' cuisine», ils chassent les prédateurs de nos provisions et nous sont, pour cela, devenus indispensables.

Que lézards, sauterelles ou oiseaux



soient jouets au programme de leurs ébats ludiques, (un exercice pour garder la forme), ou simple délice d'un buffet campagnard, la proie privilégiée des minous, de tous temps, le mets de choix, est le délicieux rongeur, surtout la dodue souris nourrie de céréales.

C'est peut être pour cela que doué de sens pratique, le chat décida de vivre au plus près de sa provende, de sorte que les silos, moulins et fournils ont toujours abrité des chats.

L'homme, doué lui aussi de quelque bon sens pratique, dut s'en apercevoir, depuis longtemps : il a élevé le chat au grade de Garde Manger.

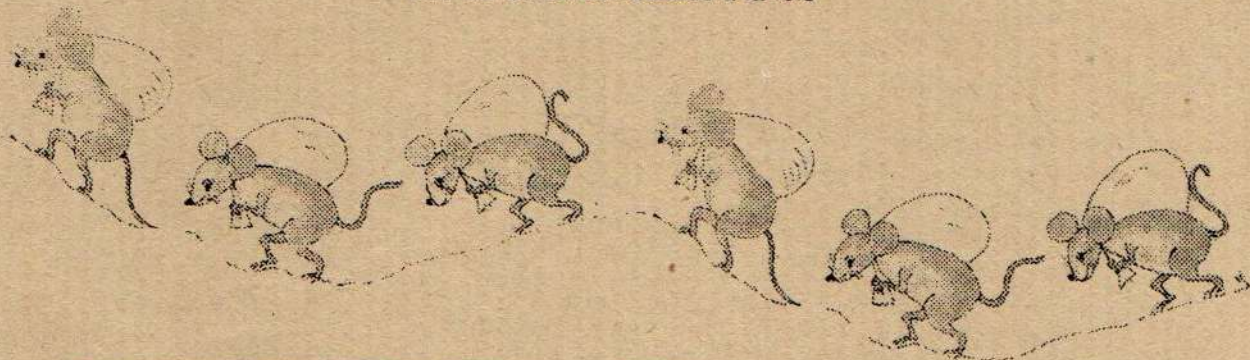
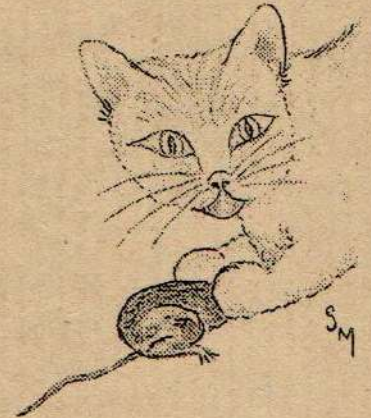
Le symbolisme du chat est différent selon les pays et les époques, peut-être du fait de son attitude à la fois

sournoise et douce. Il fut divinisé dans l'Egypte ancienne qui vénérât en lui la déesse Bastet bienfaitrice et protectrice de l'homme.

Chats de villes ou des champs, de gouttière ou de haute lignée, chats-coupés et chats câlins-malins, sont à tort qualifiés de domestiques: leur attitude laisse clairement apparaître qu'ils ont refusé la soumission, ont toujours leur libre arbitre et sont fort capables d'autonomie en ayant gardé intact leur instinct de chasseurs.

On ne moud plus la farine que dans quelques rares moulins, mais bien que leur statut en soit modifié, les petits «tigres» n'en conservent pas moins leurs prérogatives et je souhaite que nous voyions longtemps encore, un brave Pompon partager son lait avec une volage Pomponette dans la chaleur d'un fournil.

S. Fabre-Meucci



Chat agroumandit e miaulaire  
La ratunha chassa pas gaire.

Chat devenu gourmand et miaueur  
Les rats ne chasse guère.

# Une plante: **L'ortie** (*Urtica Dioica L.*) Grande ortie, ortie vivace - Urticacées

Qui n'a pas dans ses souvenirs d'enfance des épisodes cuisants après s'être frotté aux orties?

Rejetée éradiquée, reléguée au fin fond du jardin, cette plante banale que l'on croise en tout lieu n'a pas la place que l'on devrait lui accorder.

Ses propriétés sont si nombreuses que tout un chacun peut y puiser un secours pour soulager certains de ces petits maux qui nous accompagnent la vie durant.

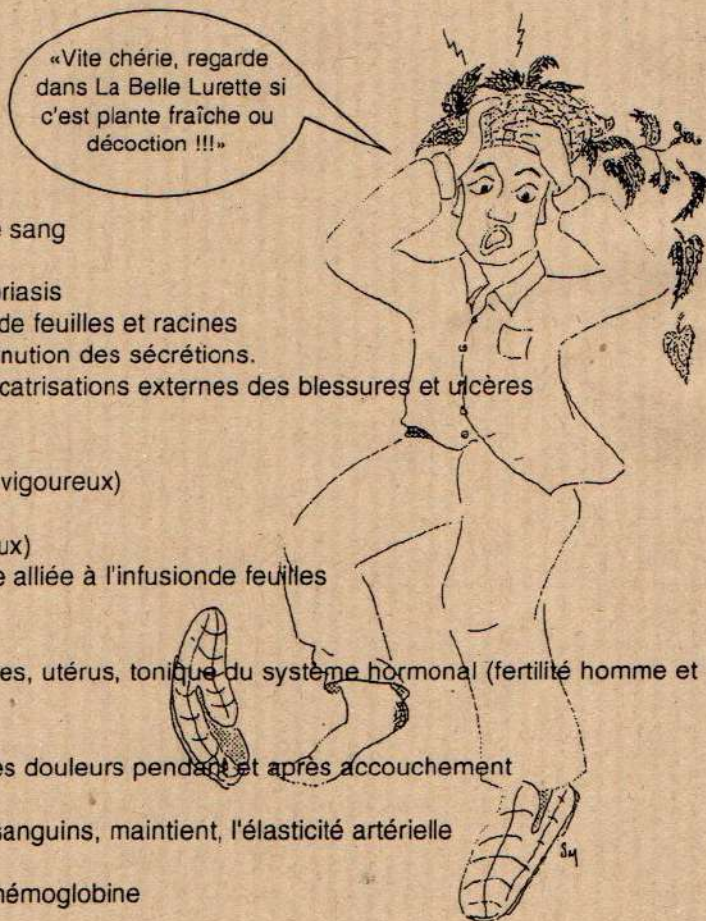
L'ortie est utilisée populairement dans la cuisine et sous forme de breuvages et lotions diverses.



- Habitat :** Décombres, talus, haies, abords des habitations, terrains vagues, terres riches en azote et matières organiques.
- Description :** Herbacée vivace à fleurs dioïques (fleurs mâles et femelles sur sujets séparés) de couleur verte et de taille minuscule, tiges quadrangulaires et feuilles dentées. Hauteur de 50 à 150 cm. Couverte de poils urticants.
- Floraison :** Juin à octobre
- Récolte :** Avant l'automne pour les racines, du printemps à l'automne pour les feuilles
- Principes actifs :** Renferme une grande quantité de chlorophylle, choline, et acétylcholine (action sur le parasymphatique) de l'histamine, sérotonine, bétaine, lipase, nitrates de potassium et calcium, fer, soufre, manganèse, silice, tanin, acides organiques et glucoprotéines.  
Vitamine A (rétinol), vitamine C (acide ascorbique), vitamine D (calciférol) et vitamine K (ménadione)

## Propriétés, applications

- Diurétique :** Élimination de l'acide urique  
- infusion de feuilles
- Dépuratif :** Purifie l'organisme  
- infusion de feuilles
- Cholagogue :** Favorise l'évacuation de la bile  
- infusion de feuilles
- Hypoglycémiant :** Diminue de taux de glucose dans le sang  
- infusion de feuilles
- Antiinflammatoire :** Rhumatisme, eczéma, urticaire, psoriasis  
- infusion de feuilles et décoction de feuilles et racines
- Astringent :** Resserre etaffermit les tissus, diminution des sécrétions.  
Catharres pulmonaires, active les cicatrizations externes des blessures et ulcères  
- infusion de feuilles
- Actions diverses :** Sur le cuir chevelu :  
 . Pousse des cheveux (peu vigoureux)  
 . Macération  
 . Alopécie (chute des cheveux)  
 . Formule spécifique externe alliée à l'infusion de feuilles
- Les flatulences, coliques, diarrhées  
- infusion de feuilles
- Renforce les reins, glandes surrénales, utérus, tonique du système hormonal (fertilité homme et femme)  
- infusion de feuilles
- Atténue les spasmes musculaires, les douleurs pendant et après accouchement  
- infusion de feuilles
- Resserre et renforce les vaisseaux sanguins, maintient l'élasticité artérielle  
- infusion de feuilles
- Prévient l'hypertension, augmente l'hémoglobine
- Favorise la lactation  
- infusion de feuilles



## Préparations

**Infusion :** 2 poignées de feuilles séchées hachées ou 3 poignées de feuilles entières par litre d'eau bouillante.

Laisser infuser 2 heures dans un récipient (bocal) fermé.

4 à 5 tasses par jour

**Décoction :** 50 g de racines par litre d'eau. L'eau doit frémir, laissez réduire de moitié.

4 tasses par jour (ou 30 g racines + 30 g de feuilles)

**Macérat :** 50 g de racines et 50 g de feuilles. 5 jours dans l'eau de vie.

Fricter le cuir chevelu et conserver une nuit avant shampoing non agressif, puis séchage lent.

Toutes ces préparations se conservent au frais.

## Truc :

Pour atténuer les piqûres d'orties se frotter avec plantain, persil, lavande, etc...

## Cuisine :

Les feuilles fraîches sont utilisées dans les soupes, additionnées aux épinards. Cuites à la vapeur elles peuvent être incorporées à la sauce blanche addi-

tionnée d'ail écrasé (sur du pain grillé à passer au four).

Les feuilles séchées pulvérisées (moulin à café) sont à saupoudrer sur les salades, les soupes, les sauces.

Le sel de cuisine peut être enrichi de cette poudre (également d'autres plantes et condiments seraient les bienvenus) à raison d'une cuillère à café pour une tasse.

## Jardinage :

- **Infusion :** 1 seau plein dans 10 litres d'eau tiède, laisser reposer une demi-journée. Diluer 10 fois en arrosage et 20 fois en pulvérisation.

Prévient maladies, parasitoses.

Idem en arrosage au pied pour les parasites du sol, sur le passage des fourmis.

L'infusion arrosée sur le tas de compost active la décomposition.

- **Purin d'ortie :** Dans un grand récipient de 100 litres par exemple, remplir au tiers d'orties, compléter d'eau, laisser décomposer un mois. C'est un dynamisant des cultures et il protège contre diverses maladies. À diluer 10 fois en pulvérisation, Attention aux inconvénients dûs à l'odeur, (à éviter sur les choux, car attire la piéride du

chou).

- **Pour les adeptes de la culture biodynamique :** préparation 50 L

Enterrer de la grande ortie pendant une année entière sous un manteau de tourbe où ruisselle l'eau de pluie.

(Activation de l'assimilation du fer et formation d'humus favorisé).

Les orties séchées peuvent être incorporées directement au compost.

## Elevage :

Incorporée au fourrage, l'ortie active la production de lait (utilisation généralement chez les bovins)

## Tissage :

Fabrication de torchons, tissus, papier, cordages, filets de pêche, serpillières.

Il est rappelé que seul, «l'homme de l'art» a compétence de diagnostiquer et prodiguer une thérapeutique appropriée. Si des petits maux (qui vous paraissent mineurs) persistent, il est conseillé de consulter votre médecin traitant.

*Guy Martin*

## Sources :

Guide des plantes médicinales - Paul Schauenberg/Ferdinand Paris-Delachaux Niestle

Connaître & reconnaître les plantes médicinales - Professeur Loïc Girre-Ouest France

Le trèfle de vie - Susun S. Weed Edit. Mamamelis

De l'homéopathie à la biodynamie - Lilian Boehrer Nature et Progrès Doc N° 11

Ravageurs et maladies au jardin, Les solutions biologiques - O. Schmid et S. Henggeler

## L'insolite: Le coq

### Témoignage d'un Sauta-Brujas\* sur une pratique aujourd'hui disparue.

Cela se passait vers 1935, un peu avant peut-être.

Je devais avoir 12 ou 13 ans. A côté de chez moi, le docteur était déjà venu. Mais le malade qui avait attrapé une congestion pulmonaire agonisait.

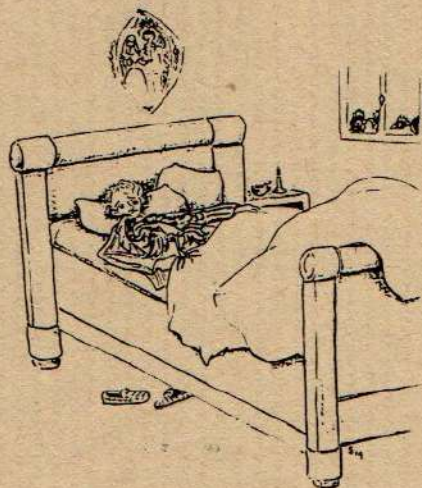
L'homme de l'art fut à nouveau appelé; Il ne voulait plus revenir et dit "il n'y a plus rien à faire".

Le malade était perdu. La nouvelle se répandit. Une voisine de là-haut me dit "prends ce coq et descends lui donc et vous lui mettez".

Le coq fut apporté séance tenante au chevet du malade, la tête coupée et aussitôt ouvert par le milieu.

La dépouille appliquée au centre de la poitrine, le moribond au bout d'une dizaine de minutes se mit à respirer.

"Ca y est, je suis guéri" dit-il. La chair



du volatile était devenue toute noire.

Cette même année, je crois, quatre personnes étaient décédées d'une "congestion pulmonaire", dont le boulanger du village et son voisin qui prit mal en le portant en terre.

Cette pratique était assez fréquente en ces temps où le règne de l'antibiotique n'avait pas encore commencé. Et l'on ne se doutait guère que ces affections souvent mortelles alors, sont devenues bénignes aujourd'hui.

Propos recueillis par Guy Martin

\* Habitant de St-Julien du Serre. Littéral : Saute Bruyère

# Un langage du terroir

## Le patois



ESCRIURE E LEGIR L'OCCITAN..... EN FRANCÈS ?  
..... O EN OCCITAN ?

- "Adièu, Raiòl ! De que còntes encuèi? -Lo cop passat nos as dit qu'aicí parlavem pas un "patoàs" mas de nòrd occitan, un delhs dialectes de la lenga occitana - O volem ben, subretot qu'aquò chanja pas res a nòstre biais de parlar - Mas per l'escriure ? - Coma l'escrivès, tu, qu'es bravament complicat - Per de que pas escriure l'occitan coma aquò se prononcia".

- "coma aquò se prononciá en francès, vales dire ? De segur qu'es possible e pro sovent los que parlan "patoàs" l'escrivon coma aquò per de degun lor a pas jamai dit coma lor lenga s'escrivíá.

Mas as dejà vist una lenga que se legís e s'escriu daube las règlas d'una autre lenga ? d'assurat, per aprener a legir l'anglès seriá mai aisit per un francès d'escriure "vouiquende" e "coquetèle" puslèu que "week-end" e "cocktail" coma o fan aquèus fotraus d'anglèses!

Mas aquò seriá pas d'anglès - Per l'occitan qu'es parier ; se pòt pas l'escriure "coma en francès". L'occitan d'encuèi es una lenga vielha qu'a començat de s'escriure i a gaireben detz sègles. D'assurat lo biais d'escriure a chanjat dempuèi, l'Atge Mejan (coma per lo francès) -

Mes los principis de l'escritura achiala de l'occitan venon d'aquela epòca -

E chau pas creire que per legir e escriure l'occitan qu'es tant complicat : sufis de cinc minutas per aprener quanquas règlas que se podon explicar dins una mitat de pagina.. Trobaràs ben cinc minutas ?

Per explicar donarem :

- Una letra o un esemple de mot escrit en occitan.
- Sa prononciacion ambe las règlas delh francès entre dos croquets ...
- Sa revirada en francès entre parentèsis (...)

- a** : se prononcia [a] au dedins d'un mot e [o] à la fin  
esemple : chabra - [tchabro] - (chèvre)
- e** : se prononcia [é] (e jamai [è] coma dins lo francès "cerise")
- é . è** : se prononcian coma en francès [é] o [è]  
esemple : lèbre - [lèbré] - (lièvre)
- : se prononcia [i] mema davant n e m  
esemples : libre - [libré] - (livre) - insistir - [i nsistir] - (insister)
- o** : se prononcia [ou] mema davant n e m  
esemple : poton - [poutou] - (baiser)
- ò** : se prononcia [o] e de còps [ou . o]  
esemples : òme - [omé] - (homme) - pòrta - [porto] [pou orto] - (porte)
- u** : se prononcia [u] levat darrier una aura vocala onte ven [ou]  
esemples : luna - [luno] - (lune) - ostau - [oustaou] - (maison)  
lèu - [léou] - (vite) - buòu - [bu.o.ou] - (boeuf)  
viu - [viou] - (vif, vivant)
- lh** : se prononcia [ll] coma dins Mezilhac ! (o sables dejà!)  
esemple : filha - [fillo] - (fille)
- nh** : se prononcia [gn]  
esemple : chastanha - [tchastagno] - (châtaigne)
- ch** : se prononcia [tch] o [ts]  
esemple : vachà - [vatcho] o [vatso] - (vache)
- k e y** existisson pas en occitan - Tot lo demai es coma en francès.

Vaquí - Sables tot ... o gaire se'n manca! De segur resta encara de saupre (coma dins totas las lengas) quauquas règlas de gramatica o de conjugason - Mas, iara, pòdes deja légir e escriure l'occitan " coma aquò se prononciá .... en occitan".

Il fait comme l'oignon  
il travaille de la tête



René Audibert

ECRIRE ET LIRE L'OCCITAN ..... EN FRANCAIS ?  
..... OU EN OCCITAN ?

"Salut, Rayol ! Qu'est-ce que tu racontes aujourd'hui? La dernière fois tu nous as dit qu'ici nous ne parlons pas un "patois" mais le nord occitan, un des dialectes de la langue occitane. Nous voulons bien, d'autant plus que cela ne change absolument rien à notre façon de parler. Mais pour l'écrire ? La manière dont tu l'écris, toi, est drôlement compliquée! Pourquoi ne pas écrire l'occitan comme ça se prononce ?".

- "Comme ça se prononce en français, tu veux dire? Bien sûr, c'est possible et, le plus souvent, ceux qui parlent "patois" l'écrivent ainsi parce que personne ne leur a jamais dit comment leur langue s'écrivait. Mais as-tu déjà vu une langue qui se lirait et s'écrirait avec les règles d'une autre langue? Certainement, pour apprendre à lire l'anglais il serait plus facile, pour un français, d'écrire "vouiquende" et "coquetèle" que "week-end" et "cocktail" comme le font ces fous d'anglais ! Mais cela ne serait pas de l'anglais!. Pour l'occitan, c'est pareil : on ne peut l'écrire "comme en français". L'occitan d'aujourd'hui est une vieille langue qui a commencé à s'écrire il y a à peu près dix siècles. Bien sûr la façon d'écrire a changé depuis le Moyen-Age (comme pour le français). Mais les principes de l'écriture actuelle de l'occitan viennent de cette époque. Et il ne faut pas croire que lire et écrire l'occitan c'est très compliqué. Il suffit de cinq minutes pour apprendre quelques règles qui peuvent s'énoncer dans une demi-page... Tu trouveras bien cinq minutes ?".

Pour expliquer, nous donnerons :

- Une lettre, ou un exemple de mot écrit en occitan.
- Sa prononciation avec les règles du français entre deux crochets ...
- Sa traduction en français entre parenthèses (...)

- a** : se prononce [a] à l'intérieur d'un mot et [o] à la fin  
exemple : chabra - [tchabro] - (chèvre)
- e** : se prononce [é] (et jamais [eu] comme dans le français "cerise")
- é . è** : se prononcent comme en français [é] ou [è]  
exemple : lèbre - [lèbré] - (lièvre)
- : se prononce [i] même devant n et m  
exemples : libre - [libré] - (livre) - insistir - [i nsistir] - (insister)
- o** : se prononce [ou] même devant n et m  
exemple : poton - [poutou] - (baiser)
- ò** : se prononce [o] et parfois [ou . o]  
exemples : òme - [omé] - (homme) pòrta - [porto] [pou orto] - (porte)
- u** : se prononce [u] sauf derrière une autre voyelle où il devient [ou]  
exemples : luna - [luno] - (lune) - ostau - [oustaou] - (maison)  
          lèu - [lèou] - (vite) - buòu - [bu.o.ou] - (boeuf)  
          viu - [viou] - (vif, vivant)
- lh** : se prononce [ill] comme dans Mezilhac ! (tu le sais déjà!)  
exemple : filha - [fillo] - (fille)
- nh** : se prononce [gn]  
exemple : chastanha - [tchastagno] - (châtaigne)
- ch** : se prononce [tch] ou [ts]  
exemple : vacha - [vatcho] ou [vatso] - (vache)
- k et y** n'existent pas en occitan - Tout le reste est comme en français.

Voilà. Tu sais tout... ou peu s'en faut. Bien sûr il reste encore à savoir (comme dans toutes les langues) quelques règles de grammaire, de conjugaison, etc... Mais maintenant, tu peux déjà lire et écrire l'occitan "comme ça se prononce... en occitan".



## Métiers oubliés

de John Seymour - traduction de Guy Letenoux Ed. Chêne

John Seymour est l'auteur de nombreux ouvrages traitant de la vie rurale.

Après des études dans un collège agricole, il a travaillé dans des fermes, a organisé une école des Arts de la vie en économie fermée, en Angleterre.

Il vit maintenant en Irlande où il mène croisade pour la renaissance de cet artisanat qui a jadis fait partie intégrante des communautés et a quasiment disparu sous la pression du progrès.

A travers les métiers, de la forêt, du bâtiment, des champs, de l'atelier, l'artisanat domestique, il décrit avec une vigueur particulière, les métiers qu'il a vus pratiquer dans la campagne de sa jeunesse, et déploré leur disparition de la vie quotidienne.

Vous découvrirez, en parcourant les pages de son livre, comment les artisans se procuraient leurs matériaux dans leur proche environnement, les transformaient en objets à la fois utiles et beaux.

Cet ouvrage est un éloge d'un certain

mode de vie et un plaidoyer pour les vertus d'un artisanat qui disparaîtra à jamais si l'on n'y prend garde.

Des râtaux aux échelles en passant par le charbon de bois, des toits de chaume à la taille des ardoises, des murs en pierres sèches au forage du puits, du tonnelier au charron, du tourneur au charretier, de la corderie à la tannerie, du sellier au cordonnier, du sabotier au coutelier, du potier au papetier, du vannier au tisserand, de la chandelle au savon, vous aurez un regard attendri sur ces "métiers oubliés" qui apportaient aux hommes et aux femmes la plus grande joie le vrai loisir, celui laissé par le travail.

*Guilaine Rivaud*

o \_ o

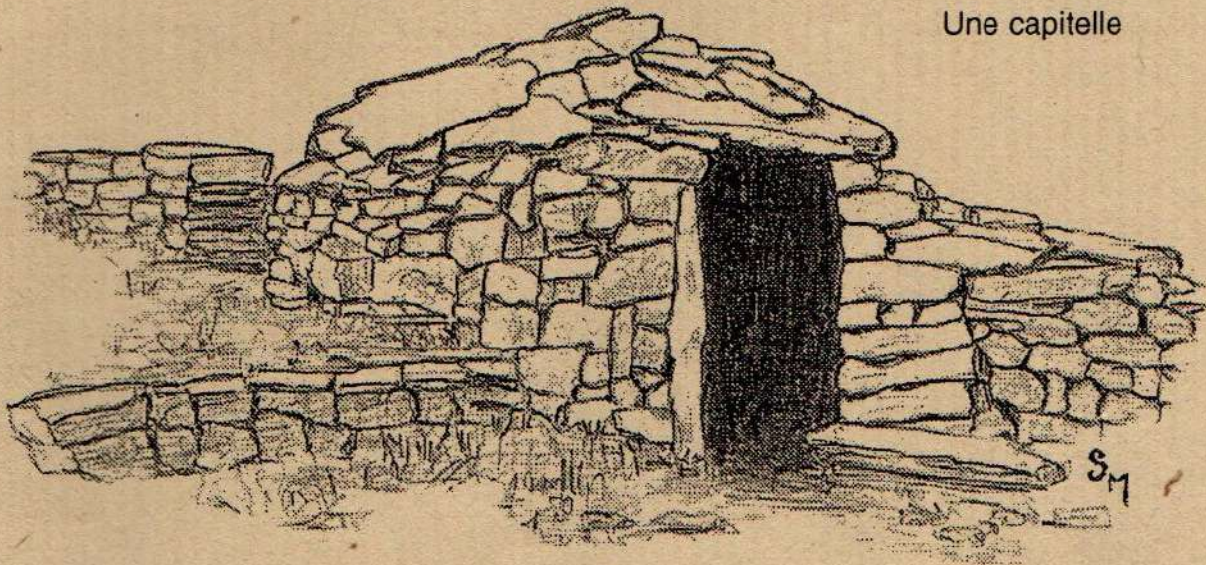
Du même auteur:

«Revivre à la campagne» Ed. Blume



# Le saviez-vous ?

## Présentation d'une association : Les Amis de la Vallée du Roubreau



Une capelle

La petite Vallée du Roubreau doit son nom à ce fougueux torrent cévenol dévalant des pentes du massif du Tanargue (1).

Lors des pluies de printemps et d'automne, son débit augmente alimenté par de nombreux ruisseaux.

A sa confluence avec la rivière Ligne (2), à deux cents mètres d'altitude, il a parcouru 12 kilomètres 500 depuis sa source située à une hauteur de 1200 mètres sur un flanc de la Cham du Cros.

De cascades en rapides, il a creusé son passage dans la roche avec une pente de 8%. les 4 premiers km affichent une dénivellation de 800 m soit une pente de 20%.

Dans cette vallée, du granite au grès en passant par le schiste, de nombreux faciès peuvent s'observer.

Sa flore riche et variée, recèle certaines espèces méditerranéennes qui atteignent la limite septentrionale de leur aire de répartition.

C'est un territoire propice à la vie sauvage d'une faune très intéressante par sa diversité et sa densité.

Granges à châtaignes, magnaneries, moulins à huile et à farine, filatures de soie, sont les vestiges d'un temps révolu et les témoins de l'activité intense qui animait alors les pentes de notre vallée.

Tantôt déclivités abruptes, tantôt zones aménagées par les anciens et que peu à peu envahissent les broussailles (calades, faysses, canaux, murets et clèdes) sollicitent notre imaginaire.

Notre vallée que dominent les sites médiévaux de Tauriers, Sanilhac, Montréal, est un lieu privilégié de détente et de découverte apprécié des randonneurs, sportifs et scientifiques et de toutes personnes simplement désireuses de se ressourcer, de se promener dans un espace serein.

De tels paysages deviennent exceptionnels et méritent d'être préservés au titre du patrimoine.

C'est la raison d'être de l'association les Amis de la Vallée du Roubreau qui veille à la sauvegarde du milieu rural dans le périmètre de cette vallée remarquable.

A.V.R. regroupe des amoureux de la nature et des scientifiques naturalistes

chevrons qui ont entrepris depuis plusieurs années des inventaires dans diverses disciplines, les bilans sont des plus significatifs, notamment dans les domaines de la géologie, de la faune, et de la flore.

Pour ne citer qu'un exemple : plus de 500 plantes sont répertoriées, dont plusieurs classées rares et protégées, 14 espèces d'orchidées sont représentées : leur présence indique un biotope non pollué.

Les Amis de la Vallée du Roubreau  
Les Crouzettes, 07110 Tauriers -  
Tel : 75.39.20.97.

Organisatrice de la 7<sup>ème</sup> Fête des Plantes et des Roses  
les 3 et 4 juin 1995 au coeur de la vallée du Roubreau à la Roseraie de Bert

o . o

1) - *Tanargue* : deux interprétations possibles :

a) - la montagne de Taranis (dieu gaulois)

b) - la montagne du tonnerre (tanaru en gaulois = tonnerre)

Extrait de l'index toponymique (G.Massot), Topo-Guide du Tour du Tanargue, R.C.V.L. 7<sup>ème</sup> édition.

2) - *Ligne* : affluent de l'Ardèche, prend sa source près du village de Prunet, sous le col de la Croix de Millet.

## Phytothérapie familiale

Le sept octobre dernier, par une agréable après-midi ensoleillée, nous avons cheminé sur le sentier Revol à St-Julien du Serre.

Après avoir déniché une aire sympathique Leny Strada nous a invités à écouter ses précieux conseils de phytothérapie familiale.

De prime abord, il faut écarter absolument toutes les plantes toxiques, donc savoir les reconnaître sans équivoque, ainsi pas de danger pour l'utilisateur. Il faut avoir avec soi sur le lieu choisi une documentation (par exemple La flore de Bonnier - éd. Belin) afin d'identifier, à coup sûr les plantes, et un ouvrage de phytothérapie. L'on devra bien voir les détails de la plante. Le lieu de récolte sera si possible proche du lieu de vie et le prélèvement ne devra pas déséquilibrer le site.

### La récolte

Au moment de la cueillette, une relation étroite doit se créer avec la plante; bien l'observer (1). La partie que l'on doit récolter doit avoir sa pleine vigueur.

Les fleurs : Elles doivent être en boutons juste avant leur épanouissement.

Les fleurs groupées (Achillée, ...) seront au 2/3 des fleurs épanouies.

Les racines : Elles seront récoltées à la fin de l'automne, parties aériennes déclinantes, en sève descendante ou au printemps.

Les écorces : Récolte à l'automne

Les feuilles : Récolte en pleine maturité (différente selon les espèces)

### Météo

Il faut éviter les zones gorgées d'eau, la pluie, la proximité d'émanations polluantes, les abords des routes jusqu'à 50 m et tenir compte du vent qui élargit le champ de pollution.

L'élan vital de la plante apporte un dynamisme au consommateur, le Jing en chinois (2)

### Le séchage

Il y a une grande différence entre la plante fraîche et la plante sèche.(3)

La plante doit être séchée pour sa pleine activité thérapeutique, et traitée

par l'élément feu, sinon elle entre dans la catégorie des aliments.

Le séchage change la nature, la saveur, la couleur, les qualités de la plante, avec intensification de sa valeur thérapeutique (4).

### Les pétales

Ils sont les plus fragiles, de conservation plus courte.

### Les feuilles

Elles peuvent être conservées deux années.

Les plantes à essence (thym, romarin, origan, menthe...) ont leur moment de cueillette avant floraison, le stade où leurs huiles essentielles sont à leur maximum (exemple : le thym médicinaal est cueilli avant l'arrivée des fleurs alors qu'en cuisine c'est le stade feuille).

### Les fruits

Ils sont prélevés lorsqu'ils sont bien formés.

### Modalités pratiques

Séchoir

Utilisation de plateaux à fruits avec un grillage plastique (garde-manger) au fond. Les entreposer dans une pièce obscure et ventilée (lieux humides à proscrire). Aérer au bout de 24 heures en les brassant délicatement. Les racines seront nettoyées fraîches, lavées et coupées en longs et petits tronçons.

Préparation des infusions dans des récipients émaillés ou inoxydables.

### Fleurs

Mettre les plantes dans l'eau fraîche, mettre sur le feu.

Quand l'eau va frémir, au tout début, arrêter le feu. Ne pas faire bouillir sinon il y aura destruction.

L'on peut faire bouillir par contre les fleurs les moins fragiles.

### Graines, écorces et prêle

Faire macérer à l'eau froide, puis décoction de 10 mm à 1/2 d'heure.

### Conservation

Le séchage sera exécuté en 3 jours (le souci est long à sécher). La pointe

doit être craquante. le séchage rapide arrête le développement des parasites. La chaleur ne doit pas excéder 35°.

Le stockage se fait dans des récipients qui respirent. L'idéal est le sac en tissu (drap, torchon) qui met à l'abri de la poussière et de l'humidité. Le sac sera fermé avec ficelle et anneau pour le suspendre (plusieurs sacs peuvent être suspendus ensemble). Après séchage, les plantes absorbent l'humidité ambiante, sans danger pour la conservation et leurs qualités.

### Conseils lors du ramassage

Se munir d'un panier (osier par exemple) et éventuellement un annuaire peu volumineux qui permettra, en glissant les plantes choisies entre les pages, de se constituer un herbier (son classeur de plantes séchées).

### Conseils d'utilisation

Il ne faut pas utiliser la même plante trop longtemps, au maximum 3 semaines.

Une préparation avec plusieurs plantes (5) a un effet de synergie.

o \_ o

### NDLR :

(1) C'est déjà l'absorber d'une certaine manière.

(2) Jing, que l'on peut traduire par Energie vitale. Le Jing Qi en médecine traditionnelle chinoise est le Qi inné, capital légué par les géniteurs que l'on pourrait assimiler dans ce cas de figure à la semence de la plante qui, pour prospérer, est confortée par le Qi acquis : l'air, la chaleur, le soleil, l'eau, les éléments puisés dans le sol etc...

(3) Certaines plantes ont des qualités thérapeutiques différentes selon qu'elles soient fraîches ou sèches, mais leurs traitements (transformations et destinations thérapeutiques) dépassent le cadre de la phytothérapie familiale.

(4) Ceci permet un rapprochement avec la pharmacopée chinoise où les caractéristiques des produits utilisés (entre autre des plantes) sont classées en 4 types : nature, saveur, toxicité et zone d'action.

(5) De même tropisme, ou non antagonistes dans leurs effets.

Notes sur le site : Patrick Challaye  
Rédaction : Guy Martin

# Troc

La collection presque complète de «La Hulotte» contre quelque chose en rapport avec un savoir de terroir. Challaye Patrick 07200 St Julien du Serre



# Petites annonces

Je cherche un nouveau propriétaire pour mon poulain trait comtois. Je cherche aussi des pâturages pour mes juments. Lurois Suzie 07600 Juvinas

Peggy, truie d'un an robe noire, cherche jeune verrat, pour liaison momentanée, vieux porcs s'abstenir.

Contactez «La Belle Lurette»

Nous recherchons dans le cadre d'une enquête à laquelle nous collaborons, «LES ANCIENS LAVOIRS», nous indiquer les lieux où l'on peut en voir en Ardèche.

Contactez «La Belle Lurette»

## Calendrier des manifestations célébrant la nature

Samedi 13 avril (à 14h) et dimanche 14 avril 1996  
Connaissance et utilisation des plantes  
Ladeno- Elie Martial Tel : 75.06.61.67

Mardi 17 et 23 avril 1996 après-midi  
Découverte nature pour les enfants  
20 et 21 avril, 27 et 28 avril 1996  
Gastronomie sauvage  
CIVAM Les Fureteurs Tel : 75.90.41.27

A découvrir 2 musées d'aujourd'hui:

La soie aux Fougères 1/2 journée  
St-Vincent de Barrès - Contact Lixiane Pissevin  
Tel : 75.65.93.40 Hébergement possible

La ferme à Desaignes et visite du château  
1/2 journée - André Pagès Tel : 75.06.62.17 ou Jean Bernard  
Tel : 75.06.63.00  
(Egalement à Desaignes la promenade botanique des Adrets  
Tel : 75.06.61.19)

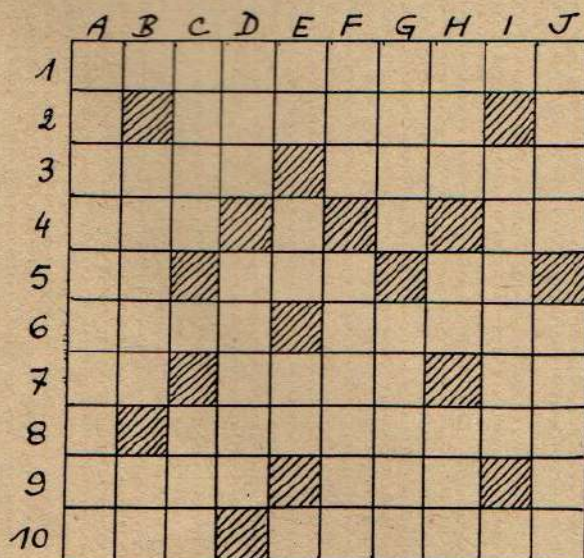
## Mots croisés de Lucien Bassand

### HORIZONTALEMENT

1. Agenda - 2. Fruits d'une sorte de sorbier - 3. Pâtisserie crémeuse - Petite bouteille - 4. Cri de bûcheron - Berge ou bougie - 5. Indique le lieu - Plus nu que lui...- Parti républicain - 6 Reste froid l'été - Famille de l'abeille - 7. Désigne l'avocat - Vision belle ou affreuse - Sur une carte de visite - 8. Comme des chandelles mouchées - 9. Individu - Bon pour les baigneurs - 10. Et retenue? - Sans pitié.

### VERTICALEMENT

A. Abri et atelier d'apidés.- B. Fréquenté des esprits - Pour les amis - C. Orgueilleux gallinacé - Longue période de temps - D. Favorisé de l'urne - Couleur d'espoir - E.S'est réjoui - Parmi nous - Voyelle double - F. Poste de radio ancien - Pour des hors-d'oeuvre - G. Organe d'un sens - Raide dans un sens ou dans l'autre - H. Préfixe d'équivalence - Rapport de cercle - Cheville de golf - I. Piquée d'ail - J. Lieu de délice - Crochets de boucher.



Solution du n° 1

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	R	A	C	L	E	E	■	T
2	E	■	D	U	C	■	P	E
3	C	O	U	R	R	I	E	R
4	E	V	■	E	U	■	U	R
5	T	E	S	T	■	P	R	O
6	T	■	E	T	U	I	■	I
7	E	N	T	E	■	V	A	R
8	S	U	E	■	Z	E	U	S

# Courrier des lecteurs

J'aimerais savoir si parmi les nouveaux venus dans notre région il en est qui ont constaté que la langue française utilisée par les anciens du pays est différente de la leur, soit par la prononciation, soit par la forme des verbes, soit par l'emploi de mots considérés comme obsolètes ou littéraires.

Si ce fait est réel quelle en est la raison...

Reynouard Paul 07260 Joyeuse

Pourriez-vous dans un prochain numéro nous donner des recettes de cuisines des aïeux?... J'espère y trouver la tuade du chevreau et de l'agneau avec les morceaux à faire mijoter, ainsi que des articles sur la chasse et la préparation du sanglier.

Olivier Odile 07200 Aubenas

Pouvez-vous traiter dans la revue des traditions locales et des légendes?

Breysse Joseph et Janine 07200 St Julien du Serre

Nous aimerions voir aborder l'origine des noms de lieux et les chansons populaires.

Boissel Luc et Yvette 07200 St Julien du Serre

J'aimerais connaître les organisations et associations qui publient ce qui se fait dans le domaine de la conservation des techniques... Tout ce qui peut expliquer, en les actualisant, que ces savoirs sont encore là; qu'ils servent, que l'on peut en rencontrer les acteurs ou les dépositaires.

Odisio André 07110 Largentièrre

J'aimerais voir traiter dans «La Belle Lurette» les anciennes méthodes de travail de la terre, le travail du cheval (labour, débardage, traction...), la santé par les plantes médicinales à usages humain et vétérinaire, les anciennes méthodes de conservation de la viande et des légumes, le travail du bois de châtaignier (utilisations...), les anciennes variétés de fruits et légumes (création d'un réseau de graines et greffons ?), la distillation des fruits, plantes aromatiques etc...

Lurois Suzie 07600 Juvinas

Il faudrait traiter d'avantage des us et coutumes d'antan, les costumes d'autrefois, des foires et marchés, des veillées.

Reynaud Marcelle

J'aimerais que «La Belle Lurette» nous parle de l'art ardéchois, de l'origine des fêtes locales et nous fasse découvrir un village, un hameau, un lieu étonnant.

Challaye Catherine 07 Laurac

Des thèmes me semblent intéressants pour votre journal : le développement local, la filière soie en Ardèche, le patrimoine et les traditions. L'agriculture durable est-elle une utopie pour l'Ardèche ?

Pissevin Lixiane

J'aimerais que la revue traite des thèmes humains : retrouver les traditions d'entraide de nos aïeux..., les complémentarités ou les luttes d'influence entre villages.

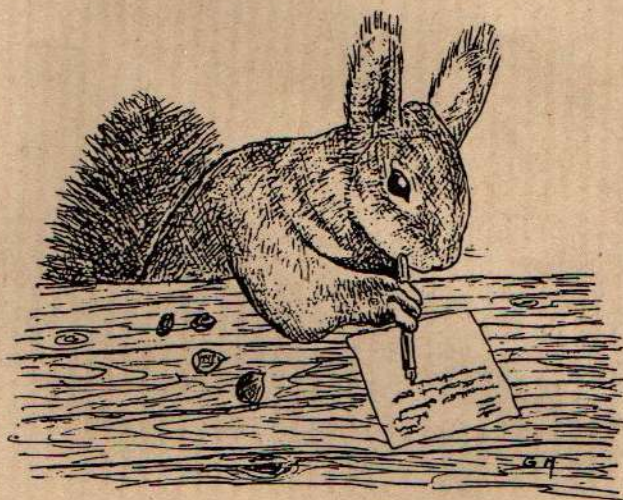
Riffard Jean et Florence Le Frayse Antraigues

Pouvez-vous nous parler des plantes médicinales et des tisanes de nos grand-mères..., de la vie des jeunes (filles en particulier) au temps des moulinages.

Terme Marie Saint Etienne de Fontbellon

Il faut encourager les interviews ou écrits de personnes âgées sur les us et coutumes : leur vie quotidienne, leur savoirs-faire liés à l'agriculture, l'élevage, la fabrication d'objets, la conservation d'aliments. C'est bien aussi de faire des démarches originales, des projets innovants, de ceux qui s'installent au pays ou veulent s'y maintenir ou contribuer au développement.

Redon Agnès 07360 St Michel de Chabrihanou



**A propos de la Tuade du cochon** un lecteur nous signale qu'à Lagorce, dans les saucisses, il était incorporé de la fleur d'oranger.

Est-ce que quelqu'un pourrait nous donner l'origine et le but de cette pratique ?

La Belle Lurette

## Un commentaire de "La Belle Lurette"

Vos suggestions sont nombreuses et nous tenterons de satisfaire vos attentes au fil des numéros. Merci à tous pour vos lettres. Ceux qui n'ont pas encore écrit peuvent toujours nous faire part de leurs observations dont nous rendrons compte dans le numéro 3.

## Abonnement à la Belle Lurette

1 an 4 numéros.....75 francs  
 2 ans 8 numéros.....140 francs

Tarif au numéro 20 francs en dépôt  
 Adressé par courrier (frais d'expédition inclus)..... 25 francs

Tarif des numéros précédents (frais d'expédition inclus)  
 Numéros : ..... x 20 francs

## Adhésion à l'Association Savoirs de Terroirs Année 1996

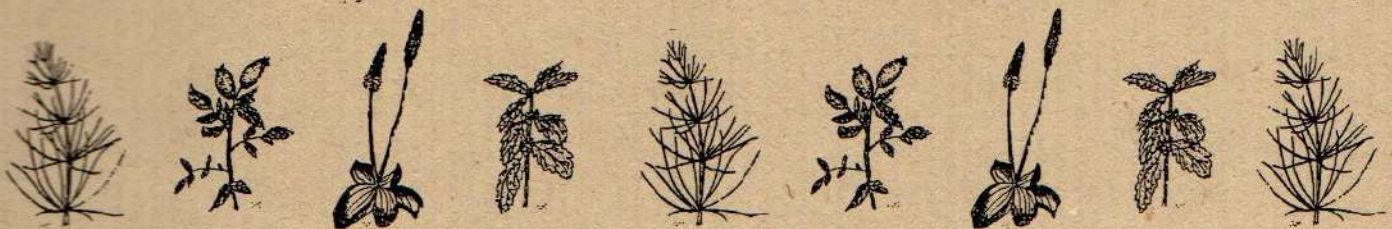
Nous vous proposons des stages, visites guidées, des conférences, informations,  
 à des conditions privilégiées.

Nom.....	Particulier..... 30 francs
Prénom.....	Couple .....50 francs
Association.....	Soutien.....150 francs
Entreprise.....	Association.....100 francs
Adresse.....	Entreprise.....300 francs

Tel : .....

Somme versée : Total

A renvoyer à "l'Association Savoirs de Terroirs" Mairie 07200 St-Julien du Serre



Ont participé à l'élaboration de ce numéro :

Les amis de la Vallée du Roubreau  
 L'Oeil Dormant  
 René Audibert  
 Stéphane Aurand  
 Lucien Bassand  
 Luc Boissel (Le Rayol)  
 Gérard Charleux  
 Alain, Sylvie, Patrick Challaye  
 Michèle Rousseau et Thierry Géro  
 Guy Martin  
 Suzy Fabre Meucci et Roger Meucci  
 Yves Paganelli  
 Lixiane Pissevin  
 Guilaïne Rivaud et Jean Claude Orofino  
 Michel Rouvière  
 R. Sauvezon  
 Charles Volle



Editeur : Association Savoirs de Terroirs, Mairie 07200 Saint-Julien du Serre  
 Directeur de la publication : Patrick Challaye  
 Association sans but lucratif (loi 1901)  
 Imprimeur : ABP Images 07200 Saint-Etienne de Fontbellon

N° ISSN en cours  
 N° CCPAP en cours  
 Dépôt légal Novembre 1995