



SOMMAIRE

- ☞ **Éditorial : Sur le clocher jauni, la lune...**
- ☞ **Ministres de l'Agriculture :**
Jacques Mézard
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 2 à 8
- ☞ **Dans le Secret des compagnons**
Les bergers, les vanniers
(Henri Pourrat)
pages 9 à 12
- ☞ **Quand au XIXe siècle, dans les Landes de Gascogne, le pin chassait les moutons**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 13 à 21
- ☞ **Faire de la feuille**
(Jean Claude BRUNELIN)
pages 22 à 26
- ☞ **Les Chartreux loueurs de pigeonnier**
(René BORE)
pages 27 à 31
- ☞ **Les vacances d'un accoucheur. Excursions en Velay et en Vivarais en 1880. (suite)**
(Docteur Emile BAILLY)
pages 32 à 39
- ☞ **Histoire naturelle de Pline l'Ancien**
Laine et moutons
pages 40 à 47
- ☞ **Le Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines de Daremberg et Saglio.**
Notice Lana par Henri Thédenat
pages 48 à 56
- ☞ **Faites votre collier de brebis...**
(Gilbert DUFLOS †)
pages 57 à 63
- ☞ **La tradition de Pâques associée à l'agneau**
(Henri OLLIER)
pages 64 et 65
- ☞ **La chata transformada en femna**
(Hervé QUESNEL-CHALEILH)
page 66

Sur le clocher jauni, la lune..

Cet astre peuple nos imaginaires depuis la nuit des temps. Parmi les phénomènes attribués à la Lune, le vrai se mêle aux croyances. Souvent, les affirmations ne reposent que sur des traditions. *Etre bien ou mal luné* indiquerait une influence sur notre caractère. Depuis sa conquête, *être dans la lune* prend tout son sens même si on ne peut toujours pas *décrocher la lune*. Mais de surprise, il ne faut pas *tomber de la lune*. On peut rêver *d'une lune de miel* lorsque des voyages y seront organisés. La marée est fortement influencée par la force gravitationnelle de la Lune, en raison de sa proximité avec la Terre. La lune aurait un effet sur les plantes, la coupe des bois... ce que certains qualifient de *vieilles lunes*. Les noms des pleines lunes résultent de l'observation minutieuse des cycles naturels et des activités saisonnières qui rythmaient la vie humaine, récoltes, chasse, pêche chez les peuples premiers. Dans l'Amérique entière, la Lune et le Soleil occupaient une place centrale dans leur vie, leurs croyances, leurs cérémonies et leur compréhension du monde. L'un des aspects de la Lune, était le passage du temps, lié au cycle lunaire. Le climat, les plantes, les animaux, semblaient suivre un grand cycle de 13 pleines lunes, puis tout recommençait. Quand les Européens ont rencontré les Premières Nations de l'Amérique, ils ont constaté que certains peuples suivaient un calendrier lunaire représenté sur la carapace d'une tortue. Tout autour de sa carapace, il y a 28 petites scutelles, qui représentent le nombre de jours entre une pleine lune et la suivante. Les 13 grandes scutelles au centre représentent les 13 cycles lunaires. À cause du décalage entre les années solaires qui rythment les saisons et les mois lunaires, ces peuples comptaient 30 lunes, puis en inséraient une 31ème qu'ils appelaient la Lune perdue. En janvier, la lune du *Loup* est froide. Les loups hurlent à la lune, la faim les tenaille et ils cherchent une louve. La *Neige* tombe dru en février. Mars annonce le temps des *Semilles*. La nature prend ses airs de printemps. La lune est *Rose* en avril, vague rose des phlox sauvages en plein éclat. Elle est *Fleurs* en mai, explosion de floraisons et temps de lancer les cultures vivrières. En juin c'est *Fraise*, saison des baies rouges. Avec la chaleur de juillet, les orages s'installent et le *Tonnerre* gronde. Août est le temps de cueillette des *Herbes* médicinales, et septembre des *Moissons*. Les *Chasseurs* d'octobre font des réserves de gibier gras. En novembre, le *Castor* prépare ses huttes pour l'hiver. Les *Longues Nuits* et le froid s'installent en décembre. Grand-mère Lune est bienveillante. Petit garçon avait froid, faim et peur. Il se sentait seul, fatigué, triste, indésirable et perdu. Sa famille adoptive l'accablait de travaux. Il devait se rendre à la rivière et rouvrir le trou dans la glace pour puiser l'eau. La tempête s'arrêta de souffler et la pleine lune perça les nuages. Petit garçon fixa Grand-mère Lune. Une vague de chagrin le submergea et il se mit à pleurer, les yeux levés vers la pleine lune. Il dit à Grand-mère Lune tout ses chagrins. Elle fut émue par sa sincérité, sa douleur et ses larmes. Elle décida d'élever le petit garçon dans le ciel et le prit avec elle sur la Lune. Il serait là à jamais, un rappel pour tous ceux qui lèvent les yeux au ciel, de la façon dont il faut traiter les moins privilégiés. Le petit garçon fut nommé Petit-Esprit. **JCB**

Les ministres de l'agriculture sous la Ve République

Jacques Mézard

Il est ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, du 17 mai au 21 Juin 2017 (Philippe 1).

Origine et vie privée

Jacques Mézard est né le 3 décembre 1947 à Aurillac dans le Cantal. Il est le fils de Jean Mézard (1904 Vayrac (Lot) - 1997 à Aurillac), médecin, maire d'Aurillac (1971-1977), président du conseil général du Cantal (1968-1976) et sénateur du Cantal (1971-1980).

Jacques Mézard a été avocat au barreau de Paris de 1971 à 1976 et chargé d'enseignement à l'Université de Paris I ; vice-Président de



l'Université de Paris II de 1970 à 1975 ; membre du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche de 1970 à 1975.

Il a exercé comme avocat à Aurillac de 1977 à fin 2008, où il a été bâtonnier.

Parcours politique

Il devient conseiller municipal d'Aurillac en 1983, maire-adjoint de 1983 à 1992 chargé de l'Urbanisme et du Logement, conseiller général du canton d'Aurillac nord de mars 1994 à décembre 2008, président de la communauté d'agglomération du bassin d'Aurillac depuis mars 2001.

Il est sénateur du Cantal depuis septembre 2008, réélu en septembre 2014. Il préside le groupe parlementaire du Rassemblement démocratique et social européen depuis 2011. Il est membre de la commission des lois constitutionnelles, de la législation, du suffrage universel, du règlement et d'administration générale, vice-président de la délégation sénatoriale aux collectivités territoriales et à la décentralisation (depuis 2014), membre du Comité de déontologie parlementaire du Sénat

(depuis 2014), président du groupe sénatorial d'amitié France-Turquie (depuis 2015).

Inscrit au Parti Républicain-Radical et Radical-Socialiste puis au Parti Radical de Gauche depuis 1967, il est président de la Fédération Départementale du Cantal du Parti Radical de Gauche depuis 1979.

Ministre de l'agriculture

Très critique à l'égard du quinquennat Hollande, il se voit récompensé de son engagement précoce auprès d'Emmanuel Macron, dès le lancement d'En Marche ! Avec les socialistes Gérard Collomb et Nicole Bricq, il était devenu l'un des principaux relais du futur président au Sénat. On lui prête une influence forte dans l'élaboration du programme agriculture et alimentation du candidat Macron.

Le 17 mai 2017, il est nommé ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le gouvernement Edouard Philippe 1. Le ministère attribué à Jacques Mézard n'englobe pas le développement des territoires ruraux, comme le souhaitait la FNSEA. Il n'est pas précisé s'il sera également chargé de la pêche et des élevages marins, comme ce fut le cas dans divers gouvernements, mais pas dans les gouvernements Valls et Cazeneuve, où existait un ministère chargé de la Mer.

Il rejoint son poste au gouvernement « avec beaucoup d'humilité ». « Je ne m'attendais pas à cette nomination. Je ne suis pas de ceux qui font du zèle pour occuper des postes » a-t'il réagi auprès de Public Sénat¹, exprimant « un profond attachement au Sénat de la République ». Il avait appris la nouvelle la veille au soir, au cours d'un dîner. Françoise Laborde, sénatrice PRG de Haute-



Garonne, soutien aussi de Macron, était à ses côtés. « Il a eu un coup de fil. Et il a dit oui. Je me suis

1- Jacques Mézard à la Cohésion des territoires : un défenseur de la ruralité au caractère bien trempé. Public Sénat. 22/06/2017

marrée. Je lui ai dit « depuis le temps où tu dis non, non, non, tu vas dire oui ! » » raconte celle qui « connai(t) très bien Jacques ». « Je pense qu'il a mal dormi après » sourit-elle. Jacques Mézard, c'est aussi un caractère trempé. Mauvais diront certains, voire bougon. « Si dans le monde politique on n'a pas un peu de caractère, il est difficile de s'affirmer. Ce n'est pas un défaut, mais plutôt une qualité » pour le sénateur du groupe RDSE, Michel Amiel. Il a des fois un côté grognon, fermé ou préoccupé. Mais c'est qu'il est dans la réflexion. Il est toujours en train de réfléchir. Mais quand il arrive à se poser, il a quand même le sens de la convivialité, de l'amitié. C'est quelqu'un que j'estime beaucoup et quand on pratique la vraie personne, il est à l'écoute et agréable » confie Françoise Laborde, « mais de temps en temps, on a parfois envie de lui dire « Jacques, il faut rire plusieurs fois par jour pour être en bonne santé ! » Pas sûr que son premier portefeuille de l'Agriculture, délicat, l'ait fait souvent sourire. D'autant que le nommer à ce poste a pu en surprendre certains. « C'est vrai que

ce n'est pas à ça (l'agriculture) que j'aurais pensé en premier »

reconnaissait

Françoise Laborde, « mais c'est un sujet qu'il connaît très bien ». « C'est d'abord un juriste, avocat de formation, membre de la commission

des lois » explique Michel Amiel, « mais par sa vie politique, il a la truffe du monde agricole » et il vient du « Cantal, territoire qu'on qualifie d'hyper-rural. »

Lors de la passation de flambeau, Jacques Mézard a assuré avoir conscience de « la tâche difficile » qui lui incombe. Pour lui, « les agriculteurs sont essentiels » à la France. « Nous avons le devoir de les aider et de poursuivre la transition engagée par Stéphane Le Foll, qu'il a jugé comme « un grand ministre de l'agriculture ». Ce dernier a été longuement applaudi par le personnel du ministère. S'il est maintenu après les élections législatives de juin, Jacques Mézard aura un agenda chargé². Les

2- L'agenda chargé du nouveau ministre de l'agriculture. Trois chantiers prioritaires devraient être lancés dès l'été : les États généraux de l'alimentation, la négociation de mesures européennes pour le marché laitier et la préparation du plan d'investissement de 5 Md€. Rédaction Paysan Breton. 18 Mai 2017. paysan-breton.fr

choses sérieuses devraient commencer cet été mais avant, il devra gérer le soutien immédiat aux sinistrés suite au gel fin avril dans le vignoble de la façade ouest, et s'atteler rapidement à l'amélioration des dispositifs de gestion des risques climatiques. Cela tombe bien, la gestion des risques est l'un des sujets phares débattus à Bruxelles dans le cadre du règlement omnibus. Autre sujet chaud à Bruxelles en ce moment : l'assouplissement du droit de la concurrence, qui est justement l'une des mesures mises sur la table par Emmanuel Macron pour permettre aux agriculteurs de retrouver du prix. En dehors de cet agenda « subi », trois chantiers majeurs devraient être conduits conjointement durant la période estivale. Le premier chantier est l'organisation des « États généraux de l'alimentation », initialement appelés Grenelle de l'alimentation. Cet événement réunira les associations de consommateurs, les agriculteurs, les distributeurs et l'ensemble des filières. Il s'agira d'évoquer « une meilleure rémunération des producteurs et donner un cadre de modernisation de

l'agriculture », avait expliqué le président en avril dernier dans un entretien accordé au JDD. Son équipe souhaite développer la contractualisation, autour notamment des coûts de production des agriculteurs. En cas d'échec des négociations, l'ensemble du cadre législatif est susceptible d'être revu : « Loi de modernisation de l'économie, droit de la concurrence, la loi Sapin 2 ». Le deuxième chantier

de l'été concerne l'Europe et les 300 000 tonnes de stocks de lait qui pèsent actuellement sur les prix. Le dernier chantier de l'été consiste à préparer les engagements budgétaires envers l'agriculture, au travers du « grand plan de transformation de l'agriculture de 5 milliards d'euros sur cinq ans ». Il doit se traduire par exemple par la multiplication par quatre des crédits nationaux du plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCAFA). Les aides aux investissements de modernisation sont composés de financements européens (fonds Feader géré par les régions) et nationaux venant de l'État (PCAFA), des Régions, des Départements, des agences de l'Eau, et parfois de métropoles. Le nouveau ministre devrait annoncer des « aides complémentaires », appelées « top-up » dans le jargon, qui permettront aux régions d'attribuer des aides aux agriculteurs, dont le financement déroge à l'obligation de cofinancement européen.

Cette première rencontre avec le nouveau ministre a permis « un tour d'horizon complet » allant « des sujets urgents aux dossiers plus structurels », a estimé Christiane Lambert³, à la sortie de ce rendez-vous avec Jacques Mézard, le **22 mai 2017**. La **présidente de la FNSEA**, accompagnée du secrétaire général Jérôme Despey, a rappelé les urgences pour la profession : « solder la dette de Stéphane Le Foll sur la PAC », mais aussi la gestion des crises climatiques, indemniser certes mais aussi anticiper et éviter. Le stockage de l'eau, au regard du changement climatique, « appelle une nouvelle approche ». L'urgence de la situation actuelle pour les cultures victimes des intempéries ne doit pas faire oublier les dossiers de fond. Les Etats généraux de l'alimentation promis par Emmanuel Macron, sont attendus avec impatience pour la profession. La priorité reste la loi de simplification, qui pourrait être présentée en juin au conseil des ministres, pour un examen en juillet au Parlement. « Il y a une grande psychose des agriculteurs » sur le sujet des contrôles administratifs aujourd'hui « anxieux », explique Christiane Lambert. C'est pourquoi « le sujet du droit à l'erreur résonne très, très bien aux oreilles des agriculteurs » car les contrôles peuvent aider les exploitants à mieux respecter une réglementation complexe. La proposition de faire un Rappel à la réglementation (RAR) en cas de manquement, lors du premier contrôle, a été évoquée, pour donner « une deuxième chance » avec l'engagement de se mettre en conformité ensuite, explique Jérôme Despey. La pérennisation du Comité de rénovation des normes agricoles (Corena), mis en place par Manuel Valls à la demande de la profession, a par ailleurs été demandée au ministre. Enfin, dernier sujet de cet échange, l'utilisation des 5 milliards d'euros prévus pour l'investissement dans le programme agricole d'Emmanuel Macron, sur budget national, qui permettront d'accélérer la modernisation et l'innovation. Christiane Lambert a noté « beaucoup de pragmatisme » de la part du nouveau ministre. Ce dernier « veut sortir de quelques sujets idéologiques », a estimé de son côté Jérôme Despey, en écho aux divergences qui avaient pu se cristalliser entre la FNSEA et l'ancien ministre Stéphane Le Foll, notamment sur l'agroécologie.

3- Un tour d'horizon des chantiers prioritaires. Actuagri. 3 juin 2017. www.reussir.fr

Le ministre était l'invité de **Territoires d'Infos**, sur Public Sénat⁴ et Sud Radio, le **31 mai 2017**. Il a précisé sa feuille de route, affirmant que sa priorité était de régler la question du paiement de la PAC, mais aussi de préparer les Etats généraux de l'alimentation lors desquels sera abordée la question du lait. En effet, certains exploitants agricoles n'ont pas reçu de versement des primes de la PAC depuis 2015. « Ce n'est pas normal », s'est offusqué le ministre, qui souhaite « accélérer les choses ». Il assure avoir fait de ce dossier une priorité et qu'il s'agit de « la première chose » dont il s'est occupé après sa prise de fonction. Il a annoncé qu'il comptait recevoir « dans les prochains jours » les structures de paiement gouvernementales et privées « pour qu'elles s'expliquent et que nous prenions les mesures nécessaires ». L'autre dossier brûlant, c'est la préparation des Etats généraux de l'alimentation. « Ils vont être lancés au cours des prochaines semaines mais je ne pense pas que nous pourrions conclure avant septembre/octobre », a-t-il précisé.



Il a rappelé que la question du prix du lait était aussi une « priorité », d'autant qu'il s'agit d'un « engagement formel du Président vis-à-vis des agriculteurs ». « Je vais faire le maximum pour que nous arrivions à faire évoluer les choses », a-t-il assuré. Il s'est engagé « à donner des réponses » aux

éleveurs ayant subi un préjudice du fait de la grippe aviaire d'ici une semaine. Enfin, le ministre a précisé sa position sur les pesticides. Pour lui, « il faut avoir une approche technique ». « Je fais confiance à la science », a-t-il renchéri tout en rappelant l'importance du principe de précaution, qui plaide plutôt en faveur de l'interdiction de certaines substances. « Sur les perturbateurs endocriniens, j'ai voté sans aucun état d'âme la proposition des écologistes », a rappelé Jacques Mézard. Ce ne fut toutefois pas le cas s'agissant des néonicotinoïdes. Sa position sur le glyphosate et d'autres produits controversés reste à déterminer : « J'ai demandé à l'administration de nous fournir là-dessus l'état technique et scientifique pour que je puisse prendre en toute connaissance de cause une décision.

4- Mézard fait du paiement de la PAC sa « priorité » Public Sénat Alice Bardo 31/05/2017

Le ministre de l'agriculture est attendu en **Aveyron** à la fin de la semaine⁵. Il visitera d'abord une exploitation laitière du côté de Marcillac. Le ministre profitera du déplacement pour soutenir les candidats aveyronnais estampillés La République en Marche pour les législatives. Le ministre sera, sur le marché de Rodez en compagnie de Stéphane Mazars, candidat dans la première circonscription. Puis Jacques Mézard se rendra aux Médiévales de Najac, en compagnie de la candidate Anne Blanc, dans la deuxième circonscription.

Une délégation du Modef⁶ a été reçue par Jacques Mézard, le **2 juin 2017**. Le Modef demande une révision de la loi de modernisation de l'économie (LME) afin d'« encadrer les marges de la grande distribution par la mise en place du coefficient multiplicateur, de fixer des prix agricoles plancher couvrant les coûts de production et d'obliger les entreprises de l'agroalimentaire et de la grande distribution qui bénéficient du CICE de s'approvisionner en produits agricoles français. L'installation des jeunes et des nouveaux agriculteurs est une priorité pour le syndicat. Il propose « des outils d'accompagnement à la transmission aux agriculteurs en fin de carrière afin de transmettre et d'installer des jeunes ». « Le Modef revendique le système de location-vente des terres aux jeunes afin de favoriser l'installation progressive et le portage du foncier agricole. Face à la grande complexité administrative, il demande « l'instauration d'un droit à l'erreur pour les contrôles avec une explication claire du contrôleur, sans sanction au premier avertissement ». Jacques Mézard a annoncé qu'il y aurait une revalorisation des retraites à court terme à hauteur de 10 % et à long terme un droit d'équité pour les retraités en fonction du revenu. Le Modef a alerté le ministre sur le fait que les petits revenus auront encore des retraites en dessous du seuil de pauvreté. Pour la grippe aviaire, le Modef a demandé le versement du solde du 1er épisode Influenza aviaire et que les premiers dossiers d'avance de 50 % des pertes puissent être traités avant la date butoir de dépôt des dossiers.

Jacques Mézard est venu, ce **2 juin 2017**, en Eure-et-Loir, visiter le laboratoire de la coopérative eurélienne **Scael**, spécialisé dans les analyses céréalières⁷. Ce laboratoire fait partie du top 10 des établissements français spécialisés dans ce domaine. Accompagné par Harold Huwart (PRG),

5- Le ministre de l'agriculture, Jacques Mézard, attendu en Aveyron ce week-end. 01-06-2017. centrepresseaveyron.fr

6- Le Modef reçu par Jacques Mézard. Amélie Bachelet. 2 juin 2017. www.terre-nette.fr

vice-président du Conseil régional chargé de l'économie et de l'agriculture, il a rencontré Philippe Voyet, président de la Scael, qui a évoqué les difficultés rencontrées par le monde paysan : « Nous, les agriculteurs, nous travaillons à ciel ouvert. Notre problème, c'est la météo et la volatilité des marchés mondiaux. On ne demande pas d'argent mais des mesures dans trois domaines. » Philippe Voyet les énumère : « D'abord, le domaine fiscal pour permettre d'avoir toujours une récolte dans le grenier pour les années où ça se passe mal. Ensuite, un soutien à la recherche et à l'innovation pour trouver des variétés de céréales plus résistantes et diminuer les produits dans nos champs. Enfin, diminuer cette sur-administration et la transposition des lois européennes. Les agriculteurs sont aussi des entrepreneurs. » Le nouveau ministre s'est penché sur l'activité de la Scael dans l'exportation céréalière française vers l'Afrique du Nord et de l'Ouest. Jacques Mézard a rappelé sa volonté d'écouter les acteurs du monde agricole, en cette période transitoire jusqu'au 2e tour des législatives, le dimanche 18 juin : « Actuellement, je suis en CDD mais j'espère qu'après le 18 juin au soir, j'aurais un CDI, au moins un temps suffisant pour mettre en place une politique. Je suis un homme de terrain et je connais le monde rural, même si celui que je connais le mieux n'est pas le vôtre. Chez moi, dans le Cantal, on dit qu'ils ont bien de la chance, ces céréaliers ! » Il a tenu à rassurer ses interlocuteurs : « Ne soyez pas inquiets car chaque secteur a ses difficultés. Le problème est que nous sommes dans une grande mutation technologique, sociétale et climatique, qui fait que ce qui était vrai hier ne l'est plus aujourd'hui et le sera encore moins demain. Mon objectif ne sera pas d'opposer les différentes productions car ce n'est pas en jouant les uns contre les autres qu'on fera avancer l'agriculture française. » En marge de cette visite, le ministre a reçu les syndicalistes du secteur et le président de la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir, Éric Thirouin.

Jacques Mézard s'est rendu à Dunkerque⁸, le mercredi **7 juin 2017**, à l'occasion du 51e congrès national des **Jeunes Agriculteurs** qui a rassemblé 800 jeunes agriculteurs. Ce rendez-vous annuel a été l'occasion pour les Jeunes Agriculteurs de travailler sur la question de la gestion des risques et

7- Le ministre a rencontré les acteurs du monde céréalier à Chartres. Ahmed Taghza. L'Echo Républicain. 02/06/2017. www.lechorepublicain.fr

8- Agriculture - Jacques Mézard au 51e congrès national des Jeunes Agriculteurs à Dunkerque. 12/06/2017. www.nord-gouv.fr

d'échanger sur la prochaine politique agricole commune (PAC). Le ministre a chaleureusement remercié le président des Jeunes Agriculteurs, Jérémy Decerle, pour son invitation et les échanges constructifs conduits avec le syndicat dans un esprit de dialogue et de concertation. Rappelant les difficultés auxquelles sont confrontés les agriculteurs, contraintes économiques, foncières, aléas climatiques, sanitaires, et soulignant les enjeux actuels de la profession agricole, en particulier en termes d'installation des jeunes agriculteurs, de renouvellement des générations, de compétitivité des exploitations et de maintien d'une activité agricole sur l'ensemble du territoire, le ministre a indiqué que « la France avait besoin d'une agriculture forte, de paysans qui puissent gagner leur vie, qui puissent être rémunérés à la hauteur de leur travail. C'est le sens du travail que nous allons entreprendre ensemble. Ce n'est qu'en travaillant ensemble que nous y parviendrons ».

Accompagné du ministre de l'Agriculture, le président de la République, était en Haute-Vienne le **vendredi 9 juin**, au lycée agricole Les Vaseix⁹.

Les **Etats généraux de l'alimentation**, annoncés pendant la campagne présidentielle, débuteront début juillet, pilotés par le ministre de l'Agriculture.

Le plan d'investissement de 5 milliards d'euros sera lancé à l'issue de ces Etats généraux. « Le monde agricole doit se transformer, le monde de la distribution doit l'accompagner », a déclaré le président de la République, précisant « nous allons inciter les producteurs à se regrouper

pour vendre ensemble et que filière par filière, on trouve l'organisation qui permette à chacun d'avoir un vrai partage de la valeur ajoutée ». « Ce n'est pas un hasard si en tant que président de la République, pour l'un de mes premiers déplacements, j'ai choisi l'enseignement agricole », a expliqué le président. « L'enseignement agricole n'est pas en crise, il est même un modèle pour l'enseignement professionnel. Je veux inciter la formation par l'apprentissage, pour l'enseignement professionnel et pour l'enseignement supérieur. »

Avant de céder son portefeuille, le **21 juin 2017**, l'éphémère ministre de l'Agriculture Jacques

9- Actualité. Le président de la République : « Les Etats généraux de l'alimentation seront lancés début juillet ». 9 juin 2017. agriculture.gouv.fr

Mézard a voulu tenir la promesse faite à son arrivée en publiant mercredi un nouveau **calendrier** de versement aux agriculteurs des aides venant de l'Union européenne¹⁰. Il s'était fixé comme « priorité » à sa nomination d'obtenir le paiement rapide des **aides de la PAC**. Lors de la campagne présidentielle, une partie de la ruralité s'était braquée contre Stéphane Le Foll et le gouvernement précédent, en raison notamment de ces retards de paiement accumulés des aides PAC alors que le milieu agricole traverse une crise sans précédent. Mézard a demandé à l'Agence de Services et de Paiements (ASP) de « renforcer sans délai les moyens humains » pour que l'ASP et son prestataire informatique traitent en parallèle les chantiers de paiement des aides directes et indirectes de la PAC. La priorité sera d'initier en novembre 2017 les paiements pour les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) et les aides à l'agriculture biologique pour la campagne 2015. Il assurait compter « mettre en oeuvre tous les moyens nécessaires » pour que les paiements des MAEC et des aides à l'agriculture biologique 2016 soient effectués au plus tard en mars 2018. Le paiement des MAEC 2017 sera réalisé



en juillet 2018, « ce qui signifie que, sur ces aides, le calendrier habituel sera repris ». De plus, alors que la campagne de télé-déclaration s'est achevée fin mai 2017, « il faut réaliser l'instruction des aides 2017 du premier pilier (aides directes) pour permettre leur paiement dès février 2018 », a constaté le ministre, selon lequel un apport de trésorerie remboursable (ATR) « sera

mis en place mi-octobre 2017 pour compenser le non-paiement des avances/acomptes versés habituellement en septembre et octobre ». Concernant les campagnes 2018 et suivantes « le calendrier habituel sera retrouvé aussi pour les aides du premier pilier » de la PAC : avec une avance des paiements directs en octobre et paiement du solde en décembre, assure encore le ministre. « De logiciels défectueux en mauvaise gestion du dossier, les retards sont insupportables dans un contexte de trésoreries exsangues », a rappelé dans un communiqué la FNSEA, tout en saluant la volonté de M. Mézard de « sortir enfin »

10- Jacques Mézard publie un calendrier des aides PAC, avant de quitter le ministère de l'Agriculture. Agence France Presse. 22 juin 2017. www.entraid.com

du borbier du paiement des aides de la PAC. La FNSEA indique cependant « espérer que l'administration sera à la hauteur de l'engagement, car il faut en finir avec les promesses non tenues », en assurant rester « vigilante ». Le retard de ces paiements bloqués depuis des mois, en raison de problèmes administratifs et informatiques, a provoqué de nombreuses manifestations chez les agriculteurs mécontents. Le sujet sera désormais suivi par le nouveau ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, député ex-PS qui a rejoint En Marche ! Lorsqu'il était encore en poste, Stéphane Le Foll avait déjà présenté plusieurs calendriers de paiement successifs pas tous respectés, tout en expliquant que le retard était dû à un apurement lié au versement d'aides européennes entre 2008 et 2012, qui a obligé l'administration française à faire des photographies satellitaires des 26,3 millions d'hectares de surface agricole utile de l'Hexagone afin de prouver leur légitimité.

« Je n'ai pas eu 100 jours mais 30. Ceci étant, même en 30 jours, on peut faire beaucoup », a déclaré Jacques Mézard¹¹ en insistant sur le fait « qu'il fallait faire confiance à l'administration ». Nous avons « hier communiqué un calendrier, qui était indispensable » sur les paiements des aides de la Politique agricole commune en retard, a rappelé Jacques Mézard, en interpellant son successeur : « Tu vas hériter de ce calendrier et je sais que tu feras en sorte qu'il soit tenu ». Jacques Mézard a également « préparé les Etats généraux de l'alimentation avec deux phases : une phase sur la question du juste prix qui est une urgence (...). Et, ensuite, dans une deuxième phase en liaison avec le travail de la valorisation du prix », l'examen « des questions sociétales, environnementales, de santé publique de consommation ». Stéphane Travert a assuré en retour qu'il allait tenir compte de « ceux qui travaillent dur et gagnent peu » et a promis « un ministère de dialogue et de concertation », pour oeuvrer à « une agriculture plus compétitive et plus innovante », tout en gardant une « réelle harmonie » entre les différents modèles agricoles.



11- Ministère de l'Agriculture : le Cantalien Jacques Mézard passe le relais à Stéphane Travert. AFP La Montagne. 22/06/2017

Ministre de la Cohésion des territoires

Le 21 juin 2017, Jacques Mézard est nommé ministre de la Cohésion des territoires du gouvernement Édouard Philippe (2) et succède à Richard Ferrand¹² qui quitte son poste pour prendre la présidence du groupe La République En Marche (LREM) à l'Assemblée. « Emmanuel Macron a demandé à Richard Ferrand de quitter le gouvernement pour briguer la présidence du groupe LREM », a indiqué l'entourage du chef de l'Etat. Une sanction-promotion pour ce compagnon de la première heure du chef de l'Etat. Mis en cause peu après sa nomination suite à des informations du Canard Enchaîné relatives à une opération immobilière réalisée au profit de sa compagne lorsqu'il était directeur général des Mutuelles de Bretagne, Richard Ferrand était sous le feu des critiques. La justice a ouvert une enquête préliminaire, fragilisant encore plus sa position.

En 2018, Jacques Mézard porte la loi ELAN, qui, afin d'accélérer la construction de logements, prévoit de supprimer l'avis potentiellement opposable des architectes des bâtiments de France pour les bâtiments protégés et de ne le rendre que consultatif. Cette mesure suscite des critiques des défenseurs du patrimoine, les élus locaux pouvant désormais ne pas tenir compte de ces avis dans leurs projets urbains. En juin de la même année, il lance le dispositif « Action cœur de ville », qui vise à revitaliser les centres de 222 villes moyennes (restauration de logements, installation de commerces locaux...).

Lors du remaniement du 16 octobre 2018, il n'est pas reconduit dans ses fonctions gouvernementales. Le journal Le Monde analyse ce départ comme symptomatique de « l'échec de la politique de la ville » du gouvernement, qui aurait été entravée par le président et le Premier ministre par le gel des emplois aidés, la baisse des aides au logement et des coupes budgétaires, conduisant à une fronde d'associations et de maires. La personnalité de Jacques Mézard est également critiquée, son profil rural étant jugé éloigné des enjeux de la politique pour les banlieues, tandis que

12- Un premier remaniement plus politique que prévu. Grégoire Poussielgue. www.lesechos.fr 19 juin 2017

son autorité sur les décisions du ministère est jugée faible. Jacqueline Gourault lui succède.

Le 17 novembre 2018, un mois après son départ du gouvernement, il redevient automatiquement sénateur.

Membre du Conseil constitutionnel

Le 13 février 2019, Emmanuel Macron, propose sa nomination au Conseil constitutionnel, en remplacement de Michel Charasse. Il entre en fonction le 12 mars 2019. Le lendemain, dans sa première réaction lors d'une interview à Public Sénat, il rappelle son expérience de juriste car il a « exercé la profession d'avocat pendant 37 ans ».

Pour conclure

Un petit tour et puis s'en va. Il s'en est fallu d'un cheveu pour que Jacques Mézard détrône Christine Lagarde en terme de brièveté au ministère de l'agriculture¹³. On le dit apôtre du consensus avec des liens tissés avec les sénateurs de tous les bords. Sa carrière d'élus du Cantal lui a permis de se lier avec Christiane Lambert, cantalienne d'origine et présidente de la FNSEA. L'éphémère ministre de l'Agriculture a toujours l'oreille de la profession et

13- Dans un article de Gérard Le Puill, Le président Macron nomme un « copain d'avant » à l'Agriculture !, dans L'Humanité du 7 juillet 2020, l'analyse est quelque peu différente : « En mai 2017, dans le premier gouvernement dirigé par Edouard Philippe, Jacques Mézard, vieux sénateur radical du Cantal, devenait ministre de l'Agriculture. Ce poste le récompensait pour avoir fait partie des premiers soutiens au candidat Macron à l'élection présidentielle. Mais, entre cette nomination et le second tour des élections législatives qui donnèrent la majorité absolue aux députés étiquetés LaREM, on se rendit compte que Mézard n'était pas fait pour ce poste. Qu'à cela ne tienne, en juin 2017, on inventa pour lui le ministère de la Cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales. Il en fut finalement viré un an plus tard au profit de Jacqueline Gourault. Entre temps, le Normand Stéphane Travert remplaça l'Auvergnat Mézard à l'Agriculture. Jusque là, Travert ne s'était jamais intéressé aux dossiers agricoles durant son mandat de député socialiste, élu dans la foulée de la présidentielle de 2012 remportée par François Hollande sur Nicolas Sarkozy. Mais Travert disposait de deux atouts pour devenir ministre de l'Agriculture en 2017 aux yeux du nouveau président. Il était député d'une circonscription rurale dans le département la Manche et il avait aussi soutenu Macron avant le premier tour de l'élection présidentielle. Toutefois, comme ces deux « qualités » ne furent pas suffisantes pour en faire un bon ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert fut remplacé par le sénateur de la Drôme Didier Guillaume en octobre 2018.»

il a accompagné Emmanuel Macron au Salon de l'agriculture 2018. « Marche » des débuts, il a tenu la plume du programme agricole du président de la République. Celui-ci a besoin de Jacques Mézard, son « oreille des campagnes ». Raison de plus pour le ministre de porter ce plan des cœurs de villes moyennes, « villes des campagnes », dit-il. Mais le ministre de la Cohésion des territoires est aussi en charge des quartiers difficiles et des banlieues. C'est là que le bât blesse. Jacques Mézard n'est pas homme de ces territoires-là. Comme le constate le journaliste Bernard Stephen¹⁴ : « Jacques Mézard qui parle doucement, tel un chanoine, prend place dans la salle à manger de son ministère sous le portrait de Mazarin accroché au mur. » Le Président admet leurs divergences et compte sur lui pour la future réforme constitutionnelle. « Jacques Mézard a la capacité de mettre de l'huile dans les rouages du Sénat, vers une partie de la droite, mais aussi vers les maires et beaucoup d'élus locaux. Finalement, ce ministre est un médiateur. Et dans le nouveau monde, on a besoin d'un vieux routier de la politique, même s'il est souvent grognon, même s'il vient du parti radical, le plus vieux parti de France ».

Jean Claude Brunelin



14- Jacques Mézard, un ministre cantalien « médiateur » en macronie. Bernard Stéphan. 01/04/2018
bernard.stephan@centrefrance.com

Dans le Secret des compagnons

*Dans le Secret des compagnons*¹, ouvrage paru en 1937, Henri Pourrat² décrit les métiers d'alors. Dans son premier chapitre il pose d'entrée que « *l'artisan premier, c'est le paysan* ».

« Mais ceux de la montagne, au temps de la vie pauvre, ont appris à tout faire. Ils n'allaient pas payer quelqu'un, un bûcheron, un charpentier, un charron, un sabotier, pour abattre leurs arbres, les équarrir, débiter poutres et planches, monter un char, un araire, une échelle, façonner un joug, une paire de sabots. Avec quelques outils de fer, un sac de sel et ce que lui donnait sa montagne, le monagnard devait se tirer d'affaire. Il cuisait son pain de seigle, tuait et salait son porc, ramassait des fâines pour faire de l'huile, pour s'éclairer aussi. De même pour sa vêtue : il avait son chanvre, la laine de ses moutons, le cuir de ses vaches. Bien sûr, il savait tout du ménage des champs : labourer, semer, faucher, battre, voire greffer un sauvageon ou lever le miel. Mais il voulait encore fabriquer lui-même tout ce dont il avait besoin : sa chaise, ses paniers, les ruches, faites comme des huttes, ces semoirs ou corbeilles en boudins de paille, ces cabas à géométries noires et vertes.

... Aux temps anciens, le paysan, c'est-à-dire l'homme qui se suffit à soi-même, n'était pas seulement un laboureur : il était artisan aussi. »

Henri Pourrat décline ensuite les métiers de la terre : laboureurs, vigneron, faucheur, charpentier, papetier, dentellier, scieur de long, sabotier...

1- Henri Pourrat. *Le secret des compagnons*. Quatrième édition NRF. Editions Gallimard. Paris. 1937

2- Henri Pourrat (1887-1959 Ambert), écrivain et collecteur de la littérature orale d'Auvergne, est l'auteur de contes, romans et essais. Il se destine à l'agronomie et est admis en 1905 à l'Institut national agronomique de Paris. Atteint de tuberculose, il doit se résigner à quitter la capitale pour retrouver un climat plus sain. Il retourne donc à Ambert, et après une année 1905/6 particulièrement difficile où « le sort hésite entre la vie et la mort », il se rétablit. Pendant ce repos forcé, il se construit un mode de vie ascétique dont il ne se départ plus, fait de lectures, de travaux d'écriture et de promenades « avec Ambert comme centre du monde », la vallée de la Dore et les monts du Livradois et du Forez.

Pour chaque métier, il adopte la même narration : rencontre, chanson et conte.

Nous avons choisi de présenter les bergers qu'il associe aux vanniers. Pour montrer sans doute que le paysan n'est jamais désœuvré. Lorsque le troupeau est calme et le chien attentif, notre homme s'occupe utilement même s'il a des moments contemplatifs à observer la nature, les passages du gibier, le mouvement des nuages, un vol de rapace... Selon le pacage et les saisons, il va cueillir quelques champignons, tailler ronces et genêts, parfois tondre ses brebis...

Les bergers, les vanniers

Rencontre

L'éperon de la colline avance entre deux vallées, à la fourche des routes. C'est une pente de roches rongées sous des pelotes de mousse brune, une pente de graminées, en fils cassés ou en pincées d'étoupes, d'églantiers griffus, de pins maigres. Des moutons de laine sale y cherchent leur vie, tondant une broussaille, poussant du nez une pierre. Plus vifs de mouvements, comme plus luisants de pelage, tout neufs, tout noirs, et secouant un bout de



queue blanche, deux agneaux jouent.

Un homme est là. Sa pélerine, une sorte de caban de zouave, et son épaisse, haute casquette, toutes jaunissantes, semblent retournées à la bure du lichen et au feutre de la mousse. Il travaille à je ne sais quoi, encoquillé au creux d'un buisson. Un peu de soleil dore l'herbe grise, puis se cache. Entre quelques pins ébranchés dont les nœuds brillent de résine, on voit par delà l'espace brouillé de la plaine, tout là-bas, courant, tournant, un tertre de montagnes blanches et bleues, et au fond du Sud, un ciel à vagues plages de leurs orange.

C'est une liane de ronce que le vieil homme nettoie la suivant du couteau, faisant sauter les épines, « On ne la tiendrait pas, autrement... » Tout du long, il l'a

fendue en quatre, et maintenant, soigneusement, sur son genou, il racle, il enlève d'un côté l'épais de la moelle, de l'autre la pelure : cela devient une sorte de lien doux et plat.

- Vous ne les casseriez pas ; essayer, c'est aussi solide qu'une corde. Pour coudre les paillats, rien de meilleur. On va couper des ronces aux bords des chemins, les plus grosses qu'on puisse trouver. Février, c'est le bon moment : avant, elles sont trop dures, et après, quand la sève a monté, elles sont trop tendres. Si on les a coupées gelées, on les laisse dégeler à la maison : elles casseraient comme du bois mort...

Les paillats sont ces corbeilles faites d'un boudin de paille, rondes comme des boucliers, creuses comme des jattes, où l'on met les pains ronds à reposer une heure, deux heures, avant de les enfourner, où l'on fait sécher les noix sur les balcons de planches, et les plus grands servent de semoirs.

- Vous prenez de la paille de seigle. Du reste, rempailler des chaises, faire de la tresse, tous les travaux se font avec du seigle. Le froment casse. L'avoine est résistante, et elle double bien quand on la tord, mais allez trouver de l'avoine assez haute. La meilleure paille, ce serait celle des seigles de printemps, des trémois. Chaque année mon père amenait une provision de gerbes à une femme qui



rempaillait des chaises, boulevard de la Portette...

Alors, explique-t-il, on a un anneau de fer, de bois ; on y fait passer la paille pour la mettre ronde et de mesure. Cette paille, on l'entoure du ruban de ronce et on commence de l'enrouler à plat, pour le fond. Rond à rond, on coud, perçant des trous avec une aiguille de bois, y enfilant le lien, et on passe, on repasse... Et puis, toujours en tournant, on monte les bords, on avance, on tourne et on avance, en amincissant vers le bout et en arrivant à rien pour finir...

On fait des ruches rondes, aussi, qui ressemblent à des huttes de castor. Ouvrages si près des choses

qu'ils ne portent pas marque humaine et pourraient avoir été faits par un Malais ou par un Maure, aussi bien que par ce vieil homme de la montagne. Ouvrages parfaits, comme un ouvrage d'insectes, *naturels*, autant que la bourse de papier gris suspendue à un buisson où logent les guêpes. Simplicité brute, mais choix si délié : il a fallu trouver la paille la plus souple, le lien le plus solide ; chercher parmi les lianes et les scions, écarter l'osier, le chèvrefeuille, s'arrêter à la ronce, voir comment la préparer, reconnaître le juste moment où elle n'est ni trop dure ni trop tendre...

- Le paysan fait ce travail d'hiver, comme il fait des paniers avec les rejets qu'il coupe dans les taillis : du chêne, surtout ; du bon noisetier, s'il n'y a pas de chêne. On courbe ces pousses-là sur le genou, on entaille à la courbure, le bois s'écarte, il n'y a qu'à suivre le fil pour le fendre en lamelles, et c'est avec ça qu'on tresse les paniers à mettre les pommes de terre.

Les moutons se déplacent à petit bruit. Dans le haut du bois, une serpe, à coups sourds, ébranche les arbres. De ce côté, sur le bleu un peu verdi, se tordent de légers nuages en barbes de plume. En montagne, la vieillesse va bien avec la fraîcheur et la rudesse avec la finesse. Si c'était là le secret de la paysannerie, cette façon de marier routine et recherche ? D'une part, ces amitiés tournées en habitudes avec les choses naturelles, et de l'autre ces lentes trouvailles, cet effort pour tout s'approprier et utiliser ?

Chanson

Les chansons semblent faites pour les bergères, comme les parcs le sont pour les châtelaines. Sur trois chansons, il y en a bien une qui a trait aux pastoures gardant leurs brebis dans la fougère, en grand air et belle vue. La pastoure, c'est la pastorale. C'est la vie dans sa plus verte fraîcheur. Un rêve qu'on a repris d'âge en âge, parce qu'il est toujours à reprendre. Sans cesse, en effet, on l'embellit, on l'affadit. Le rameau de fougère sous les doigts des rimeurs, devient on sait quelle dentelle de papier vert-pomme. Alors, toute cette féerie frugale et fine tourne à rien. Puis on redécouvre la prairie, les mille pointes d'herbe neuve brillant sous le vent, l'alouette à l'essor, la liberté aux collines de mai, sous les nuages de beau temps voguant dans le bleu de l'air. Et les bergeries³

3- Au sens littéraire : Ouvrage littéraire de genre bucolique narratif ou poétique évoquant, de manière idéalisée, la vie pastorale ainsi que les amours champêtres entre bergers et bergères, appartenant souvent à une époque révolue.
www.lalanguefrancaise.com

recommencent.

Celle qui suit, de figure claire, et toute gentille, ne sent pas trop le fade. Elle marque, au moins d'un mot, les peines de la bergère qui paît ses bêtes à la rigueur du temps, sous la pluie. Elle tient pourtant un peu de l'Astrée⁴, et des pasteurs enrubannés du Lignon, tout comme les bourrées, les montagnardes, peuvent tenir des courantes, des branles, des pavaues de la Cour.

La version que chantait une pauvre vieille femme du village du Cros, montre la bergère cachée du chemin par les verdure, son berger près d'elle.

- *Oh berger, mon ami,
J'entends quelqu'un passer ?*

- *C'est monsieur votre père
Qui va-t-au bois chasser.*

*Asseyons-nous la belle,
Et laissons-le passer.*

Mais, la sage bergère ! Elle ne s'en laisse point conter. Elle a les enseignements de sa mère dans la tête. Tout ce qu'elle veut, la sage et jolie, c'est d'être assise contre quelque belle touffe de coudre, filant et chantant. Même si son berger lui propose d'aller là-haut sur la montagne retrouver la fraîcheur : là où il n'y a plus rien que trois cabanes de mottes⁵,

4- L'Astrée est une narration pastorale en 5 volumes d'Honoré d'Urfé publié de 1607 à 1627. Au ve siècle de notre ère, dans la Gaule des druides et dans la plaine du Forez arrosée par le Lignon, le jeune berger Céladon aime une bergère, Astrée. Celle-ci, qui croit à tort son amant infidèle, le chasse de sa vue. Désespéré, le jeune homme se jette dans les eaux du fleuve... L'Astrée est un « roman pays », qui se déroule dans le Forez, région située au nord de Saint-Étienne, et qui est évoquée très élogieusement au tout début du livre : « *Auprès de l'ancienne ville de Lyon, du côté du soleil couchant, il y a un pays nommé Forez, qui en sa petitesse contient ce qu'il y a de plus rare au reste des Gaules... Plusieurs ruisseaux en divers lieux vont baignant la plaine de leurs claires ondes, mais l'un des plus beaux est Lignon, qui vagabond en son cours, aussi bien que douteux en sa source, va serpentant par cette plaine depuis les hautes montagnes* de Cervières et de Chalmazel jusqu'à Feurs où Loire le recevant, et lui faisant perdre son nom propre, l'emporte pour tribut à l'Océan. » Henri Pourrat évoque ici cette mode de la noblesse à se mettre en scène dans un cadre rural fantasmé.

5- Au chapitre *Les couvreurs*, Henri Pourrat évoque les vieux jas couverts de chaume. « Les faîtières sont recouvertes de pièces de gazon d'où montent des poignées d'aigrettes folles, aux tiges luisant comme des

sous un sorbier tordu où s'abattent les grives, et qu'une chapelle toute petite à l'échine d'un mont. Plus rien que les jardins des belles fleurs, les rouges et les bleues, les roses, les pourprées, dans l'éboulement des roches rondes ! Plus rien que ce bonheur fait d'étendue, de tranquillité, d'air brillant plus pur que l'eau de roche et ondoyant comme elle au large des pâtures.



*Y a rien de si charmant
Que la bergère aux champs.
Quand il fait de la pluie ;
Désire le beau temps.
Hélas, la pauvre fille
Passe bien mal son temps.*

fil, de fines découpures de plantes et de fleurs, des touffes d'aiguilles vertes ; et ce fouillis d'une flore merveilleuse foisonne surtout près de la cheminée de pierres brutes aussi large qu'une armoire. // Mais les vieux jas, voilà cent ans, étaient encore plus enfoncés en terre : on cavait le sol en carré, et l'on élevait là une pauvre cabane de planches et de mottes. // Pour le faîte, on découpe de la motte. Une motte qui fasse peau, comme une peau de mouton, un gazon bien ras, bien fin, tel qu'on en trouverait pas dans la plaine. C'est tout un art de lever la motte sans presque y laisser de terre. Mais même levée ainsi, en pelage, elle pèse terriblement lourd. Pour la charger, il faut se coucher dessus et s'en envelopper les épaules comme d'un châle. Il n'y a plus qu'à clouer ces bandes sur la faîtière par de fortes chevilles...»

*Son berger la vient voir,
Le matin et le soir
En lui disant : "Bergère,
Bergère, levez-vous !
Les moutons sont en laine,
Le soleil est partout !"*

*Berger, mon doux berger,
Où les mènerons-nous ?
Là-haut sur la montagne
Car il fait un grand chaud,
Cueillir le violette
Chanter quelques chansons.*

*Berger, mon doux berger,
Et de quoi vivrons-nous ?
Du pâté d'alouettes,
D'un couple de gâteaux,
Du vin de la bouteille,
Que j'ai sous mon manteau.*

*Berger, mon doux berger,
Si ma mère le savait !
J'aimerais bien mieux être
A l'ombre d'un buisson,
Filer ma quenouillette
Chanter quelque chanson.*

Conte

Les métiers ont leurs blasons comme les localités ont le leur. Et comme on brocarde les gens de la



plaine et ceux de la montagne, ceux de tel canton et ceux de tel bourg, on dit que les meuniers sont un peu canailles, les scieurs de long un peu naïfs ; que pour devenir boulanger il convient d'avoir trois qualités : d'être grand, fort et bête ; que les tailleurs ne diffèrent des voleurs que parce qu'ils volent nous pas en dépouillant mais en habillant... Et trente-six autres gentillesse, qui ne tirent aucunement à

conséquence.

Les bergers, quoiqu'en pensent les personnes qui n'ont lu que des bergeries, ne sont guère accusés de candeur. Dans les campagnes, on a toujours cru que la bêtise n'était pas leur fort. Le berger, solitaire comme le coucou, vit au milieu de la fougère et des genièvres, face à ses visions cornues. Il pourra bien avoir des idées sauvages ; il arrivera même qu'il soit assez étrange, assez suspect, cousin du sorcier, pour tout dire. De ces chrétiens à qui l'on ne donnerait pas le bon Dieu sans confession.

On assure que celui de tel endroit écarté dans les montagnes, ne prenait pourtant pas la peine d'aller trouver son curé, le matin de Pâques. Il faisait de son couteau un trou à un arbre, chuchotait là ses péchés, puis, décidant qu'il s'en était ainsi déchargé, il rebouchait le trou d'un tampon de mousse. Les gens disaient que la conscience d'un berger ne piaule pas bien fort, puisqu'après cette confession, celui-là se sentait la conscience en repos.

Malin, trop malin, sentant quelque peu le Malin lui-même. Voici pourtant un trait d'une malice plus chrétienne, un trait digne du plus riant de ces vieux villageois qui avaient ce qu'il fallait pour bien parler et pour bien boire.

Un berger, donc, un jour, eut à aller à la ville pour porter l'argent de quelque vente au maître des domaines. Il le trouva à table, avec une demi-douzaine d'amis, tous la fourchette en main et en train de bien faire.

Le berger tire son chapeau, dit ce qui l'amène, compte l'argent. Le maître empoche cet argent, et demande les nouvelles, mais sans inviter l'autre à s'asseoir devant une assiette. Il y avait pourtant là une poitrine de veau farcie, flanquée de quelques poulardes, à quoi il aurait été bien agréable de dire deux mots. Le berger parle de ses ouailles, - le bourgeois et ses amis ne perdaient pas un coup de dent, - il parle veaux, vaches, cochons, couvées, et on ne lui offre pas une tranche de saucisson, pas un verre de vin.

- Ha, monsieur, j'oubliais de vous dire !

- Et quoi donc ?

- La truie a mis bas, monsieur.

- Ah, vraiment. Et combien de petits ?

- Treize, elle en a fait treize.

- Treize !

- Seulement, elle n'a que douze tétines...

- Alors, que fait le treizième ?

- Il fait comme moi, monsieur, il regarde manger les autres.

Henri Pourrat

Quand au XIXe siècle, dans les Landes de Gascogne, le pin chassait les moutons

Avant le boisement systématique des terres incultes des Landes de Gascogne, au milieu du XIXe siècle, l'économie de la région reposait sur le système agropastoral, permettant de tirer parti de la lande, vaste étendue d'un sol sableux d'une extrême pauvreté. Les élevages ovins omniprésents servent non pas à la production de viande ou de lait, mais à la fertilisation des sols, à partir desquels les Landais de l'époque cultivent quelques céréales, essentiellement du seigle et du millet, matière première de la fabrication du pain, produit de base de leur maigre alimentation. C'est de cette époque que provient l'image bien connue de l'échassier landais surveillant son troupeau. La nécessité de fixer les dunes et d'assainir les plaines aura finalement raison de l'agropastoralisme, et c'est finalement le pin qui chassera les pasteurs landais et leurs troupeaux à la fin du XIXe siècle.

L'ancien système agro-pastoral landais

Afin d'exploiter les terres ingrates de la lande, le système de mise en valeur repose sur une méthode traditionnelle mêlant cultures et élevage. Voué à l'élevage extensif de troupeaux ovins nombreux, le terroir autorise une agriculture intensive sur sols naturellement pauvres dans les clairières agricoles enrichies par des apports massifs de fumier. Cette agriculture est surtout céréalière : le seigle servant à la confection de « *hournades* » de gros pains ronds, le millet ou gros mil et le panis ou mil d'Italie. Le millas ou farine de millet entre dans la fabrication de bouillie : la *cruchade*, ou de boules rondes : les *miques*. Avec les jardins et l'élevage de basse-cour, une véritable autarcie alimentaire est en place. Si elle n'occupe qu'une place d'appoint, l'exploitation de la forêt permet une rentrée d'argent par la vente de la gomme. Ainsi, en un système empirique très ingénieux, l'agro-pastoralisme met en valeur et combine ces différents espaces.

La lande extensive pâturée par des brebis sous la garde de bergers échassiers

La lande

Jusqu'au milieu du XIXe siècle, elle occupe les trois quarts du territoire des Landes de Gascogne.

Le sol des landes est pauvre, avec une forte prépondérance de sables. Il renferme très peu de matières organiques et a une faible capacité de rétention d'eau. Les spécialistes assimilent ce sol à un sol podzolique. La présence d'eau stagnante est due à l'aliôs, une strate du sol indurée et imperméable, souvent de couleur noire ou brune¹. L'aliôs résulte de la cimentation des grains de sable et graviers par des hydroxydes de fer, d'aluminium et de manganèse, ainsi que de matière organique. Il se forme quand les conditions physico-chimiques sont réunies : percolation des eaux de pluie et remontée saisonnière de la nappe phréatique, favorisant la descente des composés organiques et l'apport de fer.

La végétation varie selon l'humidité du sol. Dans la lande sèche dominant les bruyères notamment la callune, l'avoine de Thore, les hélianthèmes, canches et lichen. Dans la lande humide règne la molinie. La lande mésophile favorise la bruyère à balai, la fougère aigle et l'ajonc d'Europe. Nourriture exclusive des troupeaux, ces plantes permettent aussi de réaliser le *soutrage*, ramassage de débris végétaux, qui ramenés en bergerie, constitueront la litière des troupeaux et la matière première du fumier tant recherché.



Végétation spontanée, la lande reste toutefois étroitement

contrôlée par l'homme. À la fin de l'hiver, les paysans pratiquent régulièrement un brûlage, la *burle*, afin de débarrasser la lande de la végétation arbustive, bruyère, ajoncs, fougères dont l'envahissement étoufferait les graminées, et ainsi favoriser la repousse grâce à la fertilisation apportée par les cendres. Ce milieu ingrat ne tolère guère qu'une bête par hectare. Ces immensités consacrées au libre parcours des troupeaux prennent alors tout leur sens. Ainsi s'explique le statut communal de la majeure partie de ces landes. Ce sont généralement 50 % à 60 % du territoire de chaque commune qui sont en « *vacant* ». Vastes réservoirs de

1- Il existe en réalité deux formations brunâtres, plus ou moins indurées, fort semblables : l'aliôs, brun noir à rouille, de dureté moyenne, s'écrasant sous le pied, riche en matière organique et ne contenant presque pas de fer, en fait un horizon d'accumulation pédologique ; la garluque, brun-rouille, souvent très dure, ne cassant que sous le choc du marteau, assez riche en fer mais pauvre en matière organique, une véritable cuirasse de nappe. L'aliôs évolue par diagenèse en garluque, ou « pierre des Landes », qui présente un faciès gréseux. C'est un minerai de fer, qui a longtemps servi en tant que matière première à l'industrie du fer dans les Landes de Gascogne mais aussi à la construction de murs et bâtiments. Les garluches n'ont plus guère d'usage de nos jours. Wikipédia

ressources collectives, ils offrent à chacun, par troupeau interposé, la part nécessaire au fonctionnement de son exploitation agricole. C'est la lande, plus par son immensité disponible que par ses qualités nutritives, qui doit assurer la subsistance des troupeaux. Aussi, le pacage doit-il se réaliser en longs parcours, afin que les bêtes puissent trouver leur nourriture quotidienne. Le berger modifie ses déplacements en fonction du cycle de la végétation et du rythme des saisons. En été, le troupeau part très loin sur la lande humide qui occupe les grandes étendues interfluviales, effectuant jusqu'à vingt kilomètres par jour. Chaque nuit, il est remisé dans une des nombreuses bergeries de parcours qui jalonnent la lande. De cette manière, on ne perd rien du précieux fumier que l'on attend des troupeaux. En hiver, les bêtes sont maintenues à proximité des quartiers, en zone de lande sèche. Durant la période d'agnelage, entre Noël et Pâques, les mères, *agnereyres*, et leurs agneaux sont confiés au berger en titre, *aouilhé*, homme expérimenté. Les jeunes et non-mères, *bassieuses* sont gardées par un berger débutant. Les deux parties sont réunies à la belle saison.

Les brebis

Les Landes de Gascogne étaient, à cette époque, le domaine de l'élevage extensif du petit bétail. A ces anciens parcours des landes et des forêts, il faut joindre les dunes littorales. Y vivaient, se nourrissant de l'herbe des « *lettes* », dépressions plus ou moins humides entre les massifs dunaires, à l'état demi-sauvage, des vaches² et des chevaux³ de race indigène, sobres et rustiques. L'été, il arrivait à ces bêtes de faire de longues incursions dans la lande. Le géographe et géomètre Claude Masse signale leur présence en 1690⁴ : « Vaches et chevaux errants de temps immémorable et qui couchent où la nuit les prend ». En 1739, le Rapport de l'intendant de la Généralité de Bordeaux les décrit : « Les bœufs et les vaches sont tout à fait sauvages ; leur instinct les porte à gagner les montagnes de sable en bord de mer, tout le long de la côte du Médoc, des



pays de Buch, Born et Marensin. Ce bétail est toute l'année dehors et vit de l'herbe dans les petits vallons entre ces montagnes ». Charlevoix, Baron de Villers, ingénieur en mission en Gironde et Landes en 1778, note : « il croit quelques mauvaises herbes dans les intervalles des dunes, qu'on nomme *lette*, qui servent à la pâture des chevaux aussi sauvages que les païens qui en sont les propriétaires ». En 1800, Brémontier s'en inquiète : « Les troupeaux appartiennent aux communes ; les bêtes sont absolument sauvages. On les tire au fusil et les vend aux enchères ». Ils mettent à mal les semis de pin comme signalé dans un rapport des Ponts et

Chaussées en 1800 : « les semis ont beaucoup à souffrir du parcours de gros bestiaux, chevaux et vaches, qui mènent une vie entièrement sauvage ». Le 11 novembre 1803, survient un arrêté du Préfet de Gironde : « les communes d'Hourtin, Carcans, Lacanau, Le Porge, sont tenues de faire capturer et parquer les vaches et chevaux qui y vaquent continuellement ». Des battues sont organisées ; les gardes des semis de pins sont autorisés à tuer les animaux au fusil. Le 24 août 1804, un arrêté du Préfet des Landes interdit aux animaux l'accès aux semis et plantations des dunes, prescrit la saisie du bétail et double les amendes.

En 1850, le cheptel ovin compte environ un million de têtes sur l'ensemble des Landes de Gascogne, 146 000 en 1932 et 50 000 en 1947. Malgré leur nombre considérable, les moutons Landais ont régressé avec l'enrésinement des landes puis quasiment disparu vers 1965. La race était presque éteinte et son sauvetage a été réalisé à partir de 1975 grâce à trois souches conservées par des éleveurs et le Parc Naturel des Landes de Gascogne. L'effectif a augmenté et les éleveurs, au nombre de 20, dans les Landes, la Gironde et le Lot-et-Garonne valorisent leur production en circuit court par la vente d'agneaux de boucherie de grande qualité.

2- Pierre, jeune, raconte sa rencontre avec un taureau : «... et je ne savais rien de rien, sinon que dans les dunes on rencontrait des taureaux sauvages. Il y en avait eu de tout temps, et on les avait toujours vu par petites bandes, suivis de leurs vaches et de leurs veaux. Personne ne les réclamait ; ils n'appartenaient qu'à eux-mêmes et à celui qui savait les prendre. Il n'y avait pas moyen de les confondre avec le bétail des troupeaux, parce qu'ils étaient plus petits...» Edmond About. Maître Pierre. Le Festin. Bordeaux. 2017 (réédition de 1858)

3- « On se rappelle encore le temps où tous les chevaux du pays pâturaient librement dans les lètes, sans entraves au pieds. Ils vivaient à leur fantaisie, mangeaient ce qui se rencontrait sous leur dent, s'accouplaient suivant leur caprice et dégénéraient à qui mieux-mieux... c'est ainsi que la race est devenue si chétive... Chacun savait le compte de ses bêtes et chaque bête portait la marque de son maître... Lorsqu'un homme avait besoin de ses chevaux, il les démêlait dans la foule et les emmenait chez lui...» Edmond About. Maître Pierre. Le Festin. Bordeaux. 2017 (réédition de 1858)

4- Régis Ribereau-Gayon. Vaches Marines landaises - Histoire d'un sauvetage. Conservatoire des races d'Aquitaine. 2022. <https://obv-na.fr>

Des expériences de pâturage en forêt conduites par le Conservatoire évaluent les possibilités de relancer des pratiques sylvo-pastorales dans les landes et les sous-bois de pins. L'effectif de la race est de 3000 brebis. Ce n'étaient pas de belles bêtes⁵. Elles souffrent de la sécheresse l'été et de l'humidité l'hiver. Elles sont souvent atteintes de gale, de cachexie, de clavelée. De Métivier décrit les épizooties désastreuses dues à des temps de grande humidité, qui, de 1830 à 1836, détruisirent dans les Landes de Gascogne « la plus grande partie du troupeau ovin ».

Frugale, la brebis landaise s'est parfaitement adaptée au milieu végétal si peu généreux de la lande. Haute sur pattes et longiligne, elle se révèle excellente marcheuse et d'une rusticité à toute épreuve. La tête est fine, légèrement busquée, tachetée de noir ou de roux ou *mousquite*, quelquefois entièrement rousse ou noire⁶. Les yeux sont parfois entourés de lunettes. Les béliers ont des cornes, enroulées jusqu'à trois tours. Les brebis en ont de petites ou mottes. Le corps est généralement blanc avec parfois des individus noirs ou marrons. Leur laine est épaisse, dense, riche en feutre et de couleurs très variées avec toutes les nuances de blanc, gris, noir et brun. Les têtes et pattes sont également colorées et tachetées. Soumise à ces rudes conditions d'élevage, la brebis ne donne que peu de viande, encore moins de lait et seulement deux agneaux dans sa vie, le premier à trois ans, le second à sept ans, âge de la réforme.

Malgré ces caractères, il est difficile de parler de race locale. En effet, les échanges étaient nombreux avec les troupeaux pyrénéens. Ceux-ci traversaient régulièrement la région en fin d'été pour gagner les pâturages girondins puis en début de printemps pour rejoindre les pâturages d'estive. Dans certaines foires comme à Luxey, on s'approvisionnait en géniteurs venus du Béarn ou du Pays basque pour « renouveler le sang ». Mais si la transhumance des troupeaux pyrénéens se faisait vers les Landes, les troupeaux locaux, eux, ne franchissaient jamais les lointains horizons du « Grand Désert ».



En 1856, Gossin classe le mouton Landais dans les « petites races de bruyère⁷ ». Pour Sanson, en 1888, la variété Landaise appartient à la race des Pyrénées, *ovis aries iberica*. « Cette race habite les hautes vallées des Pyrénées sur le versant espagnol ainsi que sur le versant français. Elle s'est étendue aux bassins de l'Adour et de la Garonne et son aire géographique comprend les Landes de Gascogne ».

Les croisements Mérinos avec des béliers importés d'Espagne en 1804 sont sans effet. Le baron Poyferré de Cère se fait le défenseur obstiné du troupeau landais ; dans sa bergerie de Cère, au nord de Mont-de-Marsan, il fait venir des béliers mérinos. « Vous apprendrez même qu'en ce moment, lance-t-il à ses détracteurs, c'est avec les laines de Cère que se confectionnent à Bayonne vos tissus charmants, si recherchés à Paris et par tous les fashionnables qui abondent à nos eaux thermales des Pyrénées ». Mais les bêtes croisées, nées d'un mérinos et d'une landaise, dégénèrent vite.

A vrai dire, les industries locales n'appréciaient pas la laine mérinos trop fine. La laine locale, grossière était destinée au tapis et au matelas et tricotée sur place pour les *trabucs*, guêtres portées par les bergers⁸. Des auteurs signalent des croisements avec les moutons Lauraguais ou Poitevins et des infusions de sang Manech. De même échouent les croisements de Roussillon et de landaises. Les South-Down, envoyés à Solférino par la ferme impériale de Vincennes, en 1860, ne supportent pas les fortes chaleurs de l'été et leurs métis pas davantage. Plus récemment des croisements furent réalisés avec le Berrichon de l'Indre pour améliorer la production de viande et le Solognot. Ces métis ne s'adaptèrent pas aux rudes conditions de la lande.

5- « Les brebis des Landes périssent d'inanition au milieu de leurs immenses pâturages, et ce n'est généralement qu'une année sur deux qu'elles deviennent mères ; le plus souvent encore, le lait de plusieurs brebis est nécessaire pour nourrir un agneau ; de sorte qu'il faut sacrifier tous les ans au moins un tiers de ces innocentes... Jacques avait sous sa garde environ deux cent brebis, et il considérait comme une bonne année lorsqu'il parvenait à mener à bon port un soixantaine d'agneaux. La vie des brebis... n'est guère en moyenne que de sept ans, et comme elles ne nourrissent que la troisième année, on voit que le croît remplace à peine les ravages que font chaque année les maladies, les accidents, la dent du loup et la vieillesse... La vente de la laine compense à peine les frais de garde, les dépenses de construction et d'entretien de nombreuses bergeries... le seul bénéfice réel qu'on retire des troupeaux consiste dans les engrais..." J.B. Lescarret. Le dernier pasteur des Landes. Essai sur la forestation des Landes de Gascogne. Editions Cairn. 1998. L'original est de 1858.

6- Perret Gilles. Races ovines. ITOVIC. Paris. 1986

7- Perret Gilles. Races ovines. ITOVIC. Paris. 1986

8- Quittet E. Races ovines françaises. La maison rustique. Paris. 1965

Il y eut aussi des tentatives d'amélioration par des particuliers comme le relate Roger Boussinot dans son roman⁹ : « Les bêtes n'étaient plus de cette race landaise un peu maigriotte que le Chalosse¹⁰ avait élevée toute sa vie. M. B., le propriétaire avait imposé un croisement de races berrichonne et anglaise qui donnait un animal particulier, davantage en viande qu'en laine, plus précoce et beaucoup plus lourd sur la bascule. Il en était, paraît-il, très fier, ayant lui-même surveillé ces croisements vingt ans plus tôt. Le poil, court et très fin, donnait une toison qui ressemblait à celle du Hampshire mais presque grise malgré des reflets dorés – et il n'était pas rare qu'il naisse des agneaux noirs. Le moutonnier s'y était habitué, y trouvant d'ailleurs son compte. La brebis landaise avait été pourtant meilleure marcheuse, plus sûre en montagne, et surtout plus robuste. »

Les produits issus du troupeau sont divers. Les animaux sont dépouillés de leur toison avant les grosses chaleurs. La laine, tondue en juin ou en juillet, en partie traitée par les paysans, peut aussi être vendue à des marchands qui la faisaient laver ; c'était de la laine commune, servant à fabriquer de grosses étoffes pour les paysans et des couvertures de lit grossières. Elle est même, avec le miel et la cire, l'un des rares produits commercialisés à cette époque. La viande des jeunes agneaux mâles ou des brebis de « réforme » est la seule consommée, les agnelles sont systématiquement gardées pour le renouvellement du troupeau. Les brebis, sur leurs vieux jours, étaient vendues maigres. Un certain nombre, aux lisières de la lande surtout, passaient aux mains d'emboucheurs qui les engraisaient sur des pâturages riches et les livraient à la boucherie. Les Landes du Médoc, grâce au voisinage des marais, fournissaient ainsi des bêtes de qualité. Le lait, produit en faible quantité, est peu soutiré. Il est souvent intégralement laissé aux mères pour nourrir leurs agneaux.

Le produit principal est le fumier, destiné à fertiliser la terre pauvre et acide des champs. Celui de vingt à trente bêtes est nécessaire pour amender convenablement un seul hectare. L'économie de l'ancienne société landaise repose sur un système agropastoral où l'élevage est au service de l'agriculture. La culture des champs trouve ainsi sa source dans les maigres richesses de la lande.

Les bergers échassiers

Les Landes ont vu s'établir une bourgeoisie rurale issue de la paysannerie, possédant des bien-fonds étendus, faisant travailler leurs terres par des métayers. Originaires de la Lande, continuant d'y résider, ils sont marchands ou avocats, notaires, médecins, géomètres du cadastre, maîtres de poste. Ils sont propriétaires de métairies, de pins, d'ateliers de résine, de forges. Ce sont eux qui possèdent presque tous les troupeaux de moutons, qu'ils font garder par des bergers ; rares sont les pâtres qui surveillent des bêtes leur appartenant. Les échassiers landais étaient principalement les bergers¹¹, seuls à être « *tchanqués* », équipés d'échasses en gascon, avec les facteurs et « *coureurs* » de nouvelles. L'usage des échasses remonterait au XVIII^e siècle et prend fin au XIX^e siècle, avec la disparition du système agro-pastoral, dont elles sont le symbole.

Les témoignages les plus anciens de l'usage des échasses dans les Landes de Gascogne datent du début du XVII^e siècle¹². Le manque de documents historiques fiables ne permet pas de déterminer avec exactitude leur origine. Elles peuvent provenir d'Europe du Nord, Namur organise en particulier des combats d'échasses depuis 1411. Les Flamands venus des Flandres assainir les landes bordelaises entre 1607 et 1627, utilisaient des échasses non fixées aux jambes. Elles ont aussi pu être en usage dans la région depuis une époque antérieure¹³.

9- Boussinot Roger. Vie et mort de Jean Chalosse moutonnier des Landes. Le livre de poche. Paris. 1976

10- Il s'agit du berger landais Jean Chalosse. Il avait été trouvé abandonné dans le troupeau de Tierrabec qui l'avait baptisé du nom de la région où il stationnait alors. La Chalosse est un terroir de Gascogne, situé dans le sud du département des Landes. Axée sur les vallées du Louts et des Luy, la Chalosse s'étend entre l'Adour au nord, le Béarn au sud, le val du Gabas à l'est.

11- *Bergers, qui demeurez seuls sur la lande rase, / Gigantesques, pareils à des troncs ébranchés, / Quel rêve d'infini prolonge votre extase ? / Sur vos jambes de bois ingénument perchés, / Très haut dans le ciel clair que le soleil embrase, / Vous êtes-vous de Dieu peut-être rapprochés, / Bergers, qui demeurez seuls sur la lande rase !* Louis Aliberg.

12- Toulgouat Pierre. Nouvelle contribution à l'étude des échasses. Aperçu du paysage landais et du mode de vie de ses habitants avant le XIX^e siècle. Bulletin de la Société de Borda. Aire-sur-Adour. 1974

13- Il ne semble pas y avoir une origine particulière à l'utilisation des échasses, ou une filiation historique d'un pays à l'autre, mais plutôt des apparitions simultanées à différents endroits du globe. La pratique est ancienne, à titre usuel, festif ou cérémoniel. La marche sur échasses était pratiquée dès la Grèce antique au VI^e siècle av. J.-C. Les échasses (*grallae*) sont connues des Romains, notamment au théâtre. En Afrique, la pratique y est particulièrement importante. On en trouve dans quasiment tous les pays d'Afrique de l'Ouest (Togo, Bénin, Mali, Ghana, Côte d'Ivoire, Sénégal...) et également en Asie, ou en Amérique du Sud. Wikipédia

Jacques Callot (1592-1635), célèbre graveur qui accompagnait Richelieu pour prendre des croquis, a fait figurer, sur la gravure de la « prise de la Rochelle » en 1627, un petit berger à échasses, gardant moutons et chèvres, alors qu'autour de lui, tout est à feu et à sang.

En 1714, un rapport mentionne pour la première fois les échasses : « C'est un terrain fort inculte, rempli de bruyères et quoique le fond soit du sable, cependant il est couvert d'eau pendant la plus grande partie de l'hiver, ce qui oblige les habitants de marcher avec des échasses » écrit Lamoignon de Courson¹⁴.

G. Mamier nous décrit en 1726 « des vachers qui gardent les bestiaux, montés sur des échasses de 3 ou 4 pieds de haut... »

En 1745 passe à Captieux, dans les Landes Girondines, et venant d'Espagne, Marie-Thérèse, fille de Philippe V, roi d'Espagne, allant à Versailles épouser son cousin, Louis, Dauphin de France, fils de Louis XV. Trois cents bergers landais, précédés de cinquante échassiers, vont la saluer et lui faire escorte. Après cette

réception remarquée, tous les personnages importants seront désormais reçus de la sorte ou accompagnés par des bergers en échasses.



En 1785, le comte de Guibert, de l'Académie Française et ami de la reine Marie-Antoinette, décrit avec bonheur l'habitat landais, les échassiers et la vie quotidienne dans la région de Dax. En 1786, l'abbé Baurein note :

« Les habitants des Landes sont les seuls, dans ce diocèse, qui soient dans l'usage de marcher, montés sur des échasses. C'est un spectacle qui paraît assez singulier à ceux qui n'ont jamais vu des hommes ainsi perchés ... Sans le secours des échasses, il ne serait pas possible aux pasteurs de garder leurs troupeaux, ni les défendre contre les entreprises des loups¹⁵ ... » Jean-Pierre Lescarret dans son livre « La vie dans la

Grande-Lande au temps des bergers et des loups » consacre quelques pages au loup¹⁶. On y apprend que dès 1755 une battue avait eu lieu à Sabres et en 1796 dans les environs de Salles. En 1820 ce sont des battues menées canton par canton qui seront encouragées par des primes.

Félix Arnaudin aborde le sujet assez longuement dans le tome VIII de ses oeuvres complètes. Les loups suivaient les transhumants venant des Pyrénées quand descendaient des montagnes béarnaises les troupeaux de moutons et de vaches qui venaient hiverner dans nos landes jusque dans les plaines fertiles des bords de la Garonne. Le secteur de Roquefort recevait quant à lui plus particulièrement ceux de la vallée d'Ossau.

En 1808, l'Impératrice Joséphine fut escortée jusqu'à Bayonne par un

groupe d'échassiers.

En 1808, rejoignant Napoléon Premier qui guerroyait en Espagne, l'Impératrice Joséphine fut accompagnée jusqu'à Bayonne par une escorte d'échassiers. Nous retrouvons en 1808 les échassiers de Captieux et de Roquefort accompagner la voiture de Napoléon et crier : « Vive l'Empereur ». C'était la première fois que celui-ci voyait des *tchançayres* et le spectacle de leur marche rapide l'avait fort amusé.

Le 23 août 1857 enfin, Napoléon III, qui venait visiter les sept mille hectares du Domaine Impérial qui deviendrait plus tard la commune de Solférino, défila entre deux haies d'échassiers venus accueillir en gare de Labouheyre le « régénérateur des Landes ».

14- Lamoignon de Courson. Mémoire sur la généralité de Guyenne, Paris, s. e., 1715.

15- « ... la fronde était toujours dans sa main et il s'en servait avec une dextérité telle qu'il n'hésitait pas à tirer, parfois, des oiseaux en plein vol. Une arme redoutable, cette fronde héritée de Tierrabec, l'arme de David, la lanière de cuir pouvant catapulte à deux cent mètres un silex mortel, gros comme le poing. Il lui arriva plusieurs fois d'éloigner ainsi à coups de pierres les ours noirs qui venaient rôder autour du troupeau, le plus souvent au plus fort de la canicule, quand les bêtes et le berger se laissaient engourdir par la sieste. Ils s'approchaient davantage par curiosité, et fuyaient facilement à la première pierre, toujours touchés, précipitant leur trot ondulante, en claudiquant quand ils étaient atteints à une patte. Jean n'en avait pas peur, sachant qu'ils n'avaient pas faim à cette époque de l'année. Il ne croyait pas à leur réputation de férocité malgré toutes les histoires qu'il avait pu entendre ; pas plus qu'il ne croyait aux histoires de loups, bien qu'il lui soit arrivé d'en apercevoir, d'assez loin, longeant la lisière d'un bosquet de leur trottement soutenu, solitaires ou par couples, suivis une fois par trois louveteaux. Les seules bêtes qu'il retrouva égorgées le furent par des chiens fous, qu'il châtia car le chien revient toujours au sang. Ceux-là, il prenait une joie mauvaise à les étrangler, en justicier, bien différente de celle qu'il avait à piéger les renards qu'il dépouillait ensuite et dont il vendait les peaux, chaque automne, au chineur qui lui fournissait en échange son sac de sel gris pour les bêtes... » Boussinot Roger. Vie et mort de Jean Chalosse moutonnier des Landes. Le livre de poche. Paris. 1976

16- Le loup. 2014. Le blog de labbe.arue.over-blog.com

Hippolyte Taine décrit en 1860 les landes à molinie du sud-ouest français dans son Voyage aux Pyrénées paru en 1860 : « Au-dessous de Bordeaux un sol plat, des marécages, des sables, une terre qui va s'appauvrissant, des villages de plus en plus rares, bientôt le désert (...). Plus loin, la plaine monotone des bruyères s'étend à perte de vue (...). Quelques arbres çà et là lèvent sur l'horizon leurs colonnettes grêles. De temps en temps on aperçoit la silhouette d'un pâtre sur ses échasses, inerte et debout, comme un héron malade ».

La nouvelle forêt était en pleine prospérité en 1900. Elle avait fait disparaître les bergers qui n'avaient plus guère de moutons à garder. En 1920, les derniers se reconvertirent en résiniers.

Les échasses, *chanca*, se composent de deux pièces de bois : l'*escasse*, du gascon *escaça*, la pièce principale et le *paousse pé*, pose pied, fixé sur l'*escasse*, à environ un mètre du sol.

La jambe, *came*, est taillée dans un bois léger afin de ne pas alourdir la marche : le pin, bois majoritaire dans les Landes, le vergne, le hêtre, le chêne et le peuplier carolin.

Les embouts, *espedic*, sont renforcés de clous.

La fixation autour de la jambe au-dessous du genou est assurée par une lanière de cuir, une courroie, l'*arroumère*. Le pied est maintenu sur le *paousse pé* par une bride réglable. En cuir c'est l'*anère*, en bois souple la *bénalh*.

Une grande canne, *pau*, faisait office de troisième jambe, avec un pommeau sur laquelle ils s'asseyaient. Les trois pattes constituaient alors un trépied stable. Leur bâton leur servait aussi à se mettre debout en partant de la position à genoux et à redescendre de leur perchoir par un mouvement inverse.

Alors que le système agro-pastoral dans les Landes de Gascogne disparaît peu à peu, l'arcachonnais Sylvain Dornon (1858-1900) invente une nouvelle spécialité landaise : la danse sur échasses, espérant que leur usage soit préservé et qu'elles deviennent un sport et un jeu.

Les bergers n'étaient pas les seuls à utiliser les échasses. Les facteurs s'en servaient pour faire leur tournée et les femmes pour faire aisément de petits voyages d'un bourg à l'autre, ou pour garder leurs troupeaux, chasseurs et pêcheurs pour aller approvisionner les marchés citadins en gibier et poisson de la lande. Bref, les échasses permettaient à tous de couvrir rapidement de grandes distances mais aussi, simplement, de s'élever en hauteur. Ainsi, jusque vers la Première Guerre mondiale, pour travailler les pins en hauteur, les résiniers utilisaient soit une échasse spécifique, *thanca ou pitèir*, soit une échasse ordinaire. Les chasseurs ont utilisé les échasses jusqu'à la Seconde Guerre mondiale comme observatoires d'où ils repéraient le gibier d'eau stationné dans les zones humides. Les échasses n'ont donc pas encore tout à fait perdu leur fonction technique même si leur folklorisation prend le pas. Ainsi des manifestants locaux, profitaient des échasses pour coller des affiches à bonne hauteur ou des particuliers pour bricoler en hauteur.

« Ces jambes de bois de géant qui « avalaient » l'espace, le réduisaient à des dimensions plus humaines, assuraient une fonction sociale essentielle. Sans ce moyen de communication si simple, si facile, il seroit impossible de former et d'entretenir, dans les landes, les relations les plus indispensables. Ce pays marécageux, submergé une partie de l'année, seroit absolument désert. » (Saint-Amans, 1818). Les échasses étaient donc une réponse originale aux difficultés de circulation inhérentes à la nature du sol, à la dispersion extrême de l'habitat, à la faible densité humaine. Par conséquent, l'objet qui, pour les visiteurs, symbolisait l'archaïsme — certes pittoresque —, l'immobilisme et l'isolement dans les solitudes sauvages était, pour les autochtones, l'outil même qui assurait la mobilité, spatiale sinon culturelle, et qui garantissait l'intégration sociale.¹⁷»

Les bergers¹⁸ se hissaient le matin avec leur barda pour la journée avec en bandoulière une gourde, *cujou*, *cujole*, faite d'une courge séchée et évidée et une musette, *sarroun*, *malete*, pour le casse croûte. Sur les terrains plats et humides en permanence, les bergers se déplaçaient ou restaient *au pit*, à leur poste sur leurs échasses qui les isolaient de l'eau, des épines des ajoncs et leur permettaient de voir plus loin et de plus haut leurs troupeaux. Ils parcourent de vastes territoires, accompagnés d'un ou deux chiens, des labrits¹⁹.

17- Jean-Pierre Lascarret. Le système agro-pastoral de la Haute-Lande et son évolution depuis le XVIIIe siècle : l'exemple de Sagnac-et-Muret. Annales du Midi. Année 1980

18- La pratique des échasses par les bergers pour leur travail a disparu progressivement entre le milieu du XIXe et le début du XXe siècle. L'implantation de la forêt a asséché les marais, fait disparaître les pâturages et ainsi les moutons et leurs bergers. Il faut dire que les pasteurs n'étaient pas les seuls à se déplacer ainsi. « Sur cent vingt mille habitants vers 1800, nous ne pouvions guère additionner que trois mille cinq cents bergers, cinq mille à tout prendre. En fait, d'échassiers, tous les Landais l'étaient peu ou prou : les échasses ne servent pas seulement à surveiller les moutons, à voir venir mais aussi à porter des messages, à passer les bruyères mouillées et les routes inondées, à se signaler de loin, comme le télégraphe de M. Chappe, à chasser, à jouer [...]. » Manciet, Bernard, *Le Triangle des Landes*, Paris : Arthaud, 1981. <https://fresques.ina.fr> Noël de France. Empreintes landaises.

19- Ce nom provient d'une localité des Landes proche de Mont-de-Marsan. Ce chien ressemble au petit berger des

En surveillant le troupeau, ils filaient la laine²⁰ de leurs moutons ou tricotaient²¹. Le tricot n'était alors pas un ouvrage de dame mais un ouvrage d'homme. La laine était contenue dans un sac, *potche à tèche*. L'hiver ils se couvraient d'une pelisse en peau de mouton avec les poils à l'extérieur, *prisse* quand elle est longue, *prissoun, raouboun* quand elle est courte. « Cette *dalmatique*²² de toison, plus ou moins longue, plus ou moins raccourcie aux manches, les bouviers l'utilisaient aussi, et chaque enfant possédait sa peau de mouton qu'il réchauffait aux feux d'hiver pour, enveloppé de sa brûlure, y bien dormir. » Ils ont aussi des chausses en laine, tricotées par le berger au cours des heures passées à surveiller les moutons. Au nord des Landes, elles sont appelées *ampeles* ou *gahe-matje*, passée l'Adour, elles prennent le nom de *trabucs*. Les pieds et les mollets sont aussi protégés du froid et des épines par des guêtres de peau²³.

Dans certaines régions, ils utilisaient aussi une pèlerine en laine, tricotée par leur soin, avec un capuchon, *cape, roupe*. Le béret, *beuret*, vissé sur leur tête les protégeait du soleil en été et de la pluie en hiver. Ils jouaient d'une petite flûte à 6 trous, *pifre* en sureau ou en roseau, un instrument facile à transporter. Les plus fortunés avaient une sorte de hautbois à embouchure en corne, la *tchalamine*. Ils jouaient des airs de rondeau. Le dimanche de petits groupes se réunissaient au village et dansaient en jouant de la musique, juchés bien entendu sur leurs *tchanques*.



Le géographe Louis Papy apporte quelques précisions sur le berger landais dans son texte

« L'ancienne vie pastorale dans la Grande Lande », publié en 1947 dans la Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest : « *Le pâtre de la Grande Lande est spécialisé dans l'élevage des moutons. Un propriétaire l'a engagé pour un an. Il a la charge de faire pâtre et de soigner son troupeau. Sa rétribution comportera quelque argent, quelques boisseaux de seigle et de millet, quelques cents de sardines, du sel, une toison.*

L'homme vit chichement. Ses repas frugaux²⁴ se composent de bouillies, de cruchade²⁵, de lard, de sardines, de pain frotté d'ail. Il les agrémente parfois du fruit de la chasse.

Pyrénées mais il est de plus grande taille et c'est un chien de plaine.

20- « Jacques... debout sur ses échasses... sortit de son sarrau l'extrémité d'une fine toison de laine blanche, à laquelle il attacha un morceau de plomb allongé ; en imprimant un mouvement de rotation enroutait de temps en temps autour de la bobine. » J.B. Lescarret. Le dernier pasteur des Landes. Essai sur la forestation des Landes de Gascogne. Editions Cairn. 1998. L'original est de 1858.

21- La production de laine fut à certaines époques plus rentable que l'agriculture. Au Danemark, par exemple, dans de nombreuses communes rurales, on trouvait des veillées de tricoteurs qui fabriquaient des chaussettes afin de gagner l'argent qui servirait à payer leurs taxes. D'autres hommes, comme les pêcheurs anglais tricotaient leurs pulls. La pure laine est importante pour le marin ou le pêcheur. C'est une matière qui tient chaud mais aussi qui dégage de la chaleur, ce qui lui permet de fixer l'humidité, jusqu'à 30 % de son poids sans paraître humide au toucher. La laine que l'on utilise brute, non traitée, contient de la lanoline ou « graisse de laine » qui la rend imperméable. D'où le pull marin, un vêtement d'origine britannique qui était porté par les marins pour se protéger du froid. Il est aussi connu sous le nom de pull irlandais en raison de sa popularité en Irlande. On dit même que chaque famille avait son point et son agencement de motifs, ce qui permettait d'identifier les corps des pêcheurs échoués sur les plages après un naufrage. <https://moutonnoir.net/2016/05/11/des-hommes-et-des-maillages-i/>

22- Tunique blanche à manches longues, puis courtes, brodée de pourpre, empruntée aux Dalmates, en usage chez les Romains.

23- Bernard, Le Triangle des Landes, Paris : Arthaud, 1981, p. 126-127.

24- « Après avoir allumé des tiges sèches de brande, Jacques prit deux poignées de farine de sarrasin qu'il délaya avec un peu d'eau, et forma avec la pâte des boules de la grosseur du poing, qu'il plongea quelques minutes dans l'eau bouillante... Ce mets n'est pas succulent... il doit être sain toutefois, même assez bienfaisant, car il n'est pas rare de voir les pasteurs qui en font leur nourriture habituelle, arriver sans infirmité à un âge très avancé. » J.B. Lescarret. Le dernier pasteur des Landes. Essai sur la forestation des Landes de Gascogne. Editions Cairn. 1998. L'original est de 1858.

25- La cruchade, *cruishada, crechade* ou *querchade* est une bouillie épaisse de maïs ou de millet, connue depuis le xve siècle dans le sud-ouest de la France. La cruchade fut très longtemps, avec le pain, à la base de l'alimentation dans les Landes de Gascogne. Elle se mange chaude ou refroidie, est découpée en tranches que l'on fait frire ou griller.

« Le porc avait été mal engraisé et la fricassée manquait de liant. Se refusant à employer des pommes de terre, Hazembate [*sic*] avait coupé des morceaux de cruchade dans la sauce courte et la farine de maïs n'avait pas l'onctuosité du pain blanc ». (R. Escarpit, *Les Voyages d'Hazembat. Marin de Gascogne (1789-1801)*, 1984

La population locale le considère un peu comme un sorcier, du fait de sa solitude au cœur d'une nature parfois hostile. Roger Boussinot²⁶ dans son roman sur Jean Chalosse l'entoure de mystères. « Pour certains, l'entourait une aura de sorcellerie, mais bénéfique et non mauvaise : il avait la réputation de savoir les plantes et les signes, mais il ne fallait pas se méconduire avec lui tout de même. Il arrivait qu'on le consultât comme un rebouteux... Il indiquait des tisanes pour les maux internes... Ces dits impressionnaient même les autres moutonniers qui, à la fête des bergers – le fameux sabbat d'Akélarre, la Lande du Bouc -, venaient danser et chanter toute la nuit de Sainte-Clémence, la nuit du printemps. Jean se souvenait de cette première nuit où, sur la lande éclairée par des centaines de torches résineuses, le Tierrabec le portant encore contre sa poitrine avait dansé sur ses échasses au milieu des autres en mêlant sa voix aux leurs, aux sons des tambours et des fifres. Puis ils s'étaient assis, les moutonniers, formant un large cercle, et des jeunes à bérêts rouges s'étaient lancés des défis de lutte et d'acrobaties, toujours sur leurs échasses. »

C'est au printemps que les bêtes quittent, dans la Grande Lande, les parcs situés près des villages pour gagner les pâturages du plateau²⁷. L'incendie vient d'y passer : l'homme a brûlé les grandes bruyères et les ajoncs, et enrichi le sol de leurs cendres. Après le feu croît une « végétation douce et sucrée » (Petit-Lafitte), graminées tendres, telles la molinie, l'avoine de Thore, pousses fraîches d'ajoncs et de bruyères, parfois quelques légumineuses, trèfle, minette ou lotier ; les pluies printanières rendent encore inaccessibles les parties les moins bien drainées de cette « haute-lande ». Cependant le niveau des eaux baisse peu à peu. Les troupeaux, de cent à cent cinquante bêtes, s'établissent dans les parcs. Disséminés au milieu de la Lande, les parcs, appelés parfois *couyalas*, sont bâtis de planches et coiffés de chaume, de bruyères ou de tuiles ; devant la porte s'accumule la litière. A quelque distance est l'*houstalet*, ou *cluquet*, l'abri du berger, fait de torchis et de planches, et dont la cheminée est en briques. Dès juin cependant s'achève l'époque heureuse et les parcours se transforment en paillasons. Voici bientôt les pluies d'automne et le sol se gorge d'eau, en dépit de quelques *barats* ou fossés. Le bétail, alors, revient au pacage d'hiver, proche des vallées et des villages, et qui, à la mauvaise saison, échappe à peu près à l'inondation.

La figure du berger était attachée à la Nativité chrétienne. Roger Boussinot en fait état dans son roman. « L'événement principal du séjour était la messe de minuit, à laquelle Tierrabec et Jean assistaient montés sur leurs échasses pour la parade de la crèche. Ils s'y préparaient... lavant leurs houppelandes de toute la poussière des routes et de la crasse de l'année... Il fallait ensuite les sécher en entretenant un grand feu dans la cheminée... puis ensuite en peigner la laine longuement avec la brosse à clous. Ils entraient avant tout le monde à l'église... apportant l'agnelet dernier-né encore tremblant sur ses pattes. Le curé leur offrait la collation : un petit pain blanc qu'on appelle une *chouane* et une grosse bille de chocolat noir... puis ils allaient prendre place de part et d'autre de la crèche. Les premiers arrivants les voyaient depuis le parvis, au fond de l'église illuminée, figurants majestueux, hiératiques... »

Fumier et techniques culturales

Ainsi se développe une agriculture très intensive, véritable jardinage de plein champ, qui permet de définir ce système agro-pastoral comme une agriculture intensive associée à un élevage extensif²⁸.

Au seigle, au millet et au panis s'ajoutent le maïs appelé encore blé d'Inde et le sarrasin ou blé d'Espagne. L'utilisation optimale de l'espace fertilisé suppose son utilisation quasi continue. La jachère n'est donc pas pratiquée. Tout au plus la terre reste en repos 2 à 3 mois, entre la moisson de seigle et les semailles d'automne. C'est la pratique du *bareyt*, mot qui désigne encore la parcelle ne portant qu'une récolte.

Clé de voûte du système agro-pastoral, le fumier est préparé selon une technique propre à la Grande-Lande. En automne et hiver, grâce à un instrument rectangulaire tranchant, le *dail*, plus tard remplacé par une petite faux courte, le *daillot*, est coupée une quantité importante de végétation de la lande et des sous-bois, particulièrement de bruyère, *lou bruc*. Ce *soutrage* aboutit à la confection de petites meules d'un mètre de haut les *cusses*. Une exploitation moyenne nécessite plusieurs centaines de *cusses* assemblées en meules, *aouguéys*, près des étables. Plus tard cette végétation est fragmentée à la hache ou avec un instrument spécial et mêlée éventuellement à la litière de paille de seigle des moutons. La fermentation en tas opère la transformation. On peut encore faire alterner sur le tas de fumier la bruyère nue et le fumier des étables. L'Abbé Gaillard rapporte que dans la région de Belin on explique cette pratique par la nécessité de ne pas *brûler* les jeunes plants avec un fumier trop riche en acide humique. Tous les vieux agriculteurs nous ont dit

26- Boussinot Roger. Vie et mort de Jean Chalosse moutonnier des Landes. Le livre de poche. Paris. Ce roman-enquête de 1976 donna lieu en 1980 à une série en 4 épisodes réalisée par Gérard Vergez.

27- Louis Papy. Le problème de la restauration des Landes de Gascogne. Les Cahiers d'Outre-Mer Année 1950 3-11 pp. 231-279

28- Jean-Pierre Lascarret. Le système agro-pastoral de la Haute-Lande et son évolution depuis le XVII^e siècle : l'exemple de Saugnac-et-Muret. Annales du Midi Année 1980

qu'il s'agit plutôt d'en augmenter le volume. Une exploitation de taille moyenne exige 40 à 50 charrettes de fumier correspondant à la production de 150 à 250 têtes de brebis et moutons en un ou deux troupeaux²⁹.

Les billons sont préparés avec l'*aray*, en automne, peu avant les semis de seigle dont les jeunes plants sont chaussés, *cala*, en avril avec un araire de bois, *lou calet*. Mais le plus souvent le champ porte deux cultures et, dès mars, le maïs à petits grains roux ou blancs vient prendre place dans la *calle* ou sillon séparant les billons. Cette même place peut encore être occupée un mois plus tard par les millets ou panis. Si la terre a du mal à s'égoutter, on peut encore semer un maïs à période végétative courte, le *quarantum*. Plus rarement, le



sarrazin prendra la place du maïs. En juillet, dès que « la grande récolte », celle du seigle, est terminée le billon est fendu, *hureta*, avec un araire à deux petits versoirs de bois, *lou callon* ou *huret*, qui « bute » les plants de la « petite récolte ». On parfait l'aplanissement avec un râteau de bois aux dents en chevrons, plat dans le Belinois, l'*ardaoulet*. L'arrachage des mauvaises herbes, *escoustadge*, s'effectue à la petite houe, *sarclé*, avec laquelle les femmes chaussent encore et éclaircissent les plantes de la *calle*.

Ces travaux délicats exigent un labeur énorme³⁰. Ainsi le sol landais obtient-il généralement deux, parfois même trois

récoltes, ce qui confirme l'observation de Young selon laquelle, en France, les sols ingrats rapportent le plus. On poussera même le caractère intensif de cette agriculture jusqu'à intercaler des haricots grimpants avec le maïs qu'ils utilisent comme tuteurs. Mais cette pratique n'est certaine qu'à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle.

Les jardins, *casaiux* sont proches des habitations et enrichis par les excréments des poulaillers ou du parc à cochon disséminés sur l'airial. Le paysan landais a souvent utilisé la déclivité d'un vallon en bordure de son airial pour placer trois jardins superposés capables de gérer les excès d'eau ou la sécheresse. Ainsi sont travaillés le *casaiü de bas*, le *casaiü de haut* ou *dou miou* et le *casaiü de hore*, ce dernier pouvant être relativement éloigné. De petites parcelles, souvent de forme carrée, sont consacrées au lin ou au chanvre dont le filage est une activité domestique.

Dans les fonds humides des vallons sont aménagés les prats d'*arriou* ou prés de rivière, drainés par des rigoles artificielles et dont le foin ou le regain constituent la réserve d'hiver des animaux de trait : bœufs et vaches.

(à suivre...)

29- « Pour la culture de vingt journaux de terrain qui peuvent aisément être exploités par trois hommes, deux femmes et une petite paire de bœufs, ce qui formera une métairie, il faudra, dit Brémontier en 1778, au moins 250 moutons ou brebis pour environ 300 journaux de landes ». Brémontier, Mémoire sur les Landes des environs de Bordeaux (20 mars 1778), publié dans les Archives historiques du département de la Gironde. Cité dans Louis Papy. Le problème de la restauration des Landes de Gascogne. Les Cahiers d'Outre-Mer Année 1950 3-11 pp. 231-279

30- Le général Lamarque, enfant de la Chalosse, agronome à ses heures et que cette agriculture landaise remplissait d'étonnement, trouva des accents émouvants pour célébrer le travail des paysans landais : « Voyez ces montagnes de fumier, ces tas immenses de terre végétale qu'ils enlèvent et transportent, ne peuvent-ils pas dire comme l'habitant de Hollande qui a ravi aux flots le sol qu'il foule : cette terre où se succèdent les moissons, c'est nous qui l'avons créée ». Discours... (Annales de la Société d'Agriculture des Landes, 1er décembre 1847). Cité dans Louis Papy. Le problème de la restauration des Landes de Gascogne. Les Cahiers d'Outre-Mer Année 1950 3-11 pp. 231-279

Faire de la feuille

Lors de grandes sécheresses, il n'est pas rare de voir dans les prés bordés d'arbres, de frênes en particulier, du bétail se nourrissant des feuilles de branches coupées. Nourriture bien dérisoire pour de vastes troupeaux et plutôt geste de dépit d'agriculteurs désespérés. Et pourtant cette pratique, fort répandue jadis, procurait un petit appoint de fourrage hivernal pour des troupeaux bien plus modestes. Il ne s'agissait pas alors de faire pâturer ces branchages directement au champ mais de les récolter en fin d'été. On disait alors « faire de la feuille ».

Faire de la feuille, une expression oubliée et méconnue¹

Nous avons découvert ce petit article d'introduction sur le site de la mairie de Lesches-en-Diois.

« Jusque dans les années 1960, pendant les mois d'hiver, les chèvres ne pouvaient pas sortir de leur étable et pourtant il fallait bien les nourrir, tout particulièrement pendant la période de gestation des chevreaux. Le fourrage étant insuffisant et onéreux, les éleveurs leur donnaient à manger « les feuilles séchées » des arbres à feuilles caduques, saules, peupliers, frênes, hêtres et chênes.

C'est ainsi qu'au début de l'automne, avant le jaunissement et la chute des feuilles, aller « faire de la feuille » était une expression banale et cette activité était aussi importante que les labours, l'épandage du fumier et les semailles des céréales en automne.

Elle se déroulait en plusieurs temps : un adolescent ou un jeune homme, muni d'une hachette, grimpait dans les arbres, notamment ceux des haies, parfois très haut pour les peupliers d'Italie, tout en coupant



toutes les branches, laissant le tronc quasiment nu. Au sol, un autre regroupait les branches en fagot qu'il liait avec une petite tige d'osier ou de saule. Parfois lorsque les arbres des haies ne suffisaient pas, les fagots étaient faits en forêt sur les taillis de hêtre ou de chêne. En fin de journée, ils étaient disposés verticalement les uns contre les autres, comme une meule, en un « fulachier », ce qui permettait de faire sécher les feuilles tout en gardant leur qualité nutritive. Au début de l'hiver, avant les chutes de neige, les fagots étaient transportés dans une charrette tirée par un cheval puis rangés dans une grange ou une remise.

Chaque jour de l'hiver un ou plusieurs fagots étaient déposés dans la bergerie et les chèvres se régalaient de toutes ces feuilles. Le lendemain les branches dénudées rejoignaient le tas de bois servant à allumer le feu.

De nos jours, cette expression « faire de la feuille » n'est plus entendue ni même comprise car elle a disparu avec la fin de l'élevage caprin au village.

Cette pratique, bien connue des éleveurs, n'était pas seulement locale.

Dans L'Almanach dauphinois 2020, une lectrice raconte la fin de chaque été passée à aller « couper de jeunes frênes et des branches avec leurs feuilles » pour faire sécher ensuite les fagots. Durant l'hiver, chaque semaine un fagot sec était donné aux chèvres pour compléter leur alimentation et les régaler.

« Cela soulageait leurs dents » disait son père.»

Des éleveurs ajoutaient parfois un peu de sel pour rendre les feuilles plus appétentes ou les conservaient de telle sorte qu'elles soient comme confites, légèrement fermentées.

Une pratique ancestrale

L'apport de branches, branchettes et rameaux feuillés d'arbres ou d'arbustes variés, utilisés comme complément de l'alimentation pour les animaux domestiques, est connu pour les temps historiques et préhistoriques. Ainsi, dans les bergeries néolithiques², des branches coupées avec leurs feuilles auraient servi

1- <https://lesches-en-diois.fr/1-histoire/agriculture-et-elevage/faire-de-la-feuille-une-expression-oubliee-et-meconnue/>

2- Stephanie Thiebault. Le contrôle des ressources dans les stratégies de pouvoirs. Les ressources végétales : le cas du fourrage d'arbre dans les grottes bergeries. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2003, 3, pp.25-28. fihal-02101009f

à la nourriture des animaux, essences sélectionnées et dont la présence révèle autre chose qu'une évolution de l'environnement. Un vestige de chêne en têtard a été retrouvé dans les vases de la Trent, l'un des principaux fleuves de l'Angleterre, et daté au carbone 14, à 3 400 ans avant notre ère³. Cette technique s'est généralisée au Moyen Âge et a connu son apogée entre le XIXe et XXe siècles, avant de quasiment disparaître ou du moins devenir peu visible.

Olivier de Serres⁴, en 1600, décrit cette pratique.

« Les feuilles de plusieurs arbres des forests et taillis servent à la nourriture du bestail. Celles de l'orme, et du fresne, sont les meilleures pour les beufs et chèvres, leur en baillant en hyver ; non tant pour alongement de fouflage, que pour friandise de pasture : laquelle le bestail aime autant que l'avoine, dont le mesnager faict grand estat. Pour les conserver n'est besoin de la cueillir, comme l'ont faict celle des meuriers : ains la laisser sur le bois mesme, qu'on coupe des arbres en jeunes jettons, les portans par botteaux, lesquels séchés au soleil ou à l'ombre, sont portés reposer à couvert, jusques au besoin. De qui se treuve de menu en éstant les arbres, à l'effect susdict, est mis en botteaux, n'en éstant aucun : pour ce mesnage, l'on choisira les nouvelles branches propres à feuillage, généralement sur tous les arbres par-ci par-là de chacun un peu, qu'on coupera rès du tronc, ainsi que mieux s'accordera, avec des bonnes serpes, comme si l'on eslagoit des fruictiers, dont les arbres n'en seront nullement incommodés. Le temps de faire provision de feuille est à la fin d'Aoust, ou au commencement de Septembre, en decours de lune ; ce qui se pourra accorder à la coupe de l'automne : car ès autres, n'y peut avoir lieu, estans les arbres lors despouillés de feuille. Double utilité tire-on de ce mesnage, car après que ce bestail a mangé la feuille, le bois restant est porté à la maison pour brusler, qui est d'autant de gagné pour le chauffage. »

Cette pratique avait parfois des effets pervers en favorisant le déboisement dans des zones peu pourvues en herbage comme les Alpes du Sud⁵. Les éleveurs coupaient carrément les arbres par facilité et le seigneur dû prendre des dispositions.

« L'hiver venu, presque partout, le paysan faisait deux parts de son troupeau : une descendait vers la Basse-Provence, l'autre, moindre, restait à l'étable pour fournir l'engrais à « des terres si ingrates qu'elles ne produisent que par industrie et en recevant beaucoup de fumier » . Le problème du séjour à l'étable n'était pas facile à résoudre dans un pays pauvre en prairies. Mais les bois étaient là et c'est eux qui faisaient les frais de la nourriture d'hiver. Les habitants d'Entrevaux disent, à la fin du XVIIe siècle, comment ils procédaient : ils prenaient la feuille des chênes blancs et la mêlaient à la paille pour nourrir les boeufs et les brebis ; huit hameaux en ramassaient dans le terroir d'Entrevaux. Même si le troupeau était peu nombreux, il fallait de grosses provisions, aussi est-il facile de prévoir que, pour gagner du temps, on



coupait l'arbre lui-même. Les textes en donnent de nombreux témoignages. Dans une transaction de 1520, Maximin de Castellane, seigneur de Chaudon, dans la vallée de l'Asse, qui reprochait aux habitants de dévaster les bois du terroir, leur concéda de prendre du feuillage et des branches pour la nourriture de leurs bestiaux « pro sustentatione averis grossi et minuti frondes seu branchas scindere », mais il leur interdit de couper les arbres au pied ou la tête, « rezervat que non talhe los dis albres a pe ni a sima ».

« Il n'y a presque point de prairies, disaient en 1698, les paysans de Vachères dans la viguerie de Forcalquier en sorte que pour pouvoir fère subsister les bestiaux, on est obligé de couper et ébrancher les chaisnes ce qui fait que les arbres sont vastés et ne portent que très peu d'aglan. »

3- Les trognes, arbres paysans aux 1000 visages. <https://cen-auvergne.fr>

4- Olivier de Serres. Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Septiesme lieu. De l'eau et du bois. Actes Sud. 1996

5- Th. Sclafert. À propos du déboisement des Alpes du sud - Le rôle des troupeaux. Annales de géographie. Année 1934. 242 pp. 126-145

Les enquêteurs qui visitèrent en 1770 le village de Creisset dans la vallée de l'Asse constataient que les montagnes étaient presque partout couvertes de genêts, de lavandes, de buis avec des noisetiers sauvages et des chênes blancs de mauvaise qualité « qui ne servent uniquement qu'à émonder toutes les années, pour du feuillage provenant de ces émondures, en nourrir les troupeaux pendant la rigueur de l'hiver ».

L'état des bois qui fut dressé en 1783, signale à Nibles, sur la Sasse, environ 200 quarterées de bois ou broussailles « que les habitans coupent soit pour leur chauffage soit pour la feuillée pour nourrir leurs troupeaux en hiver ; tous les vieux sont très vieux... les habitans coupent indifféremment ça et là attendu qu'on est pas en usage d'assigner les parties qui doivent être coupées ; ils sont en très mauvais état.»

Cette pratique ancestrale va perdurer jusqu'après la dernière guerre puis devenir anecdotique avec la modernisation de l'agriculture, comme ici à Forcalquier⁶.

« Mais pendant l'hiver, en montagne surtout, les pâturages ne sont plus utilisables, et le paysan, qui garde son bétail à l'étable, doit s'ingénier à suppléer au manque du fourrage. Il y parvient en recourant aux bois et à la paille que ses cultures de céréales lui procurent en assez grande abondance. Cette dernière est donnée tantôt seule, tantôt en mélange avec du foin sous le nom de « mélé ». Mais plus généralement encore on utilise la feuille de chêne. *« Il n'y a presque point de prèries, disent en 1698 les paysans de Vachères, en sorte que pour pouvoir fere subsister les bestiaux on est obligé de couper et ébrancher les chaisnes. » Ces pratiques subsistent jusqu'au XIXe siècle, et en 1815 dans l'arrondissement de Forcalquier « le pacage dure toute l'année où il n'y a pas de neige. Ailleurs les propriétaires suppléent au défaut de pacage par la feuille de chêne blanc, la mélé et la paille dont ces mêmes animaux (moutons et brebis) se nourrissent pendant la majeure partie de l'année ». La coutume de « faire la feuille », sanctionnée par un droit d'usage dont jouit le paysan, persistera jusqu'à une époque assez récente, comme un trait original de la vie du haut pays de Forcalquier. »*

L'arbre têtard

La forme caractéristique de *l'arbre têtard*, témoigne de ce mode d'exploitation spécifique, appelé *étrognage* ou *trognage*, consistant en des tailles périodiques spécifiques, pour fournir du bois et du fourrage. Ce système de production de bois était familier des campagnes où les arbres conduits en têtard s'inscrivaient notamment dans les haies, les murets séparant les parcelles et le long des cours d'eau.

L'arbre têtard se définit comme un arbre sur lequel on a procédé à un recépage à un niveau plus ou moins élevé du tronc ou des branches maîtresses dans le but de provoquer le développement de bourgeons dormants en attente sous l'écorce et de rejets, de repousses végétales qui seront périodiquement coupés aux mêmes points de coupe. Un temps, le remembrement a fait disparaître pas mal de ces séparations pour constituer de plus grandes parcelles mieux mécanisables.

Puis, une prise de conscience de leur intérêt a même conduit à un mouvement de replantation de haies.

Leur intérêt écologique est évident, un véritable réservoir de biodiversité : mousses, lichens, insectes, petits mammifères, oiseaux, amphibiens, reptiles...

En terme d'économie, il a surtout rendu des services indéniables à une agriculture traditionnelle aujourd'hui disparue.

Nous avons traité de la nourriture du bétail grâce aux fagots distribués durant l'hiver, surtout aux brebis et chèvres. Le frêne était sans doute le plus utilisé dans notre département. Les fagots dépouillés finissaient dans la cheminée.

Le fagotage de menues branches d'élagage permet d'allumer les feux de cheminées. Les fagots alimentaient aussi la cuisson (cuisine, pain, forges) mais contrairement à une idée reçue, l'essentiel de la production de bois issu des haies ne servait pas à construire, réparer ou chauffer l'habitat, mais à fournir les énormes quantités de fagots nécessaires à la cuisson du pain. La *bourrée*, grand fagot d'épines et de ronces, était



6- Colette Laffond. Les gradins de Forcalquier. L'économie ancienne et ses transformations. Revue de Géographie Alpine. Année 1945 33-1 pp. 55-98

destinée au four à pain et à poterie. Le boulanger venait à la ferme acheter des bourrées et des bûches pour allumer son four, ou les fermiers cuisaient eux-mêmes leur pain dans le fournil. En Velay, les pins de boulange, avec leur taille particulière, fournissaient les boulangers

Les saules têtards de bord de rivière donnaient leurs branches pour la confection de vannerie.

Selon les cycles de taille, la trogne de châtaignier donne des greffons, des gaulettes, des perches, des piquets, du bois bûche, du bois d'oeuvre charpentes et parquets.

Essence fourragère réputée, le frêne commun est un bon bois de chauffage et un bois d'œuvre de valeur, ébénisterie, manches d'outils, aviron, sabot.

Autre essence de zone d'élevage, l'orme est apprécié en charonnage, ébénisterie, ou pour la fabrication d'escaliers.

L'alisier torminal est utilisé en lutherie, tournerie, pour des pièces mécaniques ou des instruments de précision.

L'aulne glutineux est employé en ébénisterie, tournerie, bardage.

Nombre d'essences ornementales urbaines, platanes, tilleuls, taillées en têtard sont également recherchées pour leur bois.

Le tronc noueux des arbres têtards généralement, ainsi que certains rejets, étaient autrefois recherchés pour la confection de poutres, pour la construction navale : fûts de *ragosse*⁷ pour les mâts de bateaux, forêts de trognes de hêtres, chênes, charmes, aux branches charpentières taillées pour émettre des rejets courbes utilisés comme bois de marine pour les coques et brise-lames sur les plages bretonnes.

La réhabilitation de ces arbres depuis le début du XXI^e siècle suscite l'intérêt d'entreprises qui prospectent des brogues de trognes de chêne et de frêne, convoitées à l'instar des essences nobles des forêts tropicales, pour leur bois très dur, veiné et très esthétique. Il semble qu'il y ait un marché du luxe en plein essor, vers l'étranger en particulier, pour ces loupes de trogne : planches de tableau de bord automobiles, mobilier de prestige, marqueterie, ébénisterie, tournage.

Retour aux feuilles

Les éleveurs d'autrefois savaient quels arbres et arbustes convenaient le mieux pour la feuillée, et quelles proportions de ce fourrage profitaient le mieux à leurs bêtes. Ce savoir s'est perdu avec la modernisation de l'agriculture.

Pourtant, la feuillée présente de nombreux avantages.

Tout d'abord, les feuilles, riches en oligoéléments et en fibres, sont bonnes pour la santé des animaux et favorisent leur digestion.

Elles présentent également un intérêt pour tenir en respect les parasites intestinaux, car les feuilles, l'écorce et les bourgeons contiennent beaucoup d'acide tanique, de résine et d'autres substances qui mènent la vie dure aux parasites. Ainsi, les tanins présents dans les feuilles séchées des noyers ou la résine des conifères en sont deux bons exemples.

L'Institut de l'élevage a mesuré la valeur alimentaire des feuilles de haies et d'arbres⁸, sans toutefois la valeur énergétique UF et PDI. Coupées jusqu'à la mi-juin, les feuilles contiennent moins de composants amers et sont davantage appréciées des bêtes. On peut les laisser sécher à l'air libre nouées en fagots peu serrés. Peu importe si une petite pluie vient les mouiller car l'humidité favorise une fermentation qui rend les feuilles plus digestes pour les animaux. Indépendamment du procédé de séchage, les animaux apprécieront la variété d'un plan d'affouragement hivernal comportant des feuilles séchées.

La teneur en matières azotées des rameaux, feuilles et jeunes tiges, varie selon les essences. Elle est faible pour le prunellier, environ 70 g par kg de matière sèche. Peuplier noir et aubépine dépassent les 160 g soit celle d'un foin de prairie permanente récolté au stade feuillu. Érable champêtre, orme, chêne blanc, noisetier, saule meursault et frêne présentent des valeurs de 120 à 140 g, soit celle du même foin fauché au début épiaison. Tilleul, aulne glutineux, vignes, érable sycomore, cornouiller, peuplier tremble et saule blanc atteignent seulement les 100 g soit un foin de graminée au stade floraison. Ces teneurs sont stables jusqu'au 15 septembre. Leur digestibilité est plutôt bonne. Leur appétence décroît avec leur richesse en tanins.

Le facteur limitant reste la main d'œuvre d'où l'idée de haies pâturées.

7- Selon les régions, l'arbre têtard est appelé trogne, calot, truisse, ragosse, touse, têteau, hautain, chapoule, tronche, arbre à fagots, saoulé escabassa...

8- Valeurs alimentaires des feuilles de haies et d'arbres. Institut de l'élevage. <https://idele.fr>

Les haies fourragères pour brebis⁹

Il s'agit d'un projet expérimental mené dans l'Allier, d'abord sur des parcelles sèches en été puis étendu à d'autres. En première intention, l'éleveur voulait planter des arbres pour faire de l'ombre et favoriser la pousse de l'herbe. On lui conseille plutôt de planter des arbres à fourrage ligneux.

La première étape est la plantation de haies ou de « planches fourragères ». Une forme linéaire est choisie pour ne pas perdre les aides surfaciques au niveau de la PAC, tout en profitant des bénéfices de l'arbre, comme il est considéré dans un système agroforestier.

Cette 1ère planche fait 270 m de long sur 3 rangs, ce qui représente quasiment 580 arbres et arbustes. Le choix des essences s'est fait dans la continuité des espèces locales. L'éleveur a planté des tilleuls ormes, chênes pubescents et beaucoup de mûriers pourtant pas une essence locale. Elle est cependant intéressante car très prolifique et résistante à la chaleur et à la sécheresse, mais peu geler au printemps. Il a aussi mis de la vigne, prolifique et très résistante à la coupe. C'est une vigne qui a des feuilles énormes mais qui ne donne pas trop de raisin, les brebis en raffolent. Les troènes sont intéressants pour la sécheresse mais peu productifs.

La bande est clôturée pour protéger les arbres des brebis, avec plusieurs barrières en bois pour leur permettre un accès au pâturage le moment venu.



Les arbres étant longs à l'implantation, il n'a pas pu les faire pâturer dès leur plantation mais seulement au bout de 4 ans. Dans un premier temps, les bêtes sont restées 10 jours, les brebis broutant à 80cm/1m. A terme l'éleveur va tester de recéper et/ou trogner les arbres et il prélèvera des branches à la scie tous les matins et les donnera aux brebis comme un affouragement complémentaire. Il ne va pas faire rebrouter/tailler cette planche fourragère tous les ans, et voir s'il peut y revenir 1 année sur 2 ou 3.

En terme de bilan, l'éleveur n'a pas le sentiment que ses haies fourragères soient un plus en termes de biodiversité, mis à part pour quelques insectes car l'herbe y est haute. Pour avoir un impact sur la biodiversité, il faut des espaces libres de toute intervention humaine, en libre évolution.

La haie bocagère par contre est intéressante pour ça, car on ne l'exploite pas. Une aubépine va fleurir, faire des graines qui vont être disséminées par les oiseaux un peu plus loin, qui vont pousser, d'autres vont mourir,... et il y a de la diversité d'espèces. C'est vraiment un outil qui améliore la biodiversité.

L'avantage certain c'est un apport en vert à la saison sèche. Mais aussi une diversification de la ressource.

En terme de coût, sans compter le travail, l'achat des arbres pour une planche s'élève à 1400€/HT pour 580 arbres et autant pour les clôtures et barrières.

C'est une culture longue. Il faut attendre 4-5 ans avant de l'exploiter. C'est un investissement sur l'avenir.

Le plus souvent, on ignore les technologies anciennes, on s'en moque. On regarde de haut les procédés de nos ancêtres, mais ce dédain n'est pas toujours justifié, car ils peuvent nous aider à résoudre les problèmes de demain, en particulier le réchauffement climatique. Le retour à l'arbre pour une fourniture de fourrage en est un exemple, repensé et revisité par le concept de haies fourragères.

Ainsi les haies qui étaient devenues des obstacles naturels, ont souvent été arrachées pour faciliter la création de grands champs accessibles aux tracteurs et autres machines agricoles. Ensuite, l'agriculture industrielle intensive a exacerbé ce phénomène. Cet arrachage était certes nécessaire mais il aurait convenu de le contrebalancer par des replantations, ce qui est à l'ordre du jour actuellement au vu de leur utilité : protection des animaux d'élevage et des cultures, augmentation des rendements agricoles, stockage du carbone et la production de bois, stabilisation et l'enrichissement des sols, régulation des inondations et l'épuration des eaux, barrière physique contre les produits phytosanitaires...

Jean Claude Brunelin

9- Mise en place de haies fourragères pour le pâturage des ovins. Romary Courtois est éleveur ovin et porcin dans l'Allier. <https://wiki.tripleperformance.fr>

LES CHARTREUX LOUEURS DE PIGEONNIER

Le 14 mai 1675, les Chartreux de Brives, désireux d'agrandir leur domaine, et surtout de construire de nouveaux bâtiments, font l'acquisition de la Seigneurie de Villeneuve que leur cède noble François Leblanc (Le Blanc) pour la somme de 18 000 livres¹. Parmi les biens immobiliers dont les révérends pères se trouvent dès lors propriétaires figure un « pignonnier ». Celui-ci, presque autant que le château, est un signe extérieur de seigneurie.

Les Chartreux ne doivent pas consommer de pigeons, puisque, théoriquement, ils ne mangent pas de viande. Lorsque le marquis de Clermont de Chaste désire se faire construire une cellule, en 1663, le R.P. général de l'ordre met parmi les conditions « qu'il ne se parlera jamais de manger chair là-dedans non pas même d'en porter de dehors »². Si le pigeonnier n'est pas source de nourriture pour les Chartreux, il peut devenir source de revenu ; comme d'autres biens ou propriétés, il est loué.

Nous avons retrouvé un contrat de fermage passé, le 22 juin 1726, devant le notaire Arnaud du Puy³. Il s'agit alors de « deux pignonniers » affermés pour six ans à un traiteur du Puy : Guillaume Bonhomme dit Pradet, pour la somme annuelle de 55 livres, mais le bénéfice n'est pas net car les Chartreux doivent nourrir les pigeons l'hiver.

Voici, dans son intégralité, ce contrat que nous présentons pour sa relative originalité⁴ :

« L'an mil sept cent vingt-six et le vingt-deuxième jour du mois de juin après-midi par-devant le notaire royal de la ville du Puy et présents les témoins soussignés, établi en personne R.P. dom Barthélemy Ferrus procureur et syndic de la Chartreuse de Villeneuve Notre-Dame du Puy lequel de son gré et libre volonté a affermé et par ces présentes afferme à Guillaume Bonhomme dit Pradet, traiteur de la ville du Puy, présent et acceptant deux pignonniers que les pères Chartreux ont situés au terroir de Villeneuve et ce pour le temps et terme de six années qui ont pris leur commencement puis le quatorzième mars dernier et à semblable jour finiront les six années et ce moyennant la somme de cinquante-cinq livres pour chacune année que Bonhomme a promis payer aux R.P. Chartreux en deux paiements, le premier commençant à la prochaine fête de Saint Jean Baptiste (s24 juin) et le second à la fête de Saint Michel (29 septembre) aussi prochaine. Tous les jeunes



1- Archives départementales de la Haute-Loire, 15 H 21.

2- AD43, 15 H 17.

3- AD43, 15 H 33.

4- Il s'agit d'une « expédition », une copie officielle, expédiée par le notaire : « Collationné et expédié au R.P. dom Ferrus procureur et syndic de la Chartreuse [signé] Arnaud ».

pigeons qui proviendront des pigeoniers appartiendront à Bonhomme pendant les six années et Bonhomme promet de rendre la clef des pigeoniers le premier juillet de la dernière année de l'afferme pour que la dernière nichée s'en aille pour peupler les pigeoniers et le dom procureur promet de les nourrir pendant l'hiver de chacune des six années et ainsi l'ont voulu promis soumis et obligé leurs biens aux rigueurs de toutes cours avec due renonciation. Fait et récité au Puy étude de nous notaire, présents Cristophe Liotard praticien et Estienne Massiot coutelier habitants du Puy soussignés avec le dom procureur, Bonhomme illettré de ce enquis et requis. »



Si Bonhomme a payé le premier terme, pour la saint Jean-Baptiste, le 24 juin, soit deux jours après la rédaction du contrat, le deuxième n'a pas suivi, aussi, le 25 octobre 1726, Louis Guiraud, huissier au présidial du Puy, à la requête du syndic des Chartreux, somme Guillaume Bonhomme de payer la somme de 25 livres, reste du paiement de l'afferme de la présente année, échue le 29 septembre⁵.

Nous ignorons si Guillaume Bonhomme a réglé son terme et s'il a continué de bénéficier des pigeons dans les pigeoniers des Chartreux de Brives, mais ces documents ont l'originalité de montrer l'existence d'un tel contrat.

Pour terminer situons ces deux pigeoniers, l'un était celui du château de Villeneuve, évoqué, l'autre provient des biens de la maladerie, situé dans le pré *Lazagat* qui deviendra le pré *Colombier*, correspondant actuellement à la promenade des bords de Loire, du pont de la Chartreuse au béal du moulin.

René Bore

René Bore avait déjà évoqué l'élevage des pigeons, dans le Souffle n° 71, et son article intitulé "Quelques recettes de Louis Jouve"

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

Possesseur d'un important domaine dont une partie en fief⁶, il a rédigé un Livre de raison de 224 pages, rapportant des faits sans ordre chronologique, de 1675 à 1714.

5- AD43, 15 H 33.

6- Domaine concédé par un seigneur à un vassal.

Mémoire pour apprivoiser des pigeons dans un colombier, quand on le veut peupler de nouveau, ou bien quand la fayne [fouine] ou quelque autre bête a détruit un colombier. Il faut avoir environ deux coupes de terre de laquelle on fait du mortier pour bâtir des murailles, une coupe de asatidida, pour deux ou trois sols d'une graine qu'on appelle de cumin qu'on achète au Puy chez les marchands droguistes, lequel cumin il faut faire bouillir un peu doucement avec deux ou trois écuellées d'eau, et il faut avoir aussi de l'eau dans laquelle on a fait détremper de merlusse ou darans⁷ ou quelque autre chose bien salée, et encore il y faut mettre une bonne poignée du sel qu'il faut laisser fondre dans l'eau, et tout ce dessus il faut bien mêler ensemble et le pétrir jusques qu'il devienne un peu dur comme de pâte de pain, et ensuite il faut mettre la terre ainsi bien pétrie sur une tuile ou dans un pot cassé et le faire cuire dans le four quand on y fait cuire le pain, que s'il ne se cuit pas bien la première fois, il le faut mettre une seconde fois sans le remuer ni bouger de sa place où il a été mis la première fois, et la terre ainsi bien cuite, la faut mettre avec la tuile ou avec le pot cassé en un coin de la table du colombier, à celle fin que les pigeons la puissent becqueter et manger à leur aise et un peu après l'autre, car si l'on la rompait ils la mangeraient toute dans un jour.

Le pigeonnier ou colombier occupe à l'époque une place considérable dans l'économie rurale. Olivier de Serres en parle longuement dans son Théâtre d'agriculture et mesnage des champs publié en 1600⁸.

Il sert d'abord à la nourriture et à la vente.

« Celui ne pourra voir sa maison despourveue de vivres, si elle est accomodée de colombier, de garenne, et d'estang, par y trouver tous-jours de la viande⁹ aussi preste que dans un gardemanger... à ce qu'étant munitionné de tels vivres, il puisse noblement nourrir sa famille et faire bonne chère à ses amis, sans mettre la main à la bourse... que plus largement aurès des fructs pour vostre usage, pour en donner à vos amis, et pour en vendre... »

Il fournit également un précieux fumier :

« Le fumier sera serré à part en lieu couvert, pour ne sentir ne chaud, ne vent, ne pluie, jusqu'à ce qu'on l'employe aux engraissemens¹⁰. En quoi il excelle tous autres fumiers, faisant produire abondance de toutes sortes de fructs, comme a esté dit. Pour laquelle cause, en plusieurs lieux estil eschangé avec de l'orge en pareille quantité tant sa vertu est prisée... »



Olivier de Serres propose aussi pour retenir les pigeons au pigeonnier des recettes, parfois bien étranges et où l'espèce caprine tient une bonne place.

7- Merluche ou hareng.

8- Les pigeons du colombier. Chapitre VIII. Cinquième lieu. Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Olivier de Serres, seigneur du Pradel. 1600.

9- Toute espèce de nourriture, même pour le bétail.

10- Engrais.

« Pour accoustumer les jeunes pigeons au nouveau colombier, l'on se sert aussi de certains pains d'argille, composés comme s'ensuit. Consumés dans un chauderon en eau claire, la teste et les pieds d'un bouc chastré, y bouillant premièrement les pieds, sur lesquels estant demi cuits, ad-jousterés la teste, où tout ensemble sera bouilli, tant, et jusques à ce que les ossemens se séparent d'avec la chair : laquelle hachée menu, sera remise cuire dans la mesme décoction si longuement qu'elle se résolve en brouet espès. Cependant l'on brisera de la terre de potier, la deschargeant de toutes pierres, puis sera pestrie avec leudit brouet, y mettant du sel en bonne quantité, de l'urine, des vesces, du cumin, de la graine de chanvre, des blés¹¹ si on veut. De ces matières sera faicte une paste endurcie, dont l'on formera des pelotes de la grosseur de deux poingts d'un homme, qu'on séchera au soleil ou au four, jusques à ce qu'elles soyent endurcies, et non bruslées. Ces pelotes sont mises reposer dans le colombier en plusieurs lieux d'icelui, sur lesquels les pigeons prennent du passe-temps : car en les bequetant, la terre se rompt, faict jour tantost à un grain de sel, tantost à un grain de cumin, de chanvre, de vesce et d'autre, si que jusques à la fin, ils se treuvent quelque friandise à manger : dont ils sont retenus au colombier.

A mesmes fins tient-on d'ordinaire dans le colombier, quelques gros grains de sel endurcis, contre lesquels les pigeons s'aheurten, et pour en manger et pour y frotter leur bec ; dont ils se regaillardissent, tant ils ont agréable le goust de telle matière. A cela aussi est utile, une teste de chèvre, cuite et bouillie dans l'eau, avec du sel, du cumin, du chanvre, de l'urine, la mettant dans le colombier, en laquelle les pigeons treuvent à manger quelques septmaines : et tous-jours à passer leur temps, en se frottant contre les ossemens de la teste, après estre entièrement despouillée de chair. Le millet frit dans du miel y adjoustant un peu de l'eau pour le garder de brusler, affriandit les pigeons dans le colombier pour ne l'abandonner jamais : leur causant en outre telle viande, si bonne haleine, que les pigeons estrangers fréquentés pas les vostres en sont attirés à vostre colombier, chose non toutes-fois désirable pour les raisons dictes ».



Les chartreux se chargent de l'alimentation hivernale des pigeons. C'est important pour la production du pigeonier, comme l'indique Olivier de Serres.

Cest entretien se rapporte seulement à la nourriture des pigeons, lesquels tant plus multiplieront, et tant plus gras seront-ils, que mieux on les traictera durant le temps qu'ils ne treuvent rien à manger en la campagne : car en autre saison, ne se faut soucier de leur vivre, par eux-mesmes pourveoir à leur avictuaillement...

Olivier de Serres distingue deux périodes de nourrissage.

Toute la despence des pigeons se faict durant cinq mois de l'année, ne pouvans alors treuver rien à manger à la campagne : attendu qu'estans les semences faictes, et les blés ayant poussé hors terre, n'y reste aucun grain pour les pigeons : lesquels à telle cause est-on contraint de nourrir dans le logis. Cela avient deux fois l'an, selon les deux diverses saisons de la semence des blés hyvernoux et printaniers : par quoi, en deux venues avictuaillerons-nous nos pigeons ; assavoir, despous la mi-novembre, jusqu'à la fin de janvier : et despous le commencement d'avril, jusqu'à la mi-juin, le restans de l'année se paissans abondamment par tout, tant par la libéralité de Nature, que commodité des grains qu'ils treuvent ès champs, quand on les sème.

La distribution se fait de deux façons.

Aucuns leur donnent à manger dehors et près le colombier à l'aer, en lieu plain et net, les y faisant assembler, ou en sifflant ou autrement les appelans... C'est l'ordre de France, utile, en ce que par là, tous les jours avés le plaisir de recognoistre vos pigeons... L'ordre, qu'on tient en Languedoc,

11- Olivier de Serres appelle ainsi, non seulement les graminées, comme le froment, l'orge, l'avoine ; mais encore d'autres grains étrangers à cette famille, comme la vesce...

Provence, Dauphiné, Gasconne, et en plusieurs autres provinces est à l'opposite, où la plus-part des mesnagers ne baillent la viande, aux pigeons ailleurs que dans le colombier, sur les tables ci-devant désignées. Et si bien cela vous oste le moyen de voir vos pigeons, par eschange de telle commodité, vous espargne la mangeaille : laquelle ne distribués qu'à vos pigeons sans la communiquer au général de la volaille comme l'on est contraint de faire par le susdict ordre.

Il convient de les nourrir deux fois par jour.

Mais pour distribuer la provende¹² aux pigeons à leurs meilleurs heures, ce sera le matin et le soir ; c'est à dire, deux fois le jour durant les cinq mois ci-devant marqués...Lesquels ayans accoustumé d'aller quester leur vie, et soir et matin, sont par ce retranchement d'ordinaire, grandement intéressés...

Pour « abréger la peine de leur donner à manger tous les jours », il existe un procédé.

Afin d'espargner la peine de porter si souvent à manger aux pigeons, il y a moyen de les avituailler¹³ une ou deux fois la semaine seulement. L'on enferme la provision de grain selon la supputation faicte, dans des quaiesses de bois longuettes et et estroictes, faictes en triangle, lesquelles on pose sur les tables du colombier de telle sorte, que l'un des angles est en bas presque joignant la table, ce qui se faict sans verser d'aucun costé, avec les pieds qui la supportent droictement. Par une petite fente laissée au long de l'angle inférieur, vuide le blé sur la table (à la manière des entremueyes¹⁴ de moulin dans le trou de la meule) à mesure que les pigeons l'en tirent un grain après l'autre, ne le pouvans autrement prendre : d'autant que de la fente de la quaiesse n'en paroissent à coup que quelques grains, lesquels ostés, font place aus autres, et ainsi conséquemment jusqu'à ce que le tout soit sorti et vuide de la quaiesse. Laquelle tandis demeure fermée par le dessus avec son couvercle, afin que les pigeons n'y puissent toucher que par le lieu destiné. Ainsi, faisant filer leur grain, treuvent dans la quaiesse longuement à manger : ce que de bon cœur les faict arrester au colombier sans l'abandonner, chose considérable, mesme pour le respect des nouveaux pigeonniers, où les jeunes pigeons, par tel passe-temps, s'arrestent très volontiers.



Il faut veiller à leur abreuvement.

A tous lesquels faut tenir de l'eau abondamment pour boire dans des auges à ce proprement accomodées : laquelle eau on renouvellera tous les jours, de peur qu'elle s'empuantisse.

Et leur distribuer différents grains.

... les traicterés libéralement, leur donnant à manger de l'avoine, du millet, des mietes de la table en abondance, et souvent du chenevy¹⁵ pour les eschauffer, comme j'ai dict des poules : n'oubliant à leur tenir tous-jours de l'eau nette pour boire, la leur eschauffant, lors qu'il gèle.

Jean Claude Brunelin

12- provision, nourriture

13- Avitailler, approvisionner de vivres ; ce mot vient de victuailles, vivres de tout genre, et même fourrages.

14- Trémis.

15- Cheneve, chénevis, graine de chanvre.

Les vacances d'un accoucheur.
Trois semaines d'excursions en Velay et en Vivarais en 1880 (suite)

5^{ème} lettre de Lachamp-Raphaël le 14 août

Le Gerbier des Joncs. Le Suc de Sara. La source de la Loire. Le Ray-Pic

Pour la première fois de ma vie, mon cher confrère, j'ai passé la nuit sur un tas de foin. Quand je dis pour la première fois, ce n'est peut-être pas tout à fait exact ; deux ou trois fois dans mon enfance, mon père, pour corriger une habitude invétérée de chanter et de siffler pendant la nuit (l'idée fausse me travaillait déjà), m'avait envoyé faire une station nocturne dans la grange de sa ferme : mais le fait est si lointain, que je ne me souviens guère comment je m'en étais trouvé ; je crois pourtant que ces heures écoulées sur la paille, quand j'avais cinq ans, m'ont été plutôt désagréables. Celles que j'ai passées cette nuit dans le grenier de M. Grasset ont été on ne peut plus bienfaisantes et réparatrices. C'est un coucher parfait que du foin frais ; c'est chaud, moelleux, élastique, agréable au possible. Le foin seul, avec le matelas d'eau, réalise cette perfection idéale du lit, d'après



laquelle une moitié du corps repose sur son support par tous les points de sa surface et non pas seulement par quelques-uns, qui éprouvent à la longue une compression douloureuse, d'où la nécessité, même dans les meilleurs lits, de varier sa position ; il en résulte qu'après s'être étendu le soir sans autre précaution sur le tas, on se réveille le lendemain dans un sillon formé peu à peu par le tassement de l'herbe et qui reproduit exactement l'empreinte de votre personne.

A cinq heures je fus réveillé par M. Grasset, envoyant son homme à l'ouvrage ; le pauvre garçon avait cependant bonne envie de prolonger son somme ; moi, j'en avais assez, et ne demandais qu'à partir. Le temps était superbe, et l'air frais du matin invitait à la marche. Après un frugal repas, je remerciai mes hôtes et partis dans la direction du Gerbier, bien visible à une dizaine de kilomètres. Tandis que le Mézenc et les sommets environnants étaient alors perdus dans la brume, le Gerbier seul se montrait bien à découvert. C'est là un fait habituel pendant l'été pour cette montagne, dont le roc tout à fait nu s'échauffe sous l'action du soleil pendant le jour et conserve jusqu'au lendemain assez de chaleur pour dissoudre l'eau atmosphérique et empêcher la formation des brouillards ; aussi les nuages paraissent-ils le fuir, tandis qu'ils s'attachent aux sommets boisés et gazonnés. Vous sentez, mon cher confrère, combien ce phénomène physique servait mes projets ; sans lui il m'eût fallu attendre jusqu'à dix heures du matin que le soleil eût dissipé les brumes, et par conséquent perdre un temps précieux. Je marchais allègrement, sans souci du sentier, que j'aurais eu de la peine à distinguer du reste de la prairie ; je fonçais droit sur le Gerbier, qui m'apparaissait de plus en plus important et curieux à mesure que la distance diminuait. Traverser deux ou trois vallons, une portion de forêt surveillée par l'Etat, admirer un lever de soleil sur les Bouttières, occupèrent mes jambes et mes yeux pendant trois heures, après lesquelles je me trouvais au pied du gerbier, imposante masse de phonolite, d'une élévation absolue de 1 551 mètres, d'une hauteur de 400 mètres au dessus du plateau environnant, et bien certainement le pic le plus curieux de la France centrale, tant par sa forme conique, son aspect décharné, que par sa composition minéralogique. On le reconnaît entre tous à son extrême nudité ; tandis que les pays voisins sont plus ou moins recouverts de terre et de végétation, au Gerbier le roc est entièrement dépouillé ; des quartiers de roches, tombés des parties supérieures, couvrent sa base ; mais, au dessus de cette ceinture de débris, on ne voit que le roc vif sillonné de cannelures et relevé de côtes qui toutes convergent vers le sommet du pic. C'est cette disposition, comparée à une gerbe de blé, qui a valu à la montagne le nom qu'elle porte¹. Le Gerbier-des-Joncs n'est pas un cône régulier ; il est comprimé et comme aplati de l'est à l'ouest,

1- ndlr : l'étymologie du nom est un peu plus complexe. La racine *ger-* avec élargissement *b* a formé le thème *ger-b* auquel DNM donne le sens de « terre en friche, stérile » en le rapprochant du « prélatin *greben*, pré caillouteux ». Ce thème *ger-b* est à l'origine de la désignation primitive, *Gerber*, du cône phonolithique ardéchois au pied duquel deux ruisseaux donnent naissance à la Loire. Ce sommet se nommait encore, en 1179, *Gerber*, devenu en 1320 *Gerbarium de Junco*, ce *junco* pouvant représenter la racine onomastique *yuk* à laquelle Rostaing rattache le nom des villages prov. *Jouques* et *Joucas*, racine « analogue à celle d'où dérive le latin *jugum*, crête de montagne » (TP, 186) ; ce qui

d'où il suit que, vu des côtés nord ou sud, il semble étroit et produit peu d'effet ; si, au contraire, on l'aborde par l'ouest, on lui trouve un relief et une ampleur considérables. Il est peu de sommets qui m'aient aussi vivement impressionné, que j'aie visités avec plus de plaisir, escaladés avec plus d'entrain ; car, du caractère dont vous me connaissez maintenant, mon cher confrère, vous pensez bien que je n'ai pu me borner à l'admirer d'en bas et n'ai eu de repos qu'après m'être assis sur sa pointe. Un unique sentier en spirale y donne accès par sa pente sud-est ; de tout autre côté, ses flancs sont inaccessibles, même pour des chèvres. Après avoir mis Azor en sûreté sous un buisson, je commençai mon escalade, longeant le flanc de la montagne sur un étroit sentier qui s'appuie par un de ses bords sur un versant de plus de 45 degrés d'inclinaison, dont l'autre bord met à vos pieds un précipice de 600 mètres, creusé dans les Bouttières ; c'est aussi effrayant et dangereux que possible, et malgré la beauté du tableau de ce côté, j'y prêtai peu d'attention pour l'instant. Au bout de trois quarts d'heure, j'avais effectué les deux tiers de l'ascension, lorsque le sentier s'arrêta brusquement au pied d'une paroi à pic haute d'une vingtaine de pieds, qu'il fallait de toute nécessité gravir pour arriver au sommet du Gerbier. Une échelle branlante était appuyée contre le rocher, c'était la seule voie à suivre pour monter plus haut ; pas d'autre alternative que celle-ci : regagner la prairie ou monter à l'échelle, c'était à prendre ou à laisser. Je n'admets pas facilement les impossibilités, et d'un autre côté abandonner mon entreprise quand je l'avais conduite aussi loin ne me semblait pas un acte tout à fait honorable. D'ailleurs l'échelle était faite pour servir, d'autres s'en étaient servis, pourquoi ne m'en servirais-je pas aussi ? Cette réflexion fit cesser mon hésitation d'un moment, et deux minutes après j'avais franchi ce mauvais pas ; mais, c'est égal, ce précipice de 600 mètres, vu à travers les barreaux d'une échelle, ça donne froid dans le dos. A partir de l'échelle, une centaine de mètres restent à gravir pour atteindre la plate-forme du Gerbier, et cette ascension finale n'offre plus aucune difficulté.

Parvenu à la cime du pic, cela se conçoit, on est entouré d'un très beau panorama ; il n'a pas l'étendue de celui qu'on trouve au Mézenc, plus élevé que le Gerbier de



183 mètres, mais c'est encore très beau. Vers l'est, c'est toujours la chaîne des Bouttières, qui se réunit, à 10 kilomètres, au sud, aux montagnes de l'Ardèche ; à l'ouest s'ouvre la vallée naissante de la Loire, dont on a la source à ses pieds ; au nord, c'est le Mézenc avec les sommets qui l'entourent ; au sud enfin, une succession de chaînons bleuâtres, séparant les profondes vallées du Vivarais. C'est vers ces montagnes que je dirige maintenant mes pas, et leur vue me donnait une jouissance anticipée des surprises qui m'y attendaient... //

Très satisfait des instants passés sur le Gerbier, je songeai cependant qu'il me fallait aller reprendre Azor et continuer ma route. Après quelques tâtonnements, j'arrivais à la

fameuse échelle qui fut descendue aussi heureusement que montée, et quelques minutes après passais sur une terrasse où l'on exploite la roche pour la fabrication des lauzes ou ardoises du pays. J'en vis là des piles qu'on s'appropriait à descendre ; auprès d'elles étaient rassemblés les outils servant à les extraire et à les tailler : des pinces, des pioches, des ciseaux, des trépan à mines, etc... Leur vue provoqua chez moi un mouvement violent d'indignation et de colère : exploiter le Gerbier-des-Joncs comme une carrière, conçoit-on pareille profanation ? Décidément l'ignorance et la rapacité humaines sont sans bornes ; je ne sais ce qui m'a retenu de lancer tous ces outils de malheur dans le précipice, j'étais seul et pouvais me donner ce plaisir... //

Rentré en possession de mon sac, j'allai, mon cher confrère, saluer la source de la Loire, qui sourd à 100 mètres à l'ouest du Gerbier. Elle est bien petite, bien humble, la source de ce grand fleuve ; on ne supposerait guère en la voyant que d'elle naît un torrent dévastateur, dont les débordements effrayants ont enseveli déjà bien des hommes, bien des moissons. Elle forme, à quelques mètres d'une maisonnette décorée du nom de Ferme de Loire, un petit bassin circulaire large de 10 à 15 mètres, où les bestiaux vont s'abreuver ; le trop-plein de ce bassin s'écoule en un ruisseau assez faible pour passer en entier sous l'arcade formée par le pouce et l'index. Vous, mon cher ami, qui avez vu la Loire débordée à Orléans ou à Tours, large dans ces moments de 3 à 4 kilomètres, élevée de 8 à 10 mètres au dessus de ses basses eaux, vous la représentez-vous passant

expliquerait la dénomination *Gerbarium jugum* donnée par la suite à ce sommet avant d'être francisé au XVIIe siècle, tantôt en *Gerbier le joug*, tantôt en *Gerbier le jonc*. C'est cette seconde appellation que retint Cassini et qui, finalement, prévalut à peine déformée en *Gerbier-de-Joncs* ou des *Joncs*, ce qui n'a aucun sens : il n'y a pas de joncs sur ce cône phonolithique aride. J. Arzac. Toponymie du Velay. CHL. Le-Puy-en-Velay. 1991

entre deux doigts de votre main ? On la voit telle cependant près du Gerbier. Mais si c'est là la source de la Loire, il faut reconnaître aussi que c'est une source de convention et qu'elle n'est ni la seule, ni la plus importante, ni celle qui assigne au fleuve la plus grande longueur possible ; sous ces divers rapports, il en est d'autres qui devraient lui être préférées, entre autres celle d'où naît un affluent qui se porte à 4 kilomètres au nord du Gerbier, et que j'ai traversé ce matin. Cette remarque faite dans un simple esprit de justice, je ne demande pas mieux que d'avoir vu aujourd'hui la source de la Loire, la source d'un fleuve près duquel s'est écoulée mon enfance, auquel m'attachent les souvenirs doux ou tristes de ma jeunesse et de mon âge mûr.

Deux heures de marche à travers de hauts plateaux m'ont fait passer du bassin de la Loire dans celui du Rhône. Pendant cette marche je me suis constamment tenu sur la crête des Cévennes et dans la partie la plus élevée de la Chaîne. Sur cette ligne de faite, j'ai trouvé, entre les nombreux puy hérissant la contrée, de grands bois de hêtres, de vastes prairies d'une herbe sèche et dure nourrissant quelques chevaux, des troupeaux de vaches maigres et mal faites, et, pour garder ces troupeaux, une population de pâtres forts laids ; les hommes sont encore passables à la rigueur, mais les femmes, c'est triste à dire, elle paraissent donner raison aux anthropologistes modernes. Mon Dieu, que le séjour des montagnes infertiles et la rude existence qu'il crée impriment sur le visage de l'homme un cachet grossier et bestial ! Se douterait-on, en voyant ces hideux cévenols, qu'on a sous les yeux un spécimen de cette race caucasique, la plus affinée du genre humain ? Qu'il y a loin de ces êtres disgraciés à la mâle beauté de nos pêcheurs du Boulonnais ou à la finesse de traits du Normand et de l'Anglais de la plaine de Londres !

Six heures de marche dans les montagnes m'ont amené vers le milieu du jour à Lachamp-Raphaël, village de 150 habitants, bâti sur la crête d'un contrefort des Cévennes, à 1 330 mètres d'altitude. C'est si je ne me trompe, le centre de population le plus élevé de la chaîne et aussi de la France du Centre... //

Sur les indications d'un homme que je rencontrai à un kilomètre du village, j'allai me confier à l'hospitalité de M. Bonhomme, le cabaretier le plus sérieux de Lachamp-Raphaël. Je m'enquis encore auprès de ma nouvelle connaissance de la situation et de la distance de la cascade du Ray-Pic, qui m'attirait dans le pays ; cet homme s'étant offert à m'y conduire, je lui donnai rendez vous à deux heures au village, voulant me reposer un peu avant de commencer mes courses de la soirée. Il n'est pas sans intérêt de vous décrire ce nouveau guide, mon cher confrère ; c'était un être étrange, ayant des yeux hagards, de la barbe jusqu'aux yeux, et sur le corps une toison si fournie et si raide, que sa chemise en était distendue et entrouverte ; c'était, en un mot, une nouvelle édition de l'Homme-chien², que j'ai le regret de ne pas avoir vu lors de mon passage à Paris, mais que son collègue des Cévennes remplacerait peut-être avantageusement. Malgré cette ressemblance fâcheuse avec les carnassiers, il avait l'air bon diable, aussi n'ai-je pas eu à le regretter.

A onze heures je franchissais le seuil de M. Bonhomme et demandais pour déjeuner une assiette de soupe et trois œufs : toujours de la sobriété et de la prudence dans mes repas, comme vous le voyez ; c'est que j'ai l'estomac solide pour l'instant et ne veux plus m'exposer à le déranger, c'est trop dangereux en voyage ; la dysenterie est là qui vous guette, et elle a bien vite raison d'un homme exténué par la fatigue. D'ailleurs à quoi bon demander autre chose, puisqu'on n'avait peut-être rien de plus à m'offrir ? Ce repas de Lucullus³ terminé, je demandai un lit, mais la cabaretière m'avoua d'elle-même que celui qu'elle pouvait m'offrir avait des puces et que je dormirais mieux dans la grange.

Cet aveu me suffit, et sans attendre la suite de son discours, la pressai de me conduire dans son grenier. Depuis que j'ai goûté au foin (simple métaphore, je n'en mange pas, j'ai à peine besoin de vous le dire), je ne veux plus d'autre lit. Cinq minutes après j'étais étendu sur le tas et dormais d'un profond sommeil. J'en fus tiré au bout de deux heures par une circonstance qui pouvait avoir des suites fâcheuses pour moi et que je



2- ndlr : En 1875 on a exhibé à Paris, sous le nom de " l'homme-chien ", Adrien Jeftichew, un paysan russe de cinquante-cinq ans, dont visage, tête, dos, et membres étaient couverts d'un manteau velu brun de plusieurs centimètres de long et ressemblant à de la laine.

3- ndlr : Lucius Licinius Lucullus, né en 115 av. J.-C., mort v. 57 av. J.-C., est un homme d'État et général romain. Rentré à Rome avec une immense fortune, il se rend célèbre par le faste de sa table, qui lui vaut d'être connu de nous bien plus que pour ses victoires.

veux vous raconter ; j'ai failli être foulé aux pieds par des vaches et voici à quelle occasion. Dans les parties élevées des Cévennes les paysans ont une manière économique d'engranger le foin que j'ai beaucoup admirée aujourd'hui, bien qu'elle ait pu me coûter la vie. Quand on a rassemblé sur le pré la charge de deux vaches, on en forme avec des cordes une balle solide qu'on place sur un petit appareil bas, moitié char, moitié traîneau, qui ne sert qu'à cet usage. Les animaux amènent le tout jusqu'à la porte de la grange ; alors on dételle, on fixe au joug l'extrémité des cordes qui lient le foin, et les vaches, tirant sur la charge, l'enlèvent du traîneau et la portent jusqu'au fond du grenier, où on n'a plus qu'à l'étendre. C'est ainsi que, vers deux heures de l'après midi, une nouvelle charge d'herbe était amenée dans la grange où je dormais ; la manœuvre habituelle venait d'être faite, et le conducteur, ne m'ayant pas aperçu dans l'obscurité, excitait ses bêtes, qui commençaient à avancer, quand l'ébranlement de ma couche m'ayant réveillé, j'aperçus juste au dessus de moi deux bonnes têtes de vaches qui s'apprêtaient à me passer sur le corps. J'eus le temps de m'écarter de leur passage et en fut quitte pour la peur. Celle-ci passée, je ne pus m'empêcher de rendre hommage à l'industrie de ces braves gens, qui savent, par un ingénieux procédé, s'épargner une main-d'œuvre coûteuse. De cette façon pas de voitures à charger à la fourche, pas de transbordement de la voiture dans le grenier, toutes choses qui prennent du temps, perdent une partie du fourrage et la meilleure, si l'on rentre par un temps sec ; c'est une méthode dont pourraient profiter des pays qui ont la prétention de marcher à la tête du progrès agricole.

Comme je me trouvais éveillé je rentrai au cabaret, où M. Paillet, l'homme-chien de Lachamp-Raphaël, ne tarda pas à me rejoindre. Nous partîmes aussitôt pour le Ray-Pic...//

6^{ème} lettre d'Aubenas le 15 août

Mézilhac. Les montagnes du haut Vivarais. Les bords de la Volane. La Coupe-d'Aizac. Les basaltes d'Antraygues. Vals

7^{ème} lettre du 16 août de Privas

L'Escrinet. Le roc de Gourdon. Le plateau des Coyrons

Deuxième semaine de Privas à Jaujac

8^{ème} lettre de Saint-Jean-le-Centenier le 17 août

La vallée du Rhône. Le château et les escarpements de Rochemaure. Le pic de Chenevari

9^{ème} lettre de Villeneuve-de-Berg le 18 août

Les grottes de Montbrul. Le château de Mirabel. Le Pradel

...// Un morceau de fromage et un ver de vin nous mirent à même de continuer notre route ; je me rendais au Pradel, à une heure de descente sur le flanc du Coyron m'amenait auprès d'une clôture qui paraissait être la limite du domaine du côté de la montagne. C'est avec une véritable émotion, mon cher ami, que je franchis cette porte et m'engageai sur ce sol, longtemps l'objet des soins du premier agronome de notre pays, d'Olivier de Serres, le père de l'agriculture française, et, pourrait-on ajouter, le père de l'agriculture moderne dans toute l'Europe. Aujourd'hui encore, le Pradel est la propriété d'un de ses descendants⁴, M. le comte de V., qui, ne

4- Olivier de Serres part à l'âge de 15 ans étudier à l'université de Valence, puis à Toulouse et Lausanne. À son retour en 1557, il acquiert le moulin de Brialas situé au confluent du Gazel et de la Claduègne, auprès d'un nommé Pastel. Le domaine du Pradel est acquis par un certain Pampelonne, commandant pour le roi de la ville et du château de Rochemaure. Olivier lui rachète le domaine du Pradel le 20 juin 1558 et confie sa gestion à Ranc, fermier. C'est en 1564 qu'il obtient du seigneur des Astars de Mirabel la concession des eaux du Gazel, puis en 1571 les droits seigneuriaux sur le domaine du Pradel, moyennant une rente annuelle de cinq setiers de froment. La famille s'installe au Pradel en septembre 1572, le contrat de métayage ayant pris fin. C'est sous son fils Daniel, docteur ès-droits, conseiller du roi et juge en la ville et viguerie de Villeneuve-de-Berg, que le domaine du Pradel subit les affres de la lutte contre le protestantisme dans le Vivarais. Au domaine du Pradel, la maison est mise à sac une première fois en 1619, rasée en 1628 sur les ordres de monseigneur de Ventadour après avoir été battue de soixante volées de canon. La maison est alors reconstruite, peut-être sur des plans identiques. Le petit-fils d'Olivier de Serres, Constantin de Serres meurt sans héritiers directs le 12 août 1694 ; il institue pour héritier universel, par codicille du 9 août 1694, son parent maternel François d'Arlempde de Mirabel. Le domaine reste dans cette famille jusqu'au 18^e siècle. Marie-Pauline d'Arlempde (1763-1843) épouse en 1786 Jean-Joseph-Étienne, marquis de Surville ; ses biens sont séquestrés en 1792, de Surville étant émigré ; arrêté au Puy, il est fusillé le 18 octobre 1798. Sa veuve reste dans le domaine du Pradel jusqu'à sa mort en 1843. Il semblerait que les aménagements encore visibles aujourd'hui remontent à cette période de la fin du 18^e siècle, 1^{er} quart du 19^e siècle. Madame de Surville lègue la terre du Pradel à son cousin, Léonce de Watré, époux

partageant pas les goûts de son aïeul pour la vie champêtre, n'y réside qu'une partie de l'année. Autant que j'en ai pu juger, le sol du Pradel est une bonne terre calcaire, profonde, qui, sous la culture éclairée d'Olivier de Serres, devait donner de magnifiques produits. Les arbres y viennent à merveille, et j'y voyais de vieux mûriers déformés par le temps, qui pourraient bien avoir été plantés par ses mains. Les oliviers, les amandiers et les noyers y sont également nombreux.

Au bout de vingt minutes je touchais aux premiers bâtiments de la ferme et m'informais si M. de V.⁵ était chez lui ; sur la réponse affirmative des paysans, je me présentai à l'habitation et demandai à parler au propriétaire. Le domestique à qui je m'adressai me prit sûrement pour un mendiant, car, après un moment d'hésitation et avec un sourire embarrassé, il me déclara que M. de V. était absent et que je ne pouvais être reçu pour le moment. Comme un instant auparavant on m'avait affirmé le contraire, j'insistai pour qu'il portât ma carte à son maître, et un instant après ce dernier vint me recevoir très poliment et me fit entrer. Je lui fis savoir que, fils d'un cultivateur et m'intéressant aux choses de l'agriculture, je venais lui demander la permission de visiter une propriété devenue justement célèbre par le souvenir de son ancêtre. Nous causions depuis quelques minutes, quand entra Mme de V., belle et gracieuse brune, que je ne m'attendais guère à voir. J'étais assez honteux, je vous l'avoue, de paraître devant elle dans un si triste accoutrement ; j'essayai de tourner la chose en plaisanterie, j'excusai comme je pus ma tournure d'ours mal léché ; mais au fond j'étais profondément humilié de n'avoir pas une mise plus digne de la réception gracieuse de la châtelaine ; vous le comprenez, mon cher confrère, une aussi charmante femme ! Mme de V. avait bien besoin de déranger sa femme et de m'attirer tant de confusion ; ces maris n'en font jamais d'autres ! Instruite du but de ma visite, Mme de V. s'empressa de mettre à ma disposition les documents concernant Olivier de Serres, que l'on conserve dans la famille, et d'abord son portrait à l'aquarelle peint par son fils, et d'après lequel ont été faits les toiles et les bustes ou statues qui le représentent ; puis son testament écrit de sa main, où l'on apprend que le seigneur du Pradel ne s'appelait pas de Serres, mais des Serres ; sa signature, que j'ai vue, de mes yeux vue, porte ce nom, et, d'autre part, ses armes parlantes sont de trois serres d'aigle ; ensuite un registre assez volumineux relatif à la gestion du Pradel pendant l'année 15. Ce sont, comme vous le voyez, mon cher ami, des pièces extrêmement précieuses, des reliques vénérables, que j'ai eu l'avantage insigne de tenir un instant dans mes mains. J'ai fortement insisté pour qu'elles soient l'objet d'une publication, fort importante pour l'histoire de l'art agricole en France, et que s'empresseront d'acquiescer les érudits et les amis de l'agriculture. Je m'inscrivis de suite pour une dizaine d'exemplaires.



Après avoir pris congé de Mme de V., qui, par une bonté dont je ne saurais trop la remercier, voulait me retenir à déjeuner, je sortis avec son mari pour visiter ce qui reste du Pradel d'Olivier de Serres. Hélas ! c'est bien peu de choses. Nulle part peut-être les guerres de religion n'ont sévi avec plus d'acharnement qu'en Vivarais, qui, par sa topographie, se prêtait à une lutte prolongée. Après une résistance héroïque de son châtelain, Daniel de Serres, fils d'Olivier, le Pradel, pris par un parti de catholiques, fut rasé comme domaine protestant. Une seule encoignure du château, portant une petite tourelle en encorbellement, subsiste encore. Cette tourelle a été comprise dans la cage de la maison

actuelle, grand bâtiment rectangulaire sans caractère. Les caves voûtées de la maison paraissent aussi avoir fait partie de l'ancien château. On montre encore, comme ayant existé du temps d'Olivier de Serres, deux gros mûriers nouveaux placés de chaque côté de la principale porte du jardin ; ce seraient, dit-on, les premiers mûriers introduits par lui dans le pays ; puis un préau entouré d'un vieux mur, dans lequel on voit une statue mutilée et quelques arbres qui pourraient bien, en effet, compter plusieurs siècles d'existence et une

depuis 1840 de Marie-Amélie-Constantine Malmazet de Saint-Andéol. En 1888, le domaine est en indivision entre Mme veuve Millet et Melle de Malmazet de Saint-Andéol. Le domaine reste dans la famille de Watré jusqu'à sa vente en 1922 à l'Office agricole départemental de l'Ardèche. Lemaître Pascal. Maison forte, dite domaine du Pradel, actuellement Centre de formation professionnelle et de promotion agricole Olivier de Serres. <https://patrimoine.auvergnerrhonealpes.fr>

5- Les mystérieux Mme et Mr de V. pourraient être le couple Zoé Malmazet de Saint-Andéol et Léonce de Watré qui auraient eu en 1881 respectivement 34 et 38 ans.

construction couverte en lauze abritant une fontaine à l'entrée du parc ; enfin, dans celui-ci, des chênes séculaires tombant de vétusté, sous l'ombrage desquels le seigneur du Pradel a médité peut-être les plus belles pages du Théâtre d'agriculture.

Son domaine est aujourd'hui quelque peu négligé, le propriétaire actuel, descendant des anciennes familles des de Serres, de Surville et de Mirabel, l'habitant peu. Malgré tout, la grande âme d'Olivier de Serres semble planer encore sur ces restes délaissés et proclamer les services rendus à l'humanité entière par ce premier et plus illustre des agriculteurs français. Olivier de Serres, mon cher ami, a été un des initiateurs de la science moderne les mieux inspirés. Précurseur des Descartes et des Bacon, il a su, par la seule force de son esprit, s'élever aux vrais principes de la méthode scientifique, l'observation fécondée par l'induction, et, les appliquant à un art tout spécial, l'amener du premier coup à un degré de perfection inconnu avant lui. Sans doute il ne connaissait ni le labourage à la vapeur, ni les engrais chimiques, ni les instruments aratoires perfectionnés, mais l'aménagement des engrais, les fumures vertes, la préparation mécanique du sol, l'économie du travail agricole, la pratique du drainage, etc., sont enseignés par lui d'une façon magistrale, et l'agronome le plus éclairé de nos jours n'aurait à désavouer aucun des préceptes qu'il a émis sur ces divers éléments de l'exploitation du sol. Comme l'a fait récemment Mathieu de Dombasle, il a mis en honneur un art abandonné jusque là à l'ignorance et à la routine, et a montré toute la noblesse d'une profession que, pour ma part, je suis habitué à considérer comme la plus honorable et la plus belle après le métier des armes. Eh bien, cependant, (disons-le à la honte du triste souverain d'alors), cet homme de bien, ce grand homme, ses travaux, ses écrits, les services rendus à son pays, le souvenir de sa vie paisible, n'ont pu sauver sa maison des fureurs de la guerre ; le Pradel fut envahi, saccagé, incendié, et de cette demeure qui avait abrité le plus utile et le meilleur des Français, il ne resta bientôt debout qu'un pan de mur que la piété de ses descendants a su nous conserver. Au dire des biographes, Olivier de Serres a succombé le 2 juillet 1619, à l'âge de quatre-vingts ans ; cependant on ne trouve nulle part de documents relatifs à sa mort et à sa sépulture. On suppose qu'il a été inhumé dans quelque endroit du Pradel, comme c'était alors assez l'usage chez les protestants. Cette supposition se trouve corroborée par la présence de quatre vieux cyprès qu'on voit s'élever sur un versant de la vallée, et que de temps immémorial on nomme le Tombeau. Mme de V. voudrait qu'on y fit des fouilles, elle a raison ; son mari résiste, mais finira par céder ; vous le savez, ce que femme veut...

On doit regretter, mon cher ami, que depuis longtemps l'Etat ne se soit pas rendu acquéreur du Pradel pour y fonder une école d'agriculture ; c'est sa destination tout indiquée. Une propriété nationale peut seule, par la longévité de son possesseur, être à l'abri du morcellement et de la destruction, et le domaine d'Olivier de Serres ne doit pas périr⁶.

A midi je saluai M. de V. à la porte du parc et pris la route de Villeneuve-de-Berg, qui me fit traverser

6- L'office agricole départemental de l'Ardèche, institué par la loi du 6 janvier 1919 afin de favoriser et provoquer l'accroissement de la production agricole en France, acquiert auprès des époux de Malmazet de Saint-Andéol la partie du domaine s'étendant au nord de la voie ferrée. Le moulin du Pradel a été cédé le 19 juin 1922 par les mêmes époux à un tiers. Répondant au vœu de Mme de Watré, dernière propriétaire privée du Pradel, l'office agricole départemental de l'Ardèche y installe un centre d'apprentissage agricole et une école d'agriculture d'hiver, ainsi qu'un pôle d'expérimentation pour la vigne, les céréales et les prairies artificielles, les ovins et les bovins, qui fonctionne jusqu'à la suppression des offices agricoles départementaux en 1937. À la dissolution des offices agricoles en 1937, le Pradel devient propriété de l'État ; un bail est alors consenti à la Société d'encouragement à l'agriculture jusqu'en 1962. Elle fait fonctionner l'école d'agriculture d'hiver et un centre d'expérimentation agricole, bovins (tarentaises), ovins (charmoises) et volailles (poules wyandottes). Pendant l'hiver 1939-1940, l'école ne fonctionna pas, mais fut ouverte, ainsi que son internat, pendant l'occupation. En 1962, le domaine passe sous la responsabilité directe de la Direction des services agricoles. Pour les accueillir, un nouveau bâtiment est construit au sud de la bastide, en 1964. À la création des lycées agricoles à partir de 1962 (lois de modernisation agricole instaurant la parité avec l'Éducation nationale), le domaine est mis en veilluse : c'est le tout nouveau collège et lycée agricole Olivier-de-Serres, édifié à Aubenas en 1971-1972, qui lui ravit ses cursus. Toutefois, dès la rentrée de 1973 est ouvert le centre de formation professionnelle agricole pour jeunes du Pradel. C'est sous l'égide du lycée agricole d'Aubenas qu'un centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) est créé au Pradel en 1976. En 1983, l'exploitation est rattachée au lycée agricole d'Aubenas. Aujourd'hui partie intégrante du lycée agricole Olivier-de-Serres à Aubenas, le Pradel propose une diversité de formations sous l'appellation « Établissement public local d'enseignement agricole Olivier de Serres, Centre de formation professionnelle et de promotion agricole ». Il assure le perfectionnement et la reconversion des adultes. Lemaître Pascal. Maison forte, dite domaine du Pradel, actuellement Centre de formation professionnelle et de promotion agricole Olivier de Serres. <https://patrimoine.auvergnerhonealpes.fr>

plusieurs fois le lit de la Claduègne, presque à sec en ce moment. Dans cette vallée, située au pied des montagnes et sous l'éclatant soleil du Languedoc, régnait une chaleur torride, et depuis six heures j'avais tellement transpiré, que, malgré la marche, ma peau restait sèche, n'ayant plus d'eau à rendre ; j'étais momifié. Heureusement qu'à une heure je trouvais à m'humecter de nouveau à la gare de Villeneuve-de-Berg, où j'arrivais à trois heures de l'après midi. Mon premier soin fut de réparer mes forces par deux heures de sommeil ; j'allai ensuite me promener un peu par la ville, visiter la maison qui a vu naître Olivier de Serres et saluer la statue qu'on lui a élevée sur une esplanade, après quoi je revins dîner et commencer ma nuit.

10^{ème} lettre de Vallon le 19 août
Les grottes de Vallon. Le pont d'Arc

11^{ème} lettre de Laval-Saint-Romain (Gard) le 20 août
De Vallon à Saint-Martin. Six heures de navigation sur l'Ardèche

12^{ème} lettre des Vans le 21 août
Barjac. Saint-Ambroix. La forêt de Païolive

13^{ème} lettre de Valgorge le 22 août
La Blachère. Joyeuse. Largentière. Les vallées de la Ligne et de la Beaume.

14^{ème} lettre de Jaujac le 23 août
Le Tanargue. Les rochers d'Abraham. La vallée de l'Alignon. La coupe de Jaujac



Troisième semaine de Jaujac au Puy et à Saint-Etienne

15^{ème} lettre de Montpezat-sous-Bozon le 24 août
Les basaltes de l'Alignon. La gravenne de Soullhiol. La Gueule d'Enfer. Les falaises de Thueyts. Les Echelles du Roi. La gravenne de Montpezat.

16^{ème} lettre du hameau du Lac le 25 août
La crête des Cévennes. Le cratère de Fontollière. La Loire. Rieutort. Usclades. Arrivée au lac d'Issarlès

17^{ème} lettre du 26 août d'Arlempdes
Le lac d'Issarlès. Le volcan de Lafarre. La vallée de la Loire à Arlempdes

...// Je vous écris, mon cher confrère, sous le coup de l'émotion persistante que me cause une singulière aventure qui m'est arrivée cette nuit ; encore une histoire de puces, il est écrit que ces maudits insectes troubleront ma vie de toutes les façons ; voici, en deux mots, l'affaire. La famille qui m'a hébergé la nuit dernière se compose de six personnes : du père et de la mère déjà vieux ; d'une première, fille mariée et en ce



moment nourrice d'un poupon de quelques semaines ; du mari de la jeune femme ; enfin d'une fille cadette âgée d'une vingtaine d'années, qui, probablement, n'attend qu'une bonne occasion pour suivre l'exemple de son aînée. J'ai soupé hier soir à côté de cette famille ; avec le poupon ils étaient six, pas un de plus. Après dîner je laissai ces braves gens achever ensemble leur soirée et montai me coucher. La chambre qu'on m'avait donnée contenait bien un second lit, mais je n'y avait pas fait autrement attention, et m'étais couché sans songer à vérifier si ce lit était ou non occupé d'habitude. La fatigue et la profondeur

d'un premier sommeil me rendirent d'abord insensible aux piqûres des hussards noirs, mais, au bout de quelques heures, leurs morsures réitérées me réveillèrent, et alors commença une chasse que je n'ai plus à

vous décrire, chasse irritante, pénible, mais indispensable si je veux avoir un peu de sommeil. Pour la troisième fois depuis une heure, j'étais relancé par les puces et venais d'en occire deux, quand, après avoir éteint ma chandelle et m'être réinstallé tant bien que mal dans un lit bouleversé, je crus entendre partir du lit



voisin un léger bruit. J'écoutai attentivement, il n'y avait pas à s'y méprendre, quelqu'un couchait là : un souffle doux, flûté, musical, tel que peut l'exhaler la poitrine d'une jeune fille ou d'un enfant, s'y succédait avec un rythme d'une régularité parfaite. De qui provenait cette respiration ? voilà ce qu'il me vint tout naturellement à l'esprit de rechercher. Ce n'était pas à coup sûr des grands parents, que j'entendais toussiller au rez-de-chaussée ; ce n'était pas davantage du jeune ménage, qui parlait dans une pièce voisine, tout en s'occupant du bébé, et dont les voix m'arrivaient facilement à travers les minces cloisons de sapin qui nous séparaient. En procédant par exclusion, j'arrivai à conclure avec certitude que mon camarade de chambrée n'était autre que la seconde fille, qui, sans plus s'occuper de moi que du Grand Turc, était venue coucher à sa place habituelle. Vous le comprenez, mon cher confrère, les

réflexions que me suggéra ma découverte n'étaient pas précisément gaies : si peu de prétentions qu'on conservées, il n'est pas agréable de s'avouer qu'on n'est plus compté pour rien par le beau sexe. Mais une autre préoccupation m'assiégeait à ce moment et me jetait dans une cruelle inquiétude : si ma voisine, réveillée par le bruit, m'avait vu cherchant mes puces ! Je vous l'affirme, je mets toute la décence possible dans cette recherche, mais enfin, quand on se livre à la chasse des puces, il faut bien aller les prendre où elles sont... //

Pendant les cinq heures de marche qu'il m'a fallu faire pour aller du lac d'Issarlès à Arlempdes, j'ai dû escalader bien des chaînons élevés, descendre ensuite dans des vallons profonds... //

Toute cette partie du département de la Haute-Loire m'a paru assez peuplée, eu égard à la nature de son sol, peu fertile, comme l'est généralement le granite. Des villages s'échelonnent de distance en distance, et nous avons traversé ou eu en vue, aujourd'hui, ceux d'Issarlès, Lafarre, Salettes et Vielprat. Dans les campagnes se montrent aussi quelques hameaux, et je fus très frappé de voir qu'auprès de chacun d'eux, soit dans un coin du jardin, soit devant la maison, soit à côté, mais jamais plus loin que 25 ou 30 mètres, s'élevait un groupe de sorbiers des oiseleurs (*sorbus aucuparia*), en ce moment couverts de larges corymbes de ces baies corail dont l'effet décoratif est bien connu. Mon guide, que j'interrogeai sur les causes de la prédilection dont cet arbre paraît être l'objet dans les Cévennes, m'apprit alors que les paysans cultivent le sorbier pour attirer les grives à portée de leurs maisons. Sont-ils assez ingénieux et chasseurs, ces paysans cévenols ! Représentez-vous, mon cher confrère, la scène suivante : le froid commence à sévir, la neige couvre la montagne, les grives sentent les atteintes du besoin, et leurs bandes affamées, attirées par le fruit rouge des sorbiers, viennent s'abattre sur ces arbres. Le Cévenol, tranquillement assis auprès d'un bon feu, quitte un instant sa bouffarde, entrouvre sournoisement la porte ou la fenêtre de sa maison, et, boum..., quatre, cinq, six grives mordent la poussière, c'est-à-dire la neige ; un quart d'heure, une demie heure après, la même scène se renouvelle, si bien qu'à la fin de la journée les victimes se comptent par douzaines. Vrai, quand je serai tout à fait vieux et hors d'état de marcher longtemps, il n'est pas impossible que j'aie fait connaissance avec ce genre de sport... //



(à suivre...)

Jean Claude Brunelin

HISTOIRE NATURELLE de PLINE L'ANCIEN¹

Laine et moutons

L'auteur

Pline l'ancien, *Caius Plinius Secundus*, est né en 23 apr. J.-C. à Côme dans le Nord de l'Italie et mort en 79 à Stabies, près de Naples, lors de l'éruption du Vésuve. Ecrivain et naturaliste, il est l'auteur d'une monumentale encyclopédie intitulée *Histoire naturelle (Naturalis Historia)*, publiée vers 77 et comptant trente-sept volumes. C'est le seul ouvrage de Pline l'ancien qui nous soit parvenu. Il a longtemps été une importante référence scientifique et technique. Pline a en effet rassemblé le savoir de son époque sur des sujets variés, tels que les sciences naturelles, l'astronomie, l'anthropologie, la psychologie et la métallurgie.

En 79 apr. J.-C., il adopte son neveu Pline le Jeune, qui prend le nom de *Caius Plinius Caecilius Secundus*.

L'Histoire naturelle

L'auteur commence par exposer des notions sur le monde, la Terre, le Soleil, les planètes, et les propriétés remarquables des éléments. De là il passe à la description géographique des parties de la Terre connues des anciens.

Après la géographie vient ce que nous appellerions l'histoire naturelle, à savoir l'histoire des animaux terrestres, des poissons, des insectes et des oiseaux.

La partie botanique qui suit est très considérable, d'autant plus que Pline introduit beaucoup de renseignements sur l'artisanat, comme la fabrication du vin et de l'huile, la culture des céréales, et différentes applications industrielles. Il s'intéressa ainsi à la fabrication

du papyrus (XIII, 68-38) et des teintures de pourpre (IX, 130). Après la partie botanique, il revient aux animaux pour énumérer les remèdes qu'ils fournissent ; enfin il passe aux substances minérales, ce qui lui donne l'occasion de faire à la fois l'histoire des procédés d'extraction de ces substances, et celle de la peinture et de la sculpture chez les Anciens.

Cette monumentale encyclopédie, dans laquelle Pline a compilé le savoir de son époque, a longtemps été la référence en matière de connaissances scientifiques et techniques. Pour la réaliser, Pline dit avoir consulté 2 000 ouvrages de 500 auteurs différents. Selon son neveu Pline le Jeune, sa méthode de travail était de prendre des notes tandis qu'un de ses esclaves lui lisait un livre à haute voix.

Sa mort tragique

Le 24 octobre 79, jour de l'éruption du Vésuve qui ensevelit Pompéi et Herculaneum, il se trouvait à Misène, en tant que Préfet commandant la flotte militaire romaine, basée en cet endroit. Voulant observer le phénomène au plus près et désirant porter secours à des amis en difficulté sur les plages de la baie de Naples, il partit avec ses galères, traversant jusqu'à Stabies, aujourd'hui Castellammare di Stabia où il mourut, probablement asphyxié, à 56 ans. Son neveu écrivit : « Mon oncle se coucha sur un drap étendu, demanda de l'eau froide, et en but deux fois. Bientôt des flammes et une odeur de soufre qui en annonçait l'approche mirent tout le monde en fuite et forcèrent mon oncle à se lever. Il se lève appuyé sur deux jeunes esclaves, et au même instant il tombe mort. J'imagine que cette épaisse vapeur arrêta sa respiration et le suffoqua. Il avait naturellement la poitrine faible, étroite et souvent haletante. »

L'éruption fut décrite par son neveu Pline le Jeune dont le nom est retenu en volcanologie ancienne pour décrire ce type d'éruption : on parle en effet d'« éruption plinienne ».

Le récit de ses dernières heures est relaté dans une intéressante lettre que Pline le Jeune adressa, 27 ans après les faits, à Tacite (*Epp.*, VI, 16).



1- Site de Philippe Remacle <https://remacle.org> > bloodwolf > erudits > livre 8

Pline à son cher Tacite salut

« Vous me demandez de vous raconter la fin de mon oncle pour pouvoir la transmettre plus exactement à la postérité. // Il se trouvait à Misène et commandait la flotte en personne. Le 9 avant les calendes de septembre, aux environs de la septième heure, ma mère lui apprend qu'on voit un nuage extraordinaire par sa grandeur et son aspect. Il venait de prendre son bain de soleil, puis d'eau froide, il avait fait un repas léger étendu sur son lit et y travaillait. Il demande ses chaussures, monte à l'endroit d'où on pouvait le mieux contempler le phénomène en question : une nuée se formait (on ne pouvait bien voir de loin de quelle montagne elle sortait, on sut ensuite que c'était du Vésuve), ayant l'aspect et la forme d'un arbre et faisant penser surtout à un pin. Car après s'être dressée à la manière d'un tronc fort allongé, elle déployait comme des rameaux, ayant été d'abord, je suppose, portée en haut par la colonne d'air au moment où elle avait pris naissance, puis cette colonne étant retombée, abandonnée à elle-même ou cédant à son propre poids, elle s'évanouissait en s'élargissant ; par endroit elle était d'un blanc brillant, ailleurs poussiéreuse et tachetée, par l'effet de la terre et de la cendre qu'elle avait emportée.

Mon oncle trouva tout cela curieux et bon à connaître de plus près, en savant qu'il était. Il fait mettre en état un bateau liburnien ; il m'offre, si cela me plaît de venir avec lui ; je lui répondis que je préférerais rester à mon travail et précisément c'était lui qui m'en avait donné la matière. Il sortait de chez lui ; on lui remet un billet de Rectina, femme de Cascus, effrayée du danger qui la menaçait (sa villa était en bas et elle ne pouvait plus fuir qu'en bateau) ; elle suppliait qu'on l'arrachât à une situation si terrible. Mon oncle change son plan et ce qu'il avait entrepris par amour de la science, il l'achève par héroïsme. Il fait sortir des quadrirèmes et s'embarque lui-même, avec l'intention de secourir, outre Rectina, beaucoup d'autres personnes (les agréments du rivage y avaient attiré bien des visiteurs). Il gagne en toute hâte la région que d'autres fuient et vogue en droite ligne, le cap droit sur le point périlleux, si libre de crainte que toutes les phases du terrible fléau, tous ses aspects, à mesure qu'il les percevait du regard, étaient notés sous sa dictée ou par lui-même.

Déjà les bateaux recevaient de la cendre, à mesure qu'ils approchaient plus chaude et plus épaisse, déjà aussi de la pierre ponce et des cailloux noircis, brûlés, effrités par le feu, déjà il y avait un bas-fond et des rochers écroulés interdisaient le rivage. Il hésita un moment : reviendrait-il en arrière ? Puis, à son pilote qui le lui conseillait : « La fortune, dit-il, seconde le courage ; mets la barre sur l'habitation de Pomponianus ». Ce dernier était à



Stabies, de l'autre côté du golfe (car le rivage revient sur lui-même de façon à former une courbe insensible que remplit la mer). En cet endroit, alors que le péril n'était pas encore là, mais avait été vu et en se développant s'était approché, Pomponianus avait fait charger ses paquets sur des bateaux, décidé à fuir si le vent contraire tombait. Ce vent à ce moment était tout à fait favorable à mon oncle qui arrive, embrasse son ami tremblant, le console, l'encourage et voulant calmer ses craintes par le spectacle de sa tranquillité à lui, se fait descendre dans le bain ; en en sortant il se met à table et soupe avec gaîté, ou, ce qui n'est pas moins beau, en feignant la gaîté.

Pendant ce temps, le sommet du mont Vésuve brillait sur plusieurs points de larges flammes et de grandes colonnes de feu dont la rougeur et l'éclat étaient avivés par l'obscurité de la nuit. Mon oncle répétait que des foyers laissés allumés par les paysans dans leur fuite hâtive et des villas abandonnées brûlaient dans la solitude, voulant par là calmer les craintes. Alors il se livra au repos et dormit d'un sommeil qui ne peut être mis en doute, car sa respiration, rendue par sa corpulence grave et sonore, était entendue par ceux qui allaient et venaient devant sa porte. Mais la cour par laquelle on accédait à son appartement était déjà remplie de cendres mêlées de pierres ponces qui en avait élevé le niveau au point qu'en restant plus longtemps dans sa chambre il n'en aurait pu sortir. On le réveille, il vient rejoindre Pomponianus et les autres qui avaient passé toute la nuit debout. On tient conseil : restera-t-on dans un lieu couvert ou s'en ira-t-on dehors ? Des tremblements de terre fréquents et amples agitaient les maisons qui semblaient arrachées à leurs fondements et oscillaient dans un sens, puis dans l'autre. À l'air libre en retour tombaient des fragments de pierre ponce, légers et poreux, il est vrai, mais qu'on redoutait. C'est à quoi on se résigna après comparaison des dangers. Chez mon oncle triompha le meilleur des deux points de vue : chez les autres, la plus grande des deux peurs. Ils mettent des oreillers sur leur tête et les attachent avec des linges : ce fut leur protection contre ce qui tombait du ciel.

Déjà le jour était levé partout, mais autour d'eux une nuit plus épaisse que toute autre nuit et qu'atténuait pourtant une foule de feux et des lumières de toute sorte. On résolut d'aller sur le rivage et de voir de près s'il était maintenant possible de prendre la mer ; mais elle était encore grosse et redoutable. Là, on étendit un linge sur lequel mon oncle se coucha ; il demanda à plusieurs reprises de l'eau fraîche et en but ; ensuite les flammes et

l'odeur de soufre qui les annonçait font fuir ses compagnons et le réveillent. Il s'appuie sur deux esclaves pour se lever et retombe immédiatement. Je suppose que l'air épaissi par la cendre avait obstrué sa respiration et fermé son larynx qu'il avait naturellement délicat, étroit et souvent oppressé. Quand le jour revint (c'était le troisième depuis celui qu'il avait vu pour la dernière fois), son corps fut trouvé intact, en parfait état et couvert des vêtements qu'il avait mis à son départ ; son aspect était celui d'un homme endormi plutôt que d'un mort // »

Laine et moutons

Nous reprenons le LIVRE VIII, traitant de la nature des animaux terrestres et en particulier les chapitres LXXII. Des bêtes à laine et de leur génération. - LXXIII. Variétés de la laine et de ses couleurs. - LXXIV. Diverses étoffes pour vêtements. - LXXV. De la forme des moutons. Du musmon. -

Le Livre IX contenant les animaux aquatiques et en particulier les coquillages marins. LXII. Comment les emploie-t-on pour teindre les laines ? Quelle est l'époque de l'usage de la pourpre à Rome, du laticlave et de la prétexte. LXIV. Des étoffes appelées conchyliées.

Le Livre XXIX traitant des remèdes fournis par les autres animaux...

LXXII. Des bêtes à laine et de leur génération.

[1] Les moutons sont aussi très estimés, soit pour les victimes qu'ils fournissent aux dieux, soit pour les toisons qu'ils donnent. Si les bœufs cultivent les champs qui nourrissent l'homme, nous devons aux moutons ce qui protège nos corps. Les mâles et les femelles sont aptes à la génération depuis deux ans jusqu'à neuf, quelquefois jusqu'à dix ; les agneaux de la première portée sont plus petits. Ces animaux sont en chaleur depuis le coucher d'Arcturus, c'est à-dire le troisième jour avant les ides de mai (13 mai) (XVIII, 67) jusqu'au coucher de la constellation de l'Aigle, le 10 des calendes d'août (23 juillet) (XVIII, 69). La gestation dure cent cinquante jours : dépassant ce terme, les petits sont sans force ; les anciens appelaient *cordi* ces agneaux tardifs.

[2] Plusieurs préfèrent les agneaux d'hiver à ceux du printemps, parce qu'il vaut mieux qu'ils soient forts avant le solstice d'été que forts avant le solstice d'hiver ; c'est le seul animal qui se trouve bien de naître en hiver. Le bélier dédaigne les jeunes brebis, et recherche les vieilles ; lui-même il vaut mieux à un âge avancé, et, privé de ses cornes, il rend encore plus de services. On réduit sa pétulance en lui perçant une corne près de l'oreille. Le testicule droit lié, il engendre des femelles ; le testicule gauche, des mâles. Le bruit du tonnerre fait avorter les brebis pleines qui se trouvent isolées ; on prévient cet accident en les réunissant ; la compagnie les préserve.

[3] On dit que pendant le vent du nord les conceptions sont de mâles, et de femelles pendant le vent du midi. Dans cette espèce on considère surtout la bouche du mâle ; car la couleur de ses veines sublinguales se reproduit dans la toison des agneaux, qui a plusieurs nuances si ces veines en ont plusieurs : le changement d'eau et de boisson fait aussi varier la couleur de la laine. Il y a deux espèces principales de moutons, l'espèce qu'on couvre et celle qu'on laisse exposée à l'air (XXVI, 62) ; la première a la toison plus molle, l'autre est plus difficile pour ses pâturages, l'espèce qu'on couvre broutant même des ronces. Les meilleures couvertures pour les brebis sont de laine d'Arabie.

LXXIII. Variétés de la laine et de ses couleurs.

[1] La laine la plus renommée est celle d'Apulie; en second lieu, celle qu'on appelle laine grecque en Italie, et ailleurs laine italienne; en troisième lieu, la laine de Milet. La laine d'Apulie est courte, et n'est célèbre que pour la fabrication des *paenula* (manteaux contre la pluie). On estime le plus celle des environs de Tarente et



de Canusium ; et, en Asie, une laine de même espèce, celle de Laodicée² (V., 29). Aucune laine blanche n'est préférée à celle des environs du Pô. Jusqu'à présent aucune laine n'a dépassé cent sesterces la livre.

[2] On ne tond pas partout les moutons; on a conservé dans quelques lieux l'usage d'arracher la laine³. Elle a différentes couleurs; on n'a pas même assez de mots pour en dénommer les variétés. L'Espagne fournit plusieurs sortes de laines dites naturelles ; la laine noire naturelle la plus estimée vient de Pollentia près des Alpes⁴ ; l'Asie, ainsi que la Bétique⁵, envoie la rousse, qu'on appelle Érythrée ; Cunusium envoie la fauve, et Tarente, la brune. Toutes les laines en suint ont une vertu médicamenteuse (XXIX, 9). La laine de l'Istrie et



de la Liburnie ressemble plus à du poil qu'à de la laine ; elle ne peut servir à la fabrication des étoffes à long poils, non plus que celle que Salacie en Lusitanie recommande pour les étoffes à carreau. La laine de Piscène (Pézenas), dans la province Narbonnaise, est semblable; semblable aussi est celle d'Égypte, avec laquelle on garnit les habits usés et on les fait durer encore longtemps. La bourre de laine est, de toute antiquité, en faveur pour les tapis. Homère (Od., IV, 427) nous montre que les anciens s'en servaient déjà. Les Gaulois et les Parthes ont chacun une manière différente de les broder. En foulant la laine on fait le

feutre, étoffe qui, imbibée de vinaigre, résiste au fer même ; bien plus, la laine résiste au feu dans le dernier apprêt qu'elle subit, car elle sort des chaudières des dégraisseurs pour être employée à faire des matelas, invention qui, je crois, est gauloise; du moins est-ce par des noms gaulois qu'on distingue les espèces de matelas (XIX, 2): je ne puis dire à quelle époque l'usage en a commencé.

[4] Les anciens couchaient sur une paille comme celle dont on se sert encore aujourd'hui dans les camps. Les gausapes⁶ ont commencé du temps de mon père; les amphimalles⁷, de mon temps, ainsi que les ceintures à longs poils. Quant à la tunique laticlave⁸ en forme de gausape c'est une mode qui ne fait que de naître. Les laines noires ne prennent aucune couleur ; quant à la teinture des autres, nous en parlerons en son lieu, lorsque nous passerons en revue les coquillages marins (IX, 62) ou les plantes (XXI, 22).

LXXIV. Diverses étoffes pour vêtements.

[1] M. Varron rapporte, comme témoin oculaire, que de la laine sur la quenouille et le fuseau de Tanaquil, qui fut aussi appelée Caia Caecilia, se voyait encore de son temps dans le temple de Sangus ; et dans le temple de la Fortune une robe royale ondée quelle avait faite, et que Servius Tullius avait portée. C'est pour cela que les jeunes filles qui se marient ont avec elles une quenouille garnie et un fuseau chargé. Tanaquil trouva l'art de faire une tunique droite (tissée de haut en bas), telle que celle que les jeunes gens et les nouvelles mariées prennent avec la toge sans bordure. Les étoffes ondées furent d'abord les plus estimées, puis vinrent les étoffes soriculées. Fénestella dit que les toges à poil ras et les toges phryxianes commencèrent dans les

2- Près de Denizli, au sud-est de la Turquie, gisent les ruines de l'ancienne ville de Laodicée. Connue sous le nom de Diospolis, puis de Rhoas, la ville fut sans doute rebâtie au troisième siècle avant notre ère par Antiochus II, souverain de la dynastie des Séleucides, qui lui donna le nom de sa fille Laodice. Laodicée était largement connue pour les vêtements de laine noire et lustrée qui y étaient confectionnés. Il se peut que le noir ait été la couleur naturelle d'une race particulière de moutons. Ou bien, peut-être Laodicée était-elle célèbre pour la teinture noire exceptionnelle qui y était produite. Laodicée — ville opulente. <https://wol.jw.org/fr>

3- L'épilation est encore pratiquée de nos jours sur les lapins angora.

4- Alpes Cottiennes en latin *Alpes Cottiae*. Province romaine des Alpes occidentales, créée par Néron en 36 après J.-C. Son nom dérive de *Cottius Marcus Julius*, roi d'un petit État ligurien, devenu l'allié de Rome. La province couvrait la région comprise entre le Mont-Cenis et le Mont-Viso, et avait pour capitale Suse (l'ancien *Segusio*). Larousse.fr

5- Province romaine qui couvrait le sud de l'Espagne, sur un territoire correspondant à peu près à l'actuelle Andalousie. La Bétique tire son nom du fleuve *Baetis*. Wiktionnaire.org

6- Chlamyde, manteau à franges que portaient les Romains pour se protéger du froid, souvent une étoffe de laine avec des poils d'un côté.

7- Etoffe grossière.

8- C'est une tunique garnie d'une bande de pourpre, laticlavus de latus, large et de clavus, bande de pourpre cousue à la tunique. Cette bande était large pour les sénateurs et étroite pour les chevaliers.

dernières années du dieu Auguste. Les étoffes d'un tissu serré, préparées avec le pavot (XIX, 4 ; XX, 78), ont une origine plus ancienne ; le poète Lucillus les avait déjà reprochées à Torquatus.

[2] Les robes prétextes⁹ ont été inventées chez les Étrusques. Je lis que les rois portèrent la trabée¹⁰ (IX, 63). Homère (II, III, 125) parle des étoffes brodées, d'où viennent les étoffes triomphales¹¹ (IX, 60). Les phrygiens ont trouvé l'art de broder à l'aiguille ; c'est pour cela que ces ouvrages sont appelés Phrygiens. C'est encore dans l'Asie que le roi Attale a trouvé le moyen de joindre des fils d'or aux broderies, d'où vient que ces étoffes ont été appelées attaliques (XXXIII, 29). Babylone est très célèbre pour la fabrication des broderies de diverses couleurs, d'où le nom des broderies babyloniennes. Alexandrie a inventé l'art de tisser à plusieurs lisses les étoffes qu'on appelle brocarts ; la Gaule, les étoffes à carreaux.

[3] Déjà, dans les accusations portées par Métellus Scipion contre Caton, figurent des couvertures babyloniennes de lit de table vendues 800.000 sesterces ; et tout récemment Néron a payé ces mêmes étoffes 4.000.000 de sesterces. Les prétextes dont Servius Tullus avait recouvert la statue de la Fortune, consacrée par lui, ont duré jusqu'à la mort de Séjan : il est singulier que pendant cinq cent soixante ans elles n'aient ni changé ni été attaquées par les insectes. Nous avons vu nous même des toisons sur l'animal vivant, teintées en pourpre, en écarlate et en violet, une demi-livre de chaque, comme si la nature les produisait ainsi pour la satisfaction du luxe.

LXXV. De la forme des moutons. Du musmon.

[1] Une brebis a assez de race quand elle a les jambes courtes et le ventre couvert de laine ; celles dont le ventre est nu, appelées par les anciens *apiques*, étaient réprochées. En Syrie, la queue des moutons est d'une coudée, et c'est là que se trouve le plus de laine. On regarde comme prématuré de châtrer les agneaux avant cinq mois. (XLIX.) Il y a en Espagne, et surtout en Corse, une espèce qui ne diffère pas beaucoup du mouton ; on l'appelle musmon (mouflon) ; le poil de cet animal se rapproche plus de celui de la chèvre que de la toison de la brebis.



[2] Les anciens appelaient *umbres* les produits du musmon et de la brebis. La partie la plus faible chez le mouton est la tête ; aussi faut-il le faire paître le dos tourné au soleil (XVIII, 76). Les animaux à laine sont les plus stupides : pour les faire aller là où ils craignent d'aller il suffit d'en entraîner un par la corne. Leur vie la plus longue est de dix ans, de treize en Éthiopie ; la chèvre, en Éthiopie aussi, vit onze ans, tandis qu'elle n'en vit guère que huit dans les autres pays. Dans ces deux espèces la conception n'exige pas plus de quatre accouplements.

Le Livre IX contenant les animaux aquatiques et en particulier les coquillages marins

Livre IX, 62

[1] Si là je passais à d'autres objets, le luxe croirait certes qu'on lui fait tort, et nous accuserait de négligence. Entrons donc dans les ateliers, et, de même que l'on connaît la production des céréales, soutien de la vie, faisons connaître les jouissances de leur vie à ceux qui se plaisent à ces frivolités. Les coquillages pour la pourpre et les couleurs conchyliennes (les éléments sont les mêmes, la combinaison seule diffère) ; ces coquillages, dis-je, sont de deux espèces : la plus petite est le buccin, ayant la forme et portant le nom de la conque qui produit le son du cor (*buccina*) ; l'ouverture est ronde, à pourtour incisé.



9- Dans l'ancienne Rome, la toge prétexte (en latin : *toga praetexta*) ou la prétexte (*praetexta*) est une toge blanche bordée d'une bande de pourpre utilisée par les magistrats dits *curules* (tous sauf les questeurs, les édiles plébeiens et les tribuns de la Plèbe), et par les garçons de 7 à 17 ans. Ces derniers revêtent ensuite la toge virile des adultes, entièrement blanche, lors des *Liberalia*. Elle était portée également par les Étrusques

10- Une trabée (en latin *trabea*) est une toge pourpre ou composée de bandes de couleurs pour les cérémonies d'apparat de la Rome antique.

11- La toge triomphale est entièrement teinte de pourpre et décorée de bandes et de broderies d'or. Ajustée en de magnifiques drapés, elle entre dans le costume d'apparat des hauts dignitaires de l'Empire qui la portent lors des fêtes et des grandes cérémonies.

[2] L'autre est appelée pourpre ; son bec s'avance formant un canal qui, tubulé à l'intérieur sur le côté, livre passage à la langue ; en outre, la coquille est couverte, jusqu'au sommet, de pointes, d'ordinaire au nombre de sept, et disposées en rond ; mais le buccin n'en a pas. Tous les deux ont autant de spirales qu'ils ont d'années. Le buccin ne s'attache qu'aux roches, et on le prend auprès des écueils. (XXXVII.) Les pourpres portent un autre nom, celui de pélagiennes ; il y en a de plusieurs espèces, distinctes par l'alimentation et le séjour. La pourpre de vase, nourrie dans une fange putride, et la pourpre d'algue, nourrie de cette plante, sont l'une et l'autre les moins estimées. Celle de roche est meilleure ; on la recueille sur les bancs de rochers ; cependant la pourpre qu'elle fournit est encore trop claire et trop légère. La pourpre de galet, ainsi appelée des galets de mer, est merveilleusement propre à la fabrication des couleurs conchyliennes. Mais la meilleure de beaucoup



pour la teinture en pourpre est celle qu'on appelle dialutensis, à cause qu'elle se nourrit sur des terrains variés.

[3] On prend les pourpres avec des espèces de nasses petites et à maille large, qu'on jette dans la mer. On y met pour appât des coquillages qui pincant en se fermant, tels que les moules (XXXII, 31). Ces coquillages à demi-morts, mais qui, rendus à la mer, se raniment et s'ouvrent avidement, sont recherchés par les pourpres, qui les attaquent en avançant la langue se sentant piqués, ils se ferment, et serrent ce qui les blesse ; et les pourpres, victimes de leur

avidité, sont enlevées suspendues par la langue.

LXII. Comment les emploie-t-on pour teindre les laines?

[1] La saison la plus favorable pour cette pêche est après le lever de la Canicule ou avant le printemps ; mais quand les pourpres ont jeté leur cire, la teinture qu'elles fournissent n'a pas de solidité. On ignore cela dans les teintureries, et cependant ce point est essentiel. On extrait la veine dont nous avons parlé (IX, 60), il est nécessaire d'y mettre du sel, vingt onces environ pour cent livres de suc. Une macération de trois jours est tout ce qu'il faut ; car la liqueur a d'autant plus de force qu'elle est plus récente.

[2] On la fait bouillir dans des vases de plomb ; et cent amphores (1944 litr.) de cette préparation doivent être réduites à cinq cents livres à l'aide d'une chaleur modérée ; aussi se sert-on d'un tuyau répondant à un foyer éloigné. On enlève de temps en temps avec l'écume les chairs qui nécessairement sont restées adhérentes aux veines ; au dixième jour environ, tout est fondu. Pour essayer la liqueur, on y plonge de la laine dégraissée ; et la cuisson continue jusqu'à ce qu'on ait atteint le point. La teinte qui tire sur le rouge vaut moins que celle qui tire sur le noir. La laine trempe pendant cinq heures, puis on la replonge après l'avoir cardée, jusqu'à ce qu'elle soit saturée. Le buccin ne s'emploie pas seul, parce que la teinture qu'il donne n'est pas durable.

[3] Uni à la pourpre, il prend très bien le mordant, et il donne à la nuance trop foncée de celle-ci l'éclat sévère de l'écarlate (IX, 65), qui est ce qu'on recherche. Ainsi combinées, ces deux couleurs se donnent l'une à l'autre de l'éclat et du sombre. La juste mesure du mélange est, pour 50 livres de laine, 200 livres de buccin et 110 livres de pourpre : c'est ainsi que se fait cette admirable couleur d'améthyste (XXXVII, 40). Pour la couleur tyrienne on trempe d'abord la laine dans la pourpre quand la cuisson est encore peu avancée, puis on achève la teinture en la trempant dans le buccin ; elle est parfaite quand elle a la couleur du sang coagulé, c'est-à-dire un aspect noirâtre avec un reflet brillant : aussi Homère (*Il.*, XVII, 360) dit-il le sang pourpré.

Toga Trabea



LXIII. Quelle est l'époque de l'usage de la pourpre à Rome, du laticlave et de la prétexte. (XXXIX.)

[1] Je vois que de tout temps la pourpre a été en usage à Rome (IX, 74), mais que Romulus ne l'employait que pour la trabée. Il est certain du moins que le roi Tullus Hostilius est le premier qui se servit de la prétexte et du laticlave ; et ce fut après la défaite des Étrusques. Cornélius Népos, qui mourut sous le règne du dieu Auguste, a dit : « Pendant ma jeunesse, la pourpre violette était en faveur ; la livre s'en vendait 100 deniers ; puis après ce fut la pourpre rouge de Tarente. »

[2] Elle fut remplacée par la pourpre tyrienne dibaphe, qui coûtait plus de 1000 deniers la livre. P. Lentulus Spinther, édile curule, fut le premier qui s'en servit pour la prétexte ; on le blâma : aujourd'hui quel est celui qui n'ait dans sa salle à manger des tapis de lit en pourpre tyrienne ? » Spinther fut édile l'an de Rome 691, sous le consulat de Cicéron. Ou appelait alors dibaphe la pourpre deux fois teinte ; c'était de la somptuosité : aujourd'hui presque toutes les pourpres de quelque prix sont teintées de cette façon.

LXIV. Des étoffes appelées conchyliées.

[1] Pour les étoffes conchyliennes le procédé est le même ; seulement on n'emploie pas le buccin. En outre, on mêle au suc de l'eau et de l'urine d'homme par parties égales ; on y ajoute aussi une moitié de plus en pourpre (c'est-à-dire que pour 60 livres de laine on met 165 livres de pourpre). C'est ainsi qu'au moyen d'une saturation incomplète on obtient cette nuance pâle si estimée, et d'autant plus claire que la laine a pris moins de teinture. (XL.) Le prix de ces sucus varie suivant que les côtes sont plus ou moins abondantes en coquillages : cependant il est bon d'apprendre à ceux qui payent ces couleurs un prix excessif, que 100 livres de pourpre ne se payent jamais plus de 50 deniers, et 100 livres de buccin 100 deniers.

Le Livre XXIX, traitant des remèdes fournis par les autres animaux...

Livre XXIX- IX.

1. Nous commencerons par des remèdes reconnus, c'est-à-dire par les *laines* et les oeufs, pour donner la première place aux substances principales. Toutefois, chemin faisant, il sera nécessaire d'en mentionner quelques-unes hors de leur place. Après tout, la pompe des expressions ne ferait pas défaut à la matière, si notre seul but n'était pas de rechercher ce qui est digne de foi ; car tout d'abord on cite des remèdes tirés de la cendre et du nid du phénix, comme si cela avait quelque certitude, et n'était pas une fable : c'est une dérision d'indiquer des remèdes qui ne peuvent revenir qu'au bout de mille ans. (II.) Les anciens Romains avaient attribué à la laine une importance même religieuse, ordonnant que les nouvelles mariées toucheraient avec la laine la porte de leur demeure.

2. Outre l'habillement et la protection contre le froid, la laine fournit, étant en suint, plusieurs remèdes dans de l'huile, du vin ou du vinaigre, suivant qu'il faut adoucir ou exciter, resserrer ou dilater. On l'applique sur les membres luxés, sur les nerfs douloureux, et on l'humecte fréquemment ; quelques-uns ajoutent même du sel pour les luxations ; d'autres appliquent, avec la laine, de la rue pilée et de la graisse. On s'en sert de même pour les contusions et les tumeurs. Elle rend, dit-on, l'haleine agréable, si l'on s'en frotte les dents et les gencives avec addition de miel.



3. Elle est bonne pour la phrénitis¹², en fumigation. Pour arrêter l'épistaxis¹³, on l'introduit dans les narines avec de l'huile rosat, ou, d'une autre façon, on en tamponne les oreilles. On en fait avec le miel un topique pour les vieux ulcères. Trempée dans du vin ou du vinaigre ou de l'eau froide et de l'huile, et exprimée, elle guérit les plaies. La laine de bélier lavée dans de l'eau froide, puis trempée dans de l'huile, calme les inflammations de la matrice dans les maladies des femmes. S'il y a chute de matrice, la fumigation de cette laine y remédie. La laine grasse, en cataplasme et en pessaire, fait sortir les foetus morts ; elle arrête les pertes. On en tamponne les morsures des chiens enragés, et on ne la détache qu'au bout de sept jours. Avec

de l'eau froide elle guérit les envies.

4. Humectée avec un mélange chaud de nitre, de soufre, d'huile, de vinaigre et de poix liquide, et appliquée deux fois par jour aussi chaude que possible, elle calme les douleurs lombaires. On arrête les hémorragies en faisant autour des membres des ligatures avec la laine en suint de bélier. La plus estimée est celle du cou ; quant à la provenance, la meilleure est celle de la Galatie, de Tarente, de l'Attique et de Milet. Pour les

12- (*Antiquité*) Nom donné par les médecins grecs à une fièvre rémittente, caractérisée par le délire et la carphologie, frénésie. wiktionnaire.org

13- Un saignement de nez, ou épistaxis, est une hémorragie en provenance des fosses nasales.

écorchures, les coups, les meurtrissures, les contusions, les foulures, les bosses, les chutes, les douleurs de tête et autres, l'inflammation d'estomac, on fait un topique avec la laine en suint, le vinaigre et l'huile rosat. On en applique la cendre sur les contusions, les blessures, les brûlures. Elle entre dans les compositions ophtalmiques. On l'emploie dans les fistules et dans les suppurations de l'oreille.

5. Outre cela, quelques-uns prennent de cette même laine venant de la tonte ou arrachée de la toison, en coupent le bout, la font sécher et la cardent, puis la mettent dans un vase de terre qui n'ait point été cuit au feu, l'arrosent de miel, et la brûlent ; d'autres la disposent par lits avec des copeaux de pin, et, après l'avoir arrosée d'huile, y mettent le feu ; ils en broient ensuite avec la main la cendre dans de petits pots de terre en l'imbibant d'eau, puis la laissent reposer ; ils répètent plusieurs fois cette opération en changeant l'eau, jusqu'à ce que cette cendre ne soit plus que légèrement astringente, sans être mordante. Mise en réserve, c'est une substance détersive, très efficace pour nettoyer les paupières.

X. 1. Bien plus, la crasse des moutons, la sueur de leurs cuisses et de leurs aisselles, qui s'attache aux laines (c'est ce qu'on nomme suint), ont des usages presque innombrables. On donne la préférence au suint des moutons



de l'Attique. On l'obtient de plusieurs façons ; voici la meilleure : On ramasse la laine fraîchement tondue des dites parties, ou toutes les crasses de l'animal pénétrées de suint ; on les fait un peu bouillir, à feu lent, dans un vase de cuivre ; on laisse refroidir ; on recueille dans un vase de terre la graisse qui surnage, et l'on fait bouillir une seconde fois la première matière ; on lave dans de l'eau froide les deux graisses obtenues ; on les passe à la toile ; on les expose à l'action du soleil jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches et transparentes.

2. Alors on les garde dans une boîte d'étain. Pour être bonne, il faut que cette graisse conserve l'odeur de la crasse, et que, frottée avec la main dans de l'eau, elle ne se liquéfie pas, mais blanchisse comme de la céruse. C'est un très bon remède pour les inflammations des yeux et les duretés des paupières. Quelques-uns font griller sur un test la matière première jusqu'à ce qu'il n'y reste plus de graisse, la croyant, de cette façon, meilleure pour les excoriations et les duretés des paupières, pour les granulations de l'angle de l'oeil et pour le larmolement. Le suint guérit les ulcérations, non seulement des yeux, mais encore de la bouche et des parties génitales, avec de la graisse d'oie ; les inflammations de la vulve, les rhagades¹⁴ du siège et les condylomes¹⁵ avec du mélilot et du beurre. Nous en détaillerons les autres usages en lieu et place.

3. La crasse de la queue du mouton, formée en pilules, puis séchée à l'ombre et pulvérisée, est un topique excellent pour les dents même branlantes et pour les gencives, si des ulcérations carcinomateuses s'y étendent. La laine nettoyée, appliquée ou seule ou avec du soufre, guérit les douleurs sourdes ; la cendre, les affections des parties génitales. La laine a tant de vertu, qu'on l'applique même par-dessus les médicaments. C'est avant tout un remède pour les moutons eux-mêmes, lorsqu'ils sont dégoûtés et ne mangent pas ; car, en leur liant très fortement la queue avec de la laine qu'on en arrache, on leur rend aussitôt l'appétit. On prétend que le bout de la queue qui est au delà du noeud ne tarde pas à mourir.

Pline l'Ancien

14- Les rhagades sont des fentes ou des fissures de la peau, apparaissant généralement près d'un orifice et provoquées par une maladie ou une carence vitaminique. doctissimo.fr

15- Un condylome est une verrue de la peau et/ou des muqueuses qui se forme dans la région génitale, anale et parfois de la sphère ORL. elsan.care/fr

Le Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines de Daremberg et Saglio

Le Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines de Charles Victor Daremberg¹ et Edmond Saglio² est un dictionnaire paru en 10 volumes entre 1877 et 1919 chez Hachette.

Son titre complet est *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines d'après les textes et les monuments contenant l'explication des termes qui se rapportent aux mœurs, aux institutions, à la religion, aux arts, aux sciences, au costume, au mobilier, à la guerre, à la marine, aux métiers, aux monnaies, poids et mesures, etc. et en général à la vie publique et privée des anciens*. Son objectif est de concurrencer les *Altertumswissenschaften* des universités allemandes qui sont les maîtres incontestés du domaine dès les années 1810.

Firmin Didot avait ouvert la voie en France en publiant en 1859 le *Dictionnaire des Antiquités romaines et grecques* de 715 pages, traduction de l'original paru à Londres en 1849, le *Illustrated companion to the Latin dictionary and Greek lexikon : forming a glossary of all the words representing visible objects connected with the arts and every-day life of the Greeks and Romans*. Il était illustré de 2 000 gravures, reproductions détaillées de monuments, auxquelles les auteurs accordaient un important rôle de complément documentaire.

En 1855, Daremberg et Louis Hachette convinrent de publier un dictionnaire similaire sous sa direction, mais par manque de disponibilité de Daremberg, la rédaction resta à l'état de projet pendant dix ans. En 1865, Daremberg fit appel à Saglio comme co-directeur de la publication et envisagea un ouvrage étendu sur plusieurs volumes, tout en réduisant son ambition par l'exclusion des antiquités orientales et médiévales. Saglio s'entoura d'une équipe de spécialistes et rédigea lui-même plus de six cents articles. Seul directeur après la mort de Daremberg en 1872, il s'associa à l'helléniste Edmond Pottier³ pour poursuivre l'ouvrage, puis, après sa mort en 1911, son gendre Georges Lafaye⁴ lui succéda.

1- Charles Victor Daremberg, né de parents inconnus le 14 mars 1817 à Dijon et mort le 24 octobre 1872 au Mesnil-le-Roi, est un médecin, bibliothécaire et historien de la médecine. Il commence ses études de médecine à Dijon et les poursuit à Paris. Bibliothécaire de l'Académie de Médecine, puis de la Bibliothèque Mazarine, il est ensuite chargé de cours au Collège de France et titulaire de la chaire d'histoire de la médecine. Il effectue plusieurs missions dans diverses bibliothèques d'Europe pour répertorier, décrire et collationner les manuscrits de médecine qui y sont conservés. Il est l'auteur de travaux sur Galien (thèse, 1841) et sur Hippocrate (1843, traduction d'œuvres choisies). On lui doit les seules traductions françaises de traités de Galien disponibles aujourd'hui. Il est connu du public universitaire pour sa participation à l'élaboration du *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, de 1850 à 1870. wikipédia

2- Edmond Saglio, né le 9 juin 1828 à Paris où il est mort le 7 décembre 1911, est archéologue. Conservateur des objets d'art du Moyen Âge et de la Renaissance au musée du Louvre de 1879 à 1893, puis directeur du Musée de Cluny, il dirige avec Charles Daremberg la rédaction du Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines et il en fut le principal rédacteur. Il est élu à l'Académie des inscriptions et belles-lettres en 1887. wikipédia

3- Edmond François Paul Pottier, né à Sarrebruck le 13 août 1855 et mort à Paris le 4 juillet 1934, est un archéologue et historien de l'art français, conservateur au musée du Louvre où il prit la tête du département des Antiquités orientales de 1910 à 1924. Fils d'un ingénieur civil, admis à l'École normale supérieure en 1874, agrégé de lettres en 1877, élève à l'École française d'Athènes (1877-80), maître de conférences de langue et littérature grecques à la Faculté des Lettres de Rennes (1880-82), puis de Toulouse (1882-83), docteur ès lettres en 1883, il fut attaché au département des Antiquités orientales du musée du Louvre à partir de 1884, et donna un cours d'archéologie orientale et de céramique antique à l'École du Louvre à partir de 1885. À partir de 1884, il est codirecteur associé à Edmond Saglio pour la publication du monumental *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, achevé en 1917. Il fut élu membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres le 1er décembre 1899. Il fut notamment à l'initiative de l'entreprise d'établissement d'un *Corpus vasorum antiquorum* et en publia le premier fascicule pour le musée du Louvre en 1922. wikipédia

4- Georges Lafaye, né en 1854 à Aix-en-Provence et mort en 1927, était un professeur d'université et latiniste. Il effectue ses études du secondaire au lycée Henri IV (1865-1873). Il intègre par la suite l'École Normale Supérieure (1874), dont il ressortira licencié ès lettres (1875). Il obtient l'agrégation de lettres en 1878. Sa carrière académique débute par un poste de chargé de cours de rhétorique au lycée d'Avignon (1877-1878). Il est membre de l'École française de Rome de 1878 à 1880, participe à des fouilles archéologiques à Rome et en Sicile. Il prépare alors ses thèses de doctorat ès lettres qu'il soutient à la Faculté de Paris. En 1878, Edmond Saglio, directeur du *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, depuis la mort de Daremberg en 1872, rencontre Georges Lafaye à Rome et l'engage à écrire des articles pour le *Dictionnaire* : ils y paraissent à partir de 1880. À la mort d'Edmond Saglio en 1911, Georges Lafaye prend la direction de la publication du *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, avec son condisciple à l'École Normale Edmond Pottier. Georges Lafaye était membre de la Société des Antiquaires de France, et chevalier de la légion d'honneur (1909). wikipédia

La parution en 52 fascicules s'étala de 1873 à 1917, et en 10 volumes de 1877 à 1919, où l'illustration par 7 608 gravures tenait par son évidence visuelle une fonction pédagogique déterminante. La rédaction s'appuie aussi sur de nombreuses notes et références justificatives aux auteurs antiques et contemporains, avec un souci de rigueur absente de nombreux dictionnaires de cette époque. Enfin un volume complémentaire contient un Index analytique par matière, facilitant les recherches.

Si on peut considérer chaque article du Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines comme une source intéressante, notamment du fait de la grande maîtrise des sources textuelles par leur(s) auteur(s), leur contenu doit être critiqué en raison des découvertes archéologiques postérieures, notamment dans le domaine de l'épigraphie ou de la numismatique. Par ailleurs, les problématiques se sont renouvelées profondément grâce aux apports de la sociologie et de l'anthropologie, dont les spécialistes de l'antiquité ont intégré depuis les méthodes.

Cet ouvrage possède néanmoins une incontestable valeur patrimoniale, et doit être mis en regard de tous les autres grands Dictionnaires de l'antiquité qui paraissent en Europe au même moment.

Nous reprenons l'article LANA, rédigé par Henri Thédénat⁵.



LANA

Aussi haut que l'on peut pénétrer dans l'histoire, on rencontre le mouton fournissant à l'homme la nourriture et le vêtement. Là où s'arrête l'histoire, il est, comme nous aurons plus d'une fois l'occasion de le constater, mêlé aux légendes mythologiques. Ses origines sont donc préhistoriques et remontent à des époques sur lesquelles les textes sont muets. Avant d'aborder l'étude de la production de la laine chez les Grecs et les Romains, nous constaterons qu'elle était déjà un objet de culture, de commerce et d'industrie chez les peuples du monde ancien dont l'histoire a précédé la leur, et que, si les voies commerciales changèrent ou s'étendirent, les centres de production et de fabrication restèrent les mêmes pendant le cours des siècles.

I- L'Égypte, dit la légende, dut à Mercure l'art de tondre la brebis et de tisser la laine, art qu'Hercule transporta d'Égypte en Grèce. Quoique, chez les Égyptiens, l'agriculture fût surtout en honneur et l'état de berger peu estimé, ni l'élevage des moutons ni l'usage de la laine n'étaient négligés. Des bas-reliefs égyptiens représentent des troupeaux de moutons. Après l'inondation périodique du Nil, la terre produisait de si bons pâturages que l'on pouvait faire deux tontes dans l'année; mais la laine, semblable à des poils, était de mauvaise qualité et ne pouvait être tissée; elle servait à réparer les habits usés et leur rendait une grande solidité. À l'ouest de l'Égypte s'étendaient les vastes déserts de la Lybie. Virgile a consacré à leurs bergers quelques-uns de ses plus beaux vers. Mais nous avons sur les brebis de cette région des témoignages plus antiques, car Homère et Aristote louent leur fécondité, et Pindare appelle - terme grec- la terre qui les nourrit.

Plus au sud, les populations pauvres et nomades de l'Éthiopie élevaient des brebis dont la laine de mauvaise qualité, rude et sèche comme des poils de chèvre, ne pouvait servir à les vêtir.

5- Henri Thédénat, archéologue est né à La Rochelle le 8 octobre 1844 et mort en 1916. Ses études terminées, il fut admis en 1862 à l'École des Hautes Études ecclésiastiques d'où il sortit avec le grade de licencié ès lettres. Entré ensuite dans la congrégation de l'Oratoire, il exerça diverses fonctions à l'école Massillon, à Paris, et au collège de Juilly, dont il fut directeur, de 1878 à 1882. Il quitta alors l'enseignement pour s'adonner complètement aux travaux d'érudition; élève de l'École pratique des Hautes Études à la Sorbonne, il suivit en particulier les leçons de Léon Renier et d'Ernest Desjardins, sur l'épigraphie latine. L'abbé Thédénat a collaboré, comme auxiliaire de l'Institut, à la publication des *Oeuvres* de Borghesi; il fut élu en 1882 membre résidant de la Société des Antiquaires de France; nommé, en 1897, membre du Comité des Travaux historiques, et élu, en 1898, membre libre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres. Il a publié, en collaboration avec A. Héron de Villefosse : *les Cachets d'oculistes romains* (1880, t. I); *les Inscriptions romaines de Fréjus* (1884, in-8) et *les Trésors d'argenterie romaine trouvés en Gaule* (1885, t. I, in-4). On doit en outre à l'abbé Thédénat : *le Forum romain et les Forums impériaux* (1898, in-8, 2^e édit. 1890); *une Carrière universitaire*, Jean-Félix Nourrisson (1901, in-8); enfin, de nombreux articles dans la *Revue de philologie*, dans le *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* de Daremberg et Saglio, et dans le *Bulletin critique* dont il était l'un des directeurs. (E. B.). cosmovisions.com

Les Arabes étaient nomades et possesseurs d'immenses troupeaux de moutons, aussi bien ceux qui habitaient l'Arabie Heureuse, au sud du désert, que les Arabes de la région nabathéenne, en rapports fréquents, par leur situation, avec la Syrie. Ils avaient plusieurs espèces de moutons à laine



blanche, dont l'une était remarquable par les dimensions de sa queue, si énorme qu'il fallait, pour la soutenir, attacher un petit chariot à l'arrière-train de l'animal. Autour de cette queue on recueillait la laine la plus fine et la plus abondante. Ces Arabes entretenaient avec Tyr un commerce de moutons et sans doute aussi de laines. A ces relations commerciales est due probablement la présence en Syrie de moutons à grosses queues, comme ceux des Arabes, que nous voyons d'ailleurs condamnés à payer aux Juifs un tribut de 7 000 bœufs ; toute leur richesse était représentée par leurs troupeaux. Au témoignage de Pline, la laine d'Arabie était plus propre que les autres à la fabrication des couvertures dont on enveloppait les moutons de race pour conserver à leur toison sa finesse et sa pureté.

La Bible nous montre les Hébreux pasteurs. Il est inutile de faire ici la démonstration de ce fait bien connu. Quelques chiffres seulement nous permettront d'apprécier leur richesse en troupeaux et aussi celle de quelques peuplades voisines : Lot, Isaac, Laban, Nabal, David étaient propriétaires de grands troupeaux ; Mesha, roi de Moab, payait aux Juifs un tribut de 100 000 agneaux et de 100 000 bœufs avec leur laine. Après une guerre, les Juifs prirent à plusieurs peuplades voisines toutes leurs richesses consistant en animaux, parmi lesquels 250 000 brebis. Moïse fit sur les Madianites un butin de 675 000 brebis. La laine des brebis de Palestine était très blanche. Une si grande abondance de laine implique l'usage de couvertures et de vêtements fabriqués sur place et aussi l'exportation de ces produits.

La Phénicie, relativement peu riche en troupeaux, employait pour la teinture de la pourpre des quantités considérables de laine, qui souvent était teinte à l'état brute; ses vaisseaux sillonnant toutes les mers, lui apportaient la matière première de toutes les parties du monde. Sidon et surtout Tyr avaient des teintureriers de pourpre renommés et un commerce étendu de tissus. Cette dernière ville, dès une époque reculée, recevait les laines de Damas et d'Arabie; il en était de même encore au temps de saint Jérôme.

De tout temps la Syrie éleva des troupeaux de brebis; elle avait une race à longue queue, comme les brebis arabes; Damas recueillait la laine de ses troupeaux pour l'exporter à Tyr et à Sidon. Cette dernière ville fabriquait aussi des étoffes de laine qui étaient connues au loin.

En avançant plus vers l'est, nous rencontrons la Mésopotamie qui, nous l'avons vu en parlant des Hébreux, fut, dès la haute antiquité, un pays de pasteurs de brebis. Babylone exportait, vers l'Occident, ses étoffes de laine couvertes de riches broderies, ses tapis aux vives couleurs. Nous trouvons encore les brebis en Perse et jusque dans les Indes, où, si l'on en croit Ctésias, il existait, comme en Arabie et en Syrie, une race à large queue.

Nous arrivons à l'Asie Mineure. Dès l'antiquité, terre de troupeaux et d'industrie textile, elle fut encore, par les colons grecs, poussée davantage dans cette voie. Les légendes mythologiques de cette contrée indiquent déjà ce double caractère : Marsyas était un berger Phrygien; Ganymède fut enlevé au milieu de ses brebis, en Dardanie; c'est sur les pentes du mont Ida que les trois déesses se présentèrent devant le berger Pâris; Arachnée était fille d'un teinturier en pourpre de Colophon.

Dans les hautes vallées du Taurus, autour de Selgé en Pisidie, de plantureux pâturages nourrissaient des brebis à la laine douce et blanche que Tertullien compare aux laines de Milet et d'Attique. Près de Mazaca s'étendaient les pâturages des brebis de la Cappadoce qui exportait des tapis de laine. Riche en troupeaux, la Lycaonie fournissait au commerce une laine un peu rude, mais très abondante, source de richesse pour le pays; là étaient les célèbres troupeaux d'Amyntas. Pline mentionne la laine de Galatie avec celles de Tarente, de l'Attique et de Milet qui sont les meilleures, et la recommande pour les usages médicaux. Les Galates la teignaient avec une pourpre végétale moins solide que l'autre et entretenaient un commerce actif de laines manufacturées.

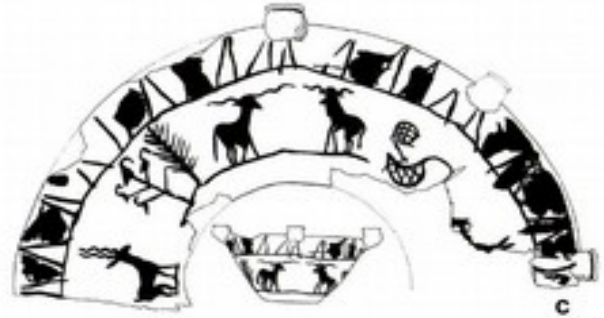
En Phrygie, les troupeaux de brebis étaient très nombreux et leur laine particulièrement douce et belle. Laodicée fournissait une laine très estimée pour sa belle couleur noire; Colossae aussi donnait une laine dont la couleur était recherchée. Athènes achetait la laine de Phrygie. Les Phrygiens faisaient aussi, pour le

commerce, des vêtements de laine et des étoffes qu'ils brodaient avec un art merveilleux, art que, disait-on, ils avaient inventé, et teignaient leurs lainages dans les teintureries sans rivales d'Iliéropolis.

Milet de Carie apporta à la préparation et au commerce de la laine une grande activité. Quoique sa laine fût de moins bonne qualité que certaines autres, elle n'en garda pas moins une vogue qui ne se démentit pas pendant plusieurs siècles. Elle l'exportait à l'état brut quelquefois teinte et en nombreux produits manufacturés. Cette laine était particulièrement propre aux usages médicaux, et la race des brebis qui la portaient très estimée.

L'Ionie avait, près d'Erythrée, des brebis qui fournissaient une belle laine rousse; celles de Clazomènes même tout à fait blanches, donnaient, suivant la nature des eaux qu'elles buvaient, des agneaux à la laine grise, brune ou noire; Colophon exploitait des teintureries renommées.

La Lydie, dont le luxe est resté proverbial, fabriquait des tissus de laine à Thyatire, à Philadelphie et à Sardes qui, en outre, les teignait en pourpre; ce qui suppose une abondante production ou un commerce considérable de laines brutes. Dans la plaine de Troie, les eaux du Xanthe donnaient une belle couleur rousse à la toison des brebis qui s'abreuvaient à ses eaux.



Toute la région du Pont envoyait de la laine brute sur les marchés de la Grèce et de ses colonies, surtout sur celui de Milet. On peut signaler particulièrement les laines de la Gazélonitide, si moelleuses et si douces que ni le Pont ni la Cappadoce n'en fournissaient de pareilles; les laines des Coraxi, là où Dioscorias, colonie de Milet, était un centre important de commerce entre l'Europe et l'Orient, et, sur la rive opposée, entre le Borysthène et l'embouchure du Maeotis, une race de grands moutons. Enfin, après avoir traversé la Thrace qu'Homère appelle la mère des brebis, nous arrivons à la Grèce.

II- Pas plus que pour les autres pays, nous ne connaissons l'époque historique de l'introduction du mouton en Grèce. Les quelques origines mentionnées par les auteurs sont mythologiques : c'est Hercule introduisant en Grèce cet animal amené d'Égypte; Nicias, de Mégare, l'inventeur légendaire de l'art du foulon; le tissage de la laine enseigné tout d'abord aux Athéniens probablement par Minerve; Mélos, renvoyé par Vénus de Cypré à Délos, sa patrie d'origine, pour y enseigner la tonte des moutons et le travail de la laine; puis les multiples légendes où paraît le bélier à la toison d'or; le rapport entre la vie pastorale et les cultes indigènes les plus anciens, celui de Pan, par exemple, spécialement répandu dans l'Arcadie et l'Attique, régions par excellence productrices de la laine. La Grèce, par son sol et son climat, était particulièrement propre à l'élevage du mouton; aussi, dès le temps d'Homère, nous voyons les différents peuples qui l'habitent s'y livrer, et les femmes, jusqu'à l'invasion du luxe asiatique, travailler la laine et en faire les vêtements de tous.

C'est en Thessalie qu'Apollon garda les caavales d'Admète, car cette contrée élevait surtout des chevaux; cependant, certaines de ses parties produisaient de la laine. Homère appelle « mères des moutons » les villes d'Iton et de Phthia, et Aristote loue la fécondité des brebis de Magnésie.

L'Épire avait d'excellents pâturages et nourrissait une race spéciale de grands moutons appelés pyrriques, du nom du roi Pyrrhus qui avait des domaines où vivaient de nombreux troupeaux. C'est surtout aux environs de Maledo et de Pergamis que se trouvaient les beaux pacages. et les troupeaux d'Épire. On y élevait des *oves pellitae* dont la laine était fine et très douce.

En Béotie, les nombreux troupeaux de Laius et d'Oedipe paissaient sur le Cithéron, et ce furent les troupeaux du roi de Thèbes qui donnèrent lieu à la guerre des sept chefs. Une inscription, conservée au Musée Britannique, contient le texte d'un décret relatif à un droit de pacage pour des troupeaux de moutons sur le territoire d'Orchomène. Deux fleuves de Béotie, le Milès et le Céphise, avaient la réputation d'influer sur la couleur de la laine des agneaux portés par les brebis qui s'abreuvaient à leurs ondes.

Les habitants de la Mégaride s'attribuaient l'honneur d'avoir reçu le mouton de Déméter à qui ils avaient, pour cette raison, élevé, à Nisaea, un temple sous le vocable de Déméter Melophora. Nicias, l'inventeur légendaire de l'art du foulon, comptait parmi leurs ancêtres. Ils faisaient des laines fines et avaient, en grand nombre, des *oves pellitae*. On connaît le mot de Diogène le Cynique, qui, voyant, à Mégare, les moutons paître vêtus et les enfants courir nus, disait : « Mieux vaut être le mouton d'un Mégarien que son fils ». Mais

les Mégariens avaient aussi des moutons qui leur fournissaient des laines plus communes avec lesquelles ils fabriquaient des manteaux appelés *exomis*, industrie dont vivaient un très grand nombre de Mégariens. Ils fabriquaient aussi, avec cette même laine, des manteaux qu'ils envoyaient sur le marché d'Athènes, vêtements à vil prix que portaient les esclaves et les philosophes cyniques.

D'après une tradition, l'Attique aurait été le premier pays qui sut travailler la laine. D'ailleurs, le culte de Pan, qui s'y répandit de bonne heure, prouve que, dès une haute antiquité, on y élevait le mouton. Les Athéniens considéraient les troupeaux comme une de leurs principales richesses; leur sol, en effet, était plus propre à l'élevage qu'à l'agriculture. Des lois très anciennes y protégeaient la production de la laine en défendant de tuer l'agneau avant qu'il ait été tondue et en prescrivant la destruction des loups, ennemis des moutons. La race des moutons d'Attique était excellente et Polycrate, tyran de Samos, qui tenait à acclimater dans son royaume les meilleures races d'animaux domestiques, avait fait venir ses brebis d'Athènes et de Milet. Les bonnes brebis d'Attique étaient protégées par des peaux; Aristophane, Démosthène et des auteurs anciens cités par Athénée louent la beauté de leur race et la finesse de leur laine. Il en était encore ainsi au temps de Plutarque,



et Pline place la laine d'Attique au même rang que les laines si renommées de Galatie, de Tarente et de Milet.

Corinthe fabriquait des tissus de laine et des couvertures ou tapis très recherchés.

L'Achaïe produisait des laines fines et fabriquait des vêtements que le commerce

exportait. Le centre de cette fabrication était Pellène, qui donnait son nom à un manteau d'hiver dont on couvrait les vainqueurs des courses.

L'Arcadie était par excellence une terre productrice de brebis. La haute antiquité du culte de Pan prouve que, aussi loin que nous puissions remonter, cette région était occupée par des populations pastorales. C'est d'ailleurs ainsi que les Arcadiens nous apparaissent dans Homère. Pindare et Théocrite louent leurs troupeaux. Comme l'Attique et Mégare, l'Arcadie avait, près de Cynaetha, des *oves pellitae*.

La Laconie, comme les pays d'élevage de la Grèce propre, comme la Mégaride, la Béotie, la Phocide, la Phthiotide, l'Arcadie, avait des pâturages communaux qu'elle mettait en location. Horace fait allusion aux laines teintes avec la pourpre de Laconie.

Tels sont les principaux textes relatifs à la production de la laine dans la Grèce continentale. On en pourrait citer d'autres : les brebis volées, avec les bergers, au roi d'Ithaque par les Messéniens, qui avaient d'ailleurs de bons pâturages pour les nourrir; les plaines de Crissa en Phocide, condamnées à ne servir que de pâturages à des troupeaux de brebis, etc. Mais cela suffit pour qu'on puisse affirmer, par l'analogie du sol et du climat, que toutes les régions de la Grèce continentale produisaient la laine en abondance.

Il en était de même des îles. A Samos, le mouton était l'objet d'un culte divin, fait d'où l'on peut conclure que, depuis une haute antiquité, il existait dans l'île. Le tyran Polycrate renouvela la race en faisant venir des sujets d'Attique et de Milet, et son île produisit dans la suite des laines que l'on regardait comme égales à celles de Milet et des tapis non moins estimés. L'île de Cos avait de nombreux troupeaux de moutons. Théra fabriquait, depuis une époque très reculée, des tissus de couleurs variées et des manteaux. C'est de Chypre, par un personnage qui se rattache au mythe d'Adonis, Mélos, que les habitants de l'île de Délos apprirent à tondre la laine et à la tisser. Aristote et Athénée font mention des brebis de l'île d'Eubée, et Ulysse en possédait de nombreux troupeaux dans son île d'Ithaque et sur le continent voisin.

Quand les colons grecs s'établirent sur les côtes d'Asie Mineure, ils se trouvèrent dans des pays qui produisaient la laine avec abondance et où les qualités de la race étaient excellentes. Il n'est pas surprenant que, déjà familiarisés dans la mère patrie avec cet élevage et cette industrie, ils les aient continués en leur donnant une plus vive impulsion, apportant à ces anciennes populations une plus grande activité. Et bientôt Rome, en augmentant le luxe et en attirant tout à elle, en même temps que la consommation, décupla la production.

III- Ce n'est pas encore quitter la Grèce que commencer la troisième partie de cette étude par la **Sicile et l'Italie méridionale**, ou Grande Grèce.

La Sicile était un pays de bergers, Théocrite seul suffirait à le prouver ; la mythologie l'établit aussi : Pan y était honorée; Polyphème et Daphnis étaient Siciliens. La Sicile fut le berceau de la poésie bucolique et les *Sicelides musae* sont pastorales. De merveilleux pâturages, entre autres ceux qui couvraient une partie des pentes de l'Etna, nourrissaient de nombreux troupeaux de brebis qui produisaient une laine abondante qui était expédiée à Rome ou employée à la confection de vêtements destinés au commerce. Cette laine avait probablement les mêmes qualités que celles de l'Italie méridionale.

Quelle qu'ait pu être, dans l'Italie méridionale, la race primitive des brebis, les races grecques y furent introduites de bonne heure, et c'est à elles que l'on doit ces belles laines de Calabre et d'Apulie, rivales des laines d'Attique et de Milet. Cette région, d'après une tradition, aurait été colonisée par Oenotrius, un Arcadien du pays le plus pastoral de la Grèce; à l'époque historique, les auteurs appellent grecques les races de brebis de l'Italie méridionale et font mention des liens d'amitié que l'échange des laines avait noués entre les villes de Sybaris et de Milet.

En Lucanie, les eaux du Crathis donnaient, aux brebis pleines qui les buvaient, des agneaux gris, bruns ou noirs; mais au contraire elles rendaient blanche la toison des brebis, tandis que la rivière voisine, le Sybaris, la rendait noire. Malgré la qualité des laines nationales, les Sybarites préféraient celles de Milet. Le Bruttium fabriquait, pour l'exportation, des articles de lainage.

En Calabre, le Galaesus arrosait des prairies nourrices de nombreux troupeaux de race grecque dont les laines



étaient des plus recherchées, spécialement celles de Brindes et celles de Tarente surtout. Cette dernière était très employée en médecine. L'eau du Galaesus donnait une grande beauté à la laine qu'on y lavait. L'Apulie aussi produisait des laines excellentes; ses grands troupeaux allaient passer l'été sur les montagnes du Samnium et même de la Sabine. Le campagne de Garganum produisait une laine moins brillante, mais plus moelleuse encore que celle de Tarente, et Pline estime, autant que cette dernière laine, la laine fauve de Canusium. Il y avait donc, en Calabre et en Apulie, des laines de différentes couleurs également recherchées. Ces pays de grande production, qui avaient la spécialité des laines de luxe, entretenaient, comme Mégare, comme Athènes, des *oves pellitae*; ils se livraient aussi à un grand commerce de laines manufacturées. La laine commune d'Apulie, à poils courts, servait surtout à faire des *penulae*. Il y avait à Tarente des fabriques de pourpre qui, au temps de la *Notitia*, étaient sous l'administration du *comes sacrarum largitionum*.

Les tentures de couleurs et les teintureriers de pourpre de Campanie indiquent ou une production ou une importation de la laine. On a trouvé à Pompéi d'importants ateliers de foulons, *fullonica*.

L'Ombrie et les Sabines recélaient dans leurs montagnes d'excellents pâturages d'été; ces contrées semblent cependant avoir livré peu de laines au commerce. Il est vrai que les troupeaux qu'elles nourrissaient pendant la belle saison appartenaient surtout à l'Apulie. Tout au nord du Picenum, Ancone faisait de la pourpre.

Nous avons peu de renseignements sur le travail de la laine à Rome. Nous savons que, parmi les très anciennes corporations dont on attribue l'institution au roi Numa, la filature, le tissage, les feutres avaient trouvé place. Les inscriptions romaines nous font connaître des *centonarii*, des *fullones* et un *lanarius coactiliarius*, des *lanarii* habitant le *vicus Caesaris* et le *vicus Fortunae*, des *lanipendae*, des *regarii*. Mais ces industries durent peu se développer; car, de bonne heure, Rome fit venir ces produits, et aussi les laines avec lesquelles on les fabrique, de la Grèce et de l'Orient d'abord, puis de toutes les parties de l'Empire qui travaillaient pour la nourrir et la vêtir. Aux temps anciens, que Juvénal compare à la mollesse de son temps, les Romaines filaient et tissaient la laine d'Itrurie, plus rude que celle dont, plus tard, la Grèce et l'Orient inondèrent le marché de Rome.

Toute la région qui s'étend de la Ligurie à l'Istrie, au pied des Alpes, la Gaule Cisalpine, était riche en laines renommées dont quelques-unes, sur le marché de Rome, faisaient concurrence à celles de l'Italie méridionale. Elle produisait aussi des laines plus grossières qui servaient à fabriquer des vêtements et des tissus à bas prix *lanae galcanae circumpadanae*.

La Ligurie produisait à la fois une laine rude avec laquelle on faisait des tuniques grossières et des saies, et, près de Pollentia, une laine noire très estimée. Autour de Parme et de Modène sur les bords du Scultanna, des troupeaux nombreux, de race choisie, portaient une laine de très bonne qualité, la meilleure des laines blanches après les laines d'Apulie. Le pays des Insubres, au contraire, autour de Milan, fournissait une laine très commune avec laquelle on habillait les esclaves de toute l'Italie. Les laines communes de cet heureux pays se vendaient donc au loin, autant que les plus fines. Il semble d'ailleurs que, dans toute cette région, l'industrie des laines ait eu une très grande activité. On a constaté à Modène l'existence d'un *negotians lanarius* et d'un foulon; à Brixellium, il y avait un collège de cardeurs et à Brixia des collèges de cardeurs et de foulons. A Eporedia, on a trouvé l'épithaphe d'un esclave qui avait été attaché à un *lanificium*. Vérone fabriquait des lainages rudes, couvertures et vêtements, appelés, les uns et les autres, *lodices*. Padoue semble avoir été le grand entrepôt pour l'exportation à Rome des lainages du nord de l'Italie. Les environs de cette dernière ville produisaient aussi une laine de qualité moyenne, tenant le milieu entre les laines grossières de la Ligurie et du pays des Insubres, et les laines fines de Parme et de Modène. On l'employait à la confection de tapis de prix, *gausapa* et autres tissus analogues, pelucheux d'un seul côté ou des deux. Plus à l'ouest, les brebis d'Altinum donnaient une laine douce et recherchée, au troisième rang, après les laines blanches



d'Apulie et de Parme. Nous voyons toujours les laines d'Apulie placées au premier rang, avant les laines de la Cisalpine; ce fait tient à ce que, sans être plus belles, elles étaient d'un meilleur usage et se payaient plus cher. Aquilée fabriquait des lainages. On ne peut pas quitter le nord de l'Italie sans un souvenir pour les brebis du Mincio, que Virgile a rendues aussi poétiques que les brebis de Sicile.

La laine d'Istrie et de Liburnie, plus semblable à des poils qu'à de la laine, ne pouvait pas être utilisée pour la fabrication des étoffes à longs poils; mais on en faisait des manteaux avec capuchon. Aristote, ou l'auteur des *Mirabilia*, attribue aux brebis de cette région une merveilleuse fécondité. La Dalmatie livrait au commerce diverses espèces de vêtements de laine qui portaient son nom et avait une fabrique de pourpre dépendant du domaine impérial.

Le Noricum fabriquait un vêtement de laine mentionné dans l'édit.

On a peu de renseignements sur l'industrie de la laine chez les Gaulois avant l'occupation romaine. Leurs troupeaux suffisaient sans doute à leurs besoins et les femmes préparaient la laine, la filaient, la tissaient et faisaient les vêtements. Bientôt la conquête romaine et l'exportation vers Rome dotèrent la Gaule de cette industrie qui se développa très rapidement. Les Gaulois ne faisaient pas des étoffes de luxe, mais des vêtements épais et chauds, comme l'exigeait leur climat et comme s'y prêtait la laine rude et à longs poils de leurs moutons. Les Romains les leur achetaient pour les temps froids et les climats rudes.

Les auteurs anciens ne mentionnent, en Narbonnaise, que la ville de Pézénas comme productrice de la laine. Pareille à celle des autres régions de la Gaule, cette laine rude, à longs poils, ne permettait de fabriquer que des étoffes épaisses. Cependant, dans la partie la plus septentrionale de la Belgique, on réussissait, en enveloppant les brebis, à obtenir une laine assez soyeuse.

Les inscriptions nous font connaître, dans diverses régions de la Gaule, des *lanarii* et d'autres artisans attachés à l'industrie de la laine, à Narbonne, à Vienne, à Lyon. Les principaux lieux de fabrication des gros lainages gaulois étaient Langres (Lingones), Arras (Atrebatii), Tournay (Nervii). On fabriquait encore des lainages chez les Sequani et chez les Santones.

César et le rhéteur Eumène font mention des nombreux troupeaux qui peuplaient l'île de Bretagne.

La province de Bétique, en Espagne, était célèbre dans l'antiquité par ses laines. On avait exporté, sur les rives du Baetis (aujourd'hui Guadalquivir), des brebis de Tarente, et le père de Columelle, qui possédait de vastes propriétés dans cette région, avait croisé ses brebis de Tarente avec des béliers de couleur extraordinaire, qu'il avait fait venir d'Afrique; il avait ainsi obtenu des laines douces et de belle couleur, ayant les qualités des deux races. Les laines d'Espagne étaient de teintes variées. Columelle, né dans ce pays, dit que les toisons des brebis de Cordoue étaient noires et d'un brun doré, que Juvénal attribuait à l'influence de l'eau et de la lumière. C'étaient des laines très recherchées et d'un prix élevé. Un bélier reproducteur, de cette race, se payait jusqu'à un talent. On faisait, avec cette laine, des vêtements non teints qui gardaient la couleur

naturelle et que le commerce exportait. Salacia, en Lusitanie, fabriquait des tissus légers et une spécialité d'étoffe de laine à carreaux.

Nous avons peu de renseignements sur les laines des provinces romaines de l'Afrique. Comme aujourd'hui, les contrées fertiles contenaient d'excellents pâturages où paissaient des moutons. Hérodote et Pindare louent les nombreux troupeaux de la région de Cyrène. Mais l'Afrique, la Maurétanie et la Numidie, la Gétulie, Girba, Carthage, livraient au commerce des laines manufacturées; des fabriques de pourpre, plus nombreuses encore, soit privées, soit impériales, et, au temps de la Notitia, réunies sous l'administration d'un procurateur, sont les indices certains d'un grand commerce de laine entre ces établissements et les colons ou les pasteurs nomades de l'Afrique septentrionale.

En somme, il y avait, dans l'antiquité, trois sortes de laines : les laines fines, avec lesquelles on fabriquait les étoffes de luxe; les laines moyennes, qui servaient aux vêtements ordinaires; les laines rudes et grossières, avec lesquelles on habillait les esclaves et avec lesquelles aussi s'habillaient sans doute les paysans. Il faut ajouter la bourre de laine dont on faisait des tapis.



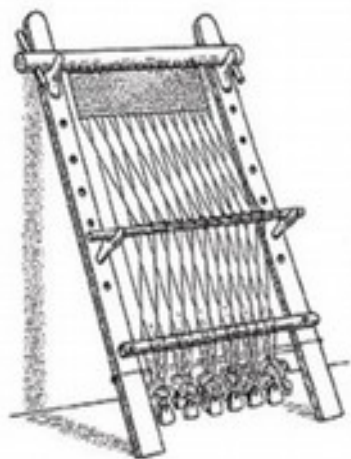
Dans cette course à travers le monde antique, nous avons recherché les lieux de production et aussi ceux de fabrication, chose nécessaire pour étudier le commerce, car la matière brute allait aux fabriques privées, et aussi aux fabriques impériales, qui s'établirent à une époque que l'on ne peut pas déterminer, mais qui sont mentionnées dans la Notitia. Une loi, d'ailleurs, obligeait les particuliers à y porter leur laine *gynaecenum*. Nous avons dû aussi indiquer les principales teintureriers en pourpre, parce que leur existence suppose dans le pays une production ou une importation de laines. Dans la haute antiquité, c'est Tyr qui, par le commerce phénicien et par les caravanes d'Orient, reçoit le plus de laines brutes et exporte le plus de produits; la Grèce et ses colonies, y compris la Grande Grèce, se suffisent à elles-mêmes et importent peu; elles exportent modérément jusqu'au jour où Rome attire tout à elle et augmente ainsi la production. Le moment vient, en effet, où c'est surtout pour elle que sont recueillies et travaillées les laines fines de Milet, de l'Attique, de l'Apulie et de la Bétique, et même les tissus de Babylone et des Indes; elle ne dédaigne pas, pour se garantir du froid, les épais lainages de la Gaule, ni, pour habiller ses esclaves, les laines grossières d'une partie de la Cisalpine; ce que le producteur envoie aux manufactures locales ou éloignées revient en grande partie à Rome, en tapis, couvertures, vêtements et tentures, tandis que l'Afrique rivalise avec l'Asie pour les teindre en pourpre.

Il nous reste à dire quelques mots des opérations par lesquelles on préparait la laine brute pour le filage.

IV. Les brebis de luxe, porteurs d'une laine fine et de prix, *pecus molle*, *oves delicatissimae*, étaient l'objet de soins particuliers et d'une surveillance constante. Le jour même où l'agneau était né, et, après que, en le léchant, sa mère l'avait nettoyé, on l'enveloppait dans une couverture fixée avec des fibules et qu'il ne devait plus quitter. Nous avons plus d'une fois, dans cet article, mentionné des brebis dont la laine était ainsi protégée, particulièrement à Milet, en Attique, à Mégare, à Tarente, en un mot dans les pays producteurs des laines de choix. La laine d'Arahie était recommandée pour faire ces couvertures, mais, le plus souvent, on se servait de peaux, ce qui faisait appeler ces brebis *oves pellitae*, *tectae*. Elles demandaient des soins assidus et une surveillance continuelle et ne devaient paître que dans des endroits dépourvus de rochers et de buissons qui auraient pu accrocher leur enveloppe, dont la réparation était coûteuse. Leur étable devait être d'une irréprochable propreté avec un plancher percé de trous, leur nourriture choisie. Il fallait, trois fois par an, enlever aux brebis leur couverture et nettoyer leur toison avec de l'huile et du vin, en séparer les poils, flocon par flocon, et, si la température le permettait, les soumettre à un lavage complet. La moindre négligence du maître ou du berger pouvait tuer les brebis; elles ne supportaient ni le froid ni la chaleur; si, par avarice ou par la fraude du berger, leur nourriture était insuffisante, elles en mouraient. Aussi, tandis qu'un berger suffisait pour 100 brebis ordinaires, il en fallait deux pour 100 *oves pellitae*. On est surpris, en pensant à quel prix devait revenir l'entretien de ces brebis, que Pline ait écrit qu'aucune laine n'a dépassé le prix de 100 sesterces la livre.

Il fut un temps où, au lieu de tondre les brebis, on arrachait leur laine. Varron et Pline disent que, à leur époque, cette coutume subsistait encore en certains endroits. On soumettait alors les brebis à un jeûne de trois jours, avant d'arracher la laine, parce que les racines adhéraient moins fortement à la peau de l'animal affaibli. Cet usage, qui remontait peut-être à l'époque où l'homme n'avait pas d'instruments en métal, a pu se perpétuer par une autre cause que la routine; car Aristote a écrit en plusieurs endroits que la laine arrachée repousse plus douce.

Quoi qu'il en soit, à l'époque historique, sauf exception, on tondait les moutons avec des ciseaux en fer, *forfex*, dont une pierre gravée du Musée de Berlin nous fournit un dessin. Les auteurs ne s'accordent pas sur l'époque convenable pour tondre les brebis de luxe. Varron croit qu'il faut procéder à cette opération entre l'équinoxe du printemps et le solstice, parce que alors les brebis commencent à transpirer, ce qui est une condition favorable; d'autres proposent mai, ou juin. Columelle fait observer avec bon sens que l'époque doit varier suivant les climats. Mai est la meilleure saison pour les climats tempérés. Quant aux brebis communes,



c'est quand on récolte l'orge ou avant la fenaison qu'on doit les tondre. Il faut choisir un jour serein, entre la quatrième et la dixième heure, car alors le suint des brebis rend leur laine plus douce, plus lourde, et de plus belle couleur; mais ce ne doit pas être pendant que la lune est en décroissance. Il est important de ne tondre ensemble que des brebis absolument pareilles, pour ne pas mélanger des laines de couleurs et de qualités différentes; on fera bien aussi d'opérer sous abri, afin de ne perdre aucun flocon. Aussitôt après la tonte, les brebis doivent être soumises à des traitements qui protègent leur peau dénudée et contribuent à la beauté de la laine à venir. Un mois avant la tonte, les brebis ont été lavées avec la *radix lanaria*.

La laine tondue et encore chargée du suint, *oesypum*, était appelée *lana succida*. Il fallait d'abord la laver, *lavare, putare*, dans une chaudière avec l'*herba* ou la *radix lanaria* (*lavatio*) puis la sécher. Elle était ensuite battue et épluchée, *trahere, carpere, mollire*, avec les doigts.

Enfin on passait à l'opération du cardage, *carere, pectere, pectinare, carminare*, qui se faisait à l'aide d'un peigne, *pecten, carmen*, en fer dont les dents étaient recourbées (*unci*). La laine pouvait enfin prendre place dans la corbeille et autour du fuseau des fileuses (*calathus, fusus*).

Au temps où la vie était simple et les moeurs austères, cette préparation de la laine et aussi les travaux qui suivaient, le filage et le tissage, étaient dévolus aux femmes. Même dans les intérieurs riches, la mère de famille dirigeait et partageait avec ses esclaves le travail de la laine dans le vestibule de la maison, qui était alors le centre de la vie familiale. Dans les ménages pauvres, c'était un gagne-pain. Ce travail s'appelait *lanificium*. Lucrèce s'y livrait avec ses esclaves lorsque Tarquin la surprit. Mais quand le luxe fit fléchir les moeurs, les femmes abandonnèrent à leurs esclaves cette partie de leurs devoirs de *matres familiae* et Columelle se plaignait que celles de son temps ne daignaient même plus surveiller ce travail; les moralistes le leur reprochèrent durement. Les industriels se mirent alors à faire ce qu'abandonnaient la plupart des femmes et le nombre des *lanarii* s'accrut.



Le mot *lanarius* est un nom générique qui s'applique aux divers spécialistes du métier et dont le sens ne peut être exactement précisé que quand il est accompagné d'une

épithète : un marchand de laine et de lainage s'appelle *lanarius negotians* ou *negotiator* ; un fabricant de feutre *lanarius coactor* ou *lanarius coactiliarius* ; c'est à ces épithètes qu'il faut chercher les renseignements sur ces artisans. Pour la petite partie du travail de la laine qui nous occupe, nous n'avons à mentionner que ceux qui lavaient la laine et la dégraisaient, *lanilutores, lanam polientes*, les éplucheurs, *lanificarii* et les cardeurs, qui, du nom de leurs instruments, s'appelaient *lanarii carminatores* et *lanarii pectinari*.

HENRY THÉDENAT

Faites votre collier de brebis...

Comment ça, un collier de brebis n'est pas indispensable ?
Surtout en ville...

Mais si, mais si, pour la fête des Mamans c'est au moins aussi joli qu'un collier de nouilles... Non ?

Et pour la fête des Papas ça cause moins de soucis qu'une e-cigarette à vapoter en cachette dans les cabinets... Sûr !

Et puis c'est un petit travail manuel qui ne nécessite qu'un couteau une fois coupés les tronçons de branche d'arbre.

Avec au bout, le plaisir de l'objet qu'on a réussi soi-même.

Alors on s'y met ?

On s'y met !

1. Le bois.

Pour le collier lui-même :

Lors d'une promenade en forêt (c'est mieux que pendant un trajet en métro), coupez un morceau de bois rond d'environ 60 cm de long et un peu plus de 3 cm de diamètre. Maxi 3,5 cm. Au-delà c'est dur à travailler....

Quel bois ?

Je propose le noisetier, le saule (osier) ou le genêt, trois bois tendres qui se courbent bien.

Mais vous pouvez préférer le bouleau, le peuplier, voire une jeune pousse de frêne qui sera plus dure à tailler au couteau.

En terrain volcanique vous trouverez de la viorne (*viburnum lantana*), souple et résistante. Elle pousse en couple avec des ronces... Elle se courbera magnifiquement, mais c'est un bois assez ferme à travailler au couteau. Quand on a de la viorne sous la main, c'est un excellent choix !

Là où il y a du noisetier il n'y a pas de viorne et réciproquement...

Pour la clavette :

Un morceau de 25 cm et 3 cm de diamètre de la même branche conviendra. Comme on n'aura pas à la cintrer, du frêne conviendra aussi bien que le noisetier ou le genêt, mais sera plus dur à tailler au couteau.

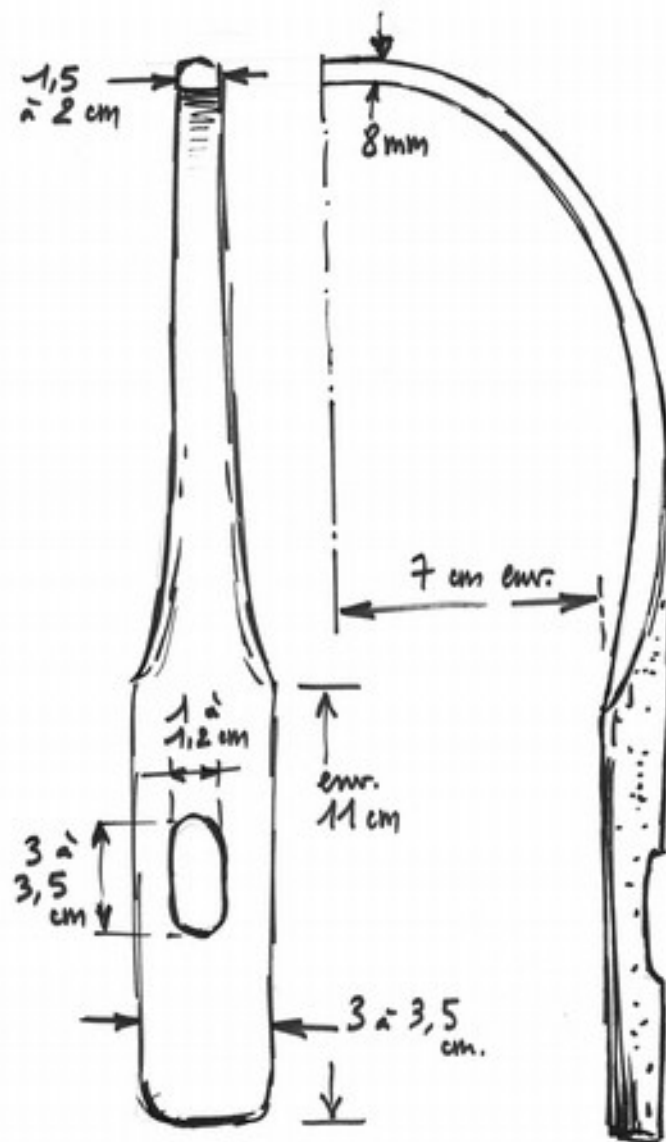
Le couteau, un Laguiole, un Opinel, un Thiers ? Comme on veut. Une lame en fer coupe mieux qu'une lame en inox...

Attention, prudence, manier le couteau, ça n'est pas un jeu pour jeune enfant !

2. Le façonnage.

Le collier.

Il faut fendre en deux, dans la longueur, la section de 60 cm. C'est aisé avec du noisetier... et ça fait deux colliers ou... un essai raté et un second réussi !



Amincir des bords vers le centre en laissant l'écorce qui fera décor.

La largeur, au milieu peut « descendre » à 1,5 ou 2 cm, et l'épaisseur à 8mm environ.

Pour le cintrer, pas besoin de moule, ni de chauffer.

Si le collier est en noisetier, avant de le courber, il est bon de le laisser « flétrir » une semaine à l'ombre, pas dans l'eau, mais en milieu humide.

On le courbe progressivement autour du dessus du genou.

Tranquillement. De plus en plus.

Jusqu'à ce que les deux côtés soient presque parallèles.

Une petite ficelle maintiendra ce U.

Vous pouvez rectifier si vous avez fait une branche un peu plus longue que l'autre.

Il faudra percer le passage de la clavette.

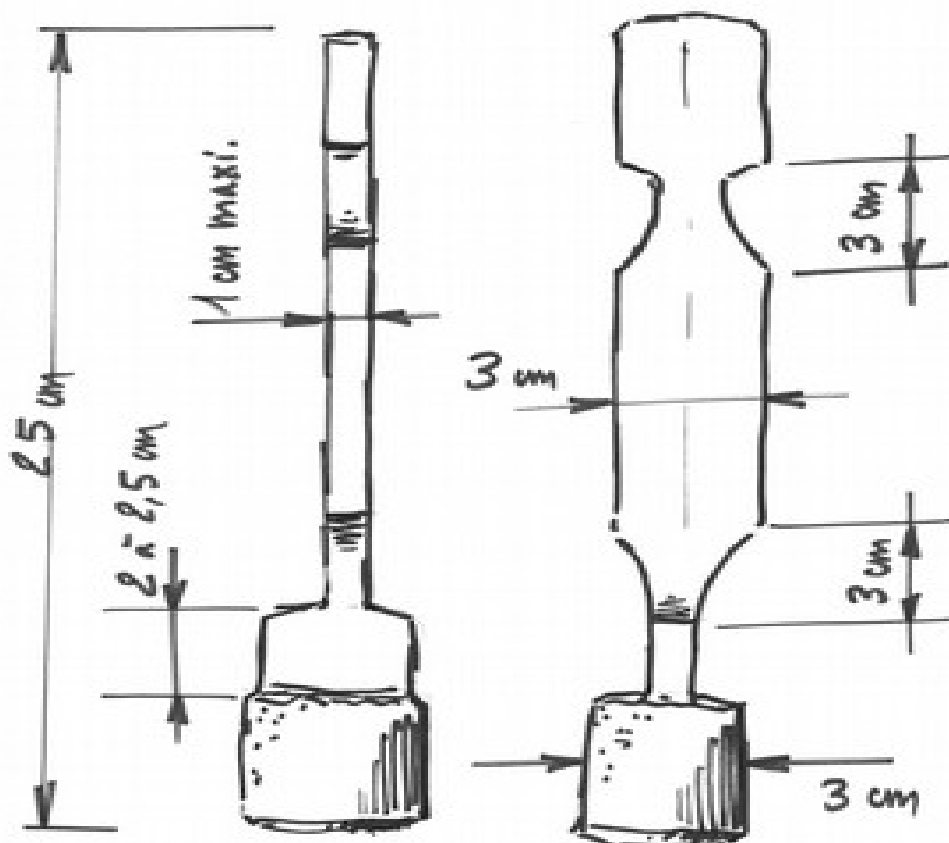
Si vous risquez de réaliser un U pas bien symétrique, un peu voilé, reportez à plus tard ce percement.

Sinon, avec une perceuse et une foret à bois bien affûté, percez deux trous de 12 mm environ, bien centrés, et dont les centres sont distants de 2 cm, ce qui fera deux passages d'environ 1,2 cm de large et de 3 à 3,5 cm de long, correspondant à la largeur de la clavette qui ne devra donc pas dépasser 1,2 cm

d'épaisseur et aux « rétrécissements » qui ne devront pas non plus dépasser 1,2 cm de large..

La clavette demi-tour.

Cette « clavette demi-tour » fait toute l'originalité de ce collier traditionnel fort astucieux et de loin le plus facile à faire.



La difficulté est de travailler selon deux plans perpendiculaires l'un à l'autre.

Selon le premier plan on introduit la clavette dans les deux fentes du collier, donc dans sa largeur (dessin du dessous).

Selon le second plan (dessin du dessus), on aura tourné la clavette d'un demi-tour et la partie la plus proche de la poignée (à gauche) se sera engagée dans la fente de la branche gauche du collier et empêchera la clavette de « re-sortir ».

Il faut amincir au couteau toute la partie qui mesure 3 cm de large et environ 1 cm d'épaisseur.

On obtient une sorte de lame rectangulaire.

La poignée et la partie de 2 à 2,5 cm qui sera dans le plan perpendiculaire à la « lame » restent brutes pour le moment.

Le rétrécissement le plus proche de la poignée est réalisé en même temps que « l'amincissement perpendiculaire » à la lame-premier-plan.

Le second rétrécissement se fait maintenant ou plus tard.

Puisque les fentes du collier mesurent environ 1,2 cm, ce sera aussi la largeur des rétrécissements. A ces deux endroits la section est donc à peu près un carré de 1,2 cm de côté.

Une fois achevé ce premier plan, comme sur la photo ci-dessous, vous procédez à l'amincissement du « plan perpendiculaire » situé contre la poignée.

Si la clavette est en noisetier, saule ou genêt, le travail au couteau n'est pas difficile. Il reste le danger d'une lame qui glisse et...

Attention, prudence !

Il faut amincir progressivement en équilibrant dessus et dessous pour qu'elle soit bien centrée. On ne se fiera pas trop à la moelle du bois qui n'est pas toujours centrée ni droite...



Sur cette clavette (finie, les deux plans sont amincis), on voit que la moelle est courbe... et la clavette aussi. En définitive c'est sans inconvénient...



Ici le second plan est déjà aminci. L'écorce est laissée sur la poignée pour créer un petit effet déco brut. La courbure de la clavette, visible, ne gêne pas.

Une clavette en bois dur réclame que le couteau soit manié avec plus de force et mille fois plus de prudence ! Sur ces photos elle est faite dans une pousse de frêne laissée sécher... ce qui n'est vraiment pas une bonne idée !

La fin du travail est le moment des finitions. On arrondit les angles vifs et les extrémités, tant de la clavette que du collier.

On se procurera une sonnaille avec un système d'accrochage qui convienne, à moins que la largeur et l'épaisseur de la clavette (et les fentes du collier) soient déterminées en fonction d'une sonnaille déjà acquise.

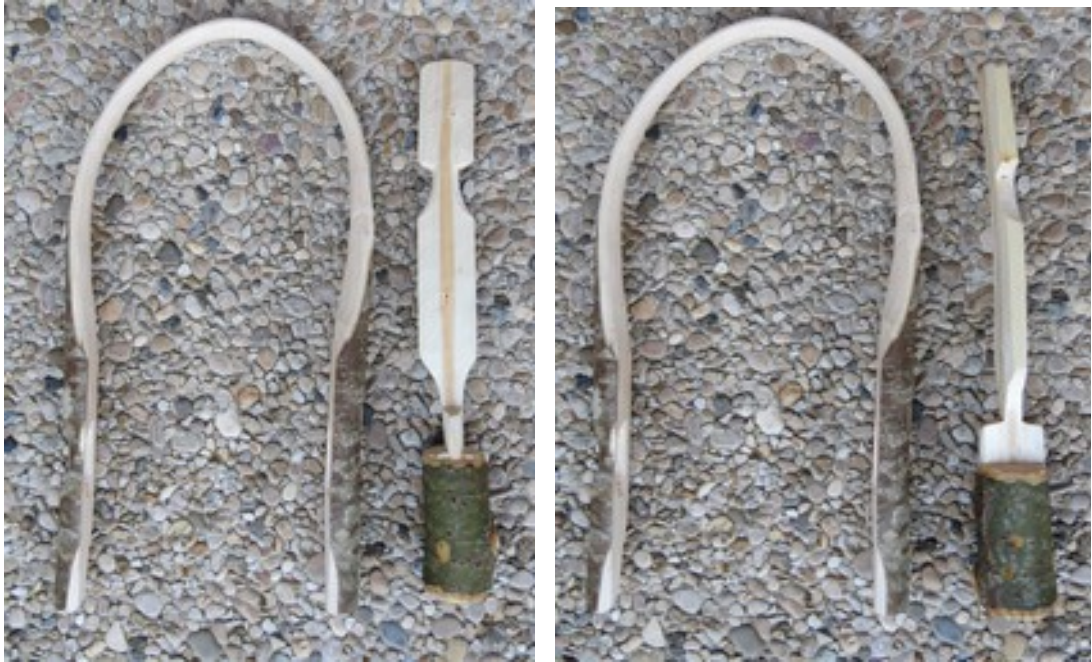
On enfilera la sonnaille sur la clavette quand elle passe entre les deux branches du collier.

Si on s'est fait plaisir à réaliser ce collier pour s'amuser ou comme déco, ces dimensions sont suffisantes et les bois tendres conviennent. Si on destine vraiment les colliers à des brebis, il convient de choisir des bois plus durs et d'augmenter un peu les sections, ce qui augmente aussi la difficulté : 3,5 cm à 4 cm pour le diamètre du bois ; près de 1,5 cm pour l'épaisseur de « la lame » et la largeur des « rétrécissements ».

Pour un bélier il faut encore ajouter 5 mm...

Dur dur...

Quo faï... ?



Suite et fin en images : le collier en noisetier et sa clavette en frêne...



Introduction de la clavette selon son « plan en lame »



La clavette est introduite jusqu'au « second plan perpendiculaire ».



En resserrant le collier d'une main pour adapter son ouverture à la clavette, celle-ci est tournée d'un demi-tour, engagée à fond, et le collier relâché. Des finitions et un certain tâtonnement peuvent être nécessaires.



**G. Duflos
Association La Neira
2013**

LA TRADITION DE PÂQUES ASSOCIEE A L'AGNEAU

Aujourd'hui, on associe souvent Pâques aux cloches, aux petits lapins et surtout aux œufs cachés que doivent retrouver les enfants. Dans les religions juive ou chrétienne, l'agneau est le symbole pascal avec une différence pour ces deux religions.

LA PÂQUE JUIVE ET MOÏSE

La bible nous raconte les démêlés de Moïse avec le Pharaon. Moïse veut libérer les juifs qui sont les esclaves des égyptiens.



Pour faire plier le roi d'Égypte, Yahvé, Dieu des hébreux, décide de frapper le peuple égyptien à travers dix plaies qui vont du bâton transformé en serpent, l'eau du Nil en sang et de multiples catastrophes à venir : invasions de grenouilles, de sauterelles, de moustiques ...

La plus terrible dit que la mort doit frapper tous les nouveaux-nés. Pour protéger les hébreux, Yahvé donne une consigne à Moïse : chaque famille doit tuer un agneau et barbouiller la

porte de la maison avec le sang de l'agneau mort.

Devant ces menaces, le Pharaon cède et libère les hébreux que Moïse emmène hors d'Égypte en traversant la Mer Rouge (racontée dans le livre de l'Exode). Yahvé avait aussi demandé que l'agneau soit mangé « rôti au feu » et que la « Pâque de l'Éternel » devienne une fête « perpétuelle ».

Ainsi la Pâque juive est célébrée chaque année par les juifs mais une semaine avant notre Pâques.

LA PÂQUES CHRÉTIENNE ET JÉSUS

L'Évangile selon Saint Jean dit : « Jésus est l'agneau de Dieu qui enlève le péché du monde ».

Victime innocente, sa mort est le sacrifice suprême pour sauver tous les hommes, ce qui l'identifie à l'agneau immolé de la religion juive.

Ainsi dans tous les pays chrétiens, la tradition veut que l'on mange de l'agneau le jour de Pâques.

COMMENT PRÉPARER L'AGNEAU PASCAL ?

Si l'on se réfère à l'Ancien Testament, Dieu précise que l'agneau doit être « rôti au feu » et non « à moitié cuit ou bouilli ». Cela concerne tous les morceaux de l'agneau, y compris la tête, les jarrets et les entrailles.

Aujourd'hui, c'est surtout le gigot qui est préparé par les ménages français qui respectent la tradition.

Il peut être accompagné d'un bon plat de flageolets.

Pour terminer une histoire drôle qui met en scène Moïse et Jésus en version occitane traduite en français.

Moisès e Jésus se trobon èlh paradis dinc na barca sobre un gente estanh. Parlon delh temps vont-eron sobre la terra.

- Arribes totjorn à fare escartar las aigas ? damanda Jèsus a Moisès.

- O sabe pas ! dit Moisès, mas val essaïar.

Se lève dinc lo batèl e escarta las mans. Las aigas se badon e la barca tomba èlh fons de l'estanh. Moisès reit, bassa las mans, las aigas se sarron et tornon coma davant.

- E ben ! Aquò marcha totjorn ! e tu Jèsus ? damanda Moisès.

- Anem veire, respond Jèsus.

Sort delh batèl per marchar sobre l'aiga, fat dos pas, cola, e manca de se nejar Moisès l'arrapa vistament e lo tira dinc lo batèl.

- De que se passa Jèsus ! Aquò marcha pus per tu ?

- Aurià diut i pensar, respond Jèsus . Lo darrièr còp qu'es essaïar aquela besonha avià gis de traucs dinc los pès.



Moïse et Jésus se retrouvent au Paradis dans une barque sur un bel étang. Ils parlent du temps où ils étaient sur terre.

- Est-ce que tu arrives toujours à écarter les eaux ? demande Jésus à Moïse.

- Je ne sais pas!! dit Moïse mais je vais essayer.

Il se lève dans le bateau et écarte les mains. Les eaux se séparent et la barque tombe au fond de l'étang. Moïse rit, baisse les mains, les eaux se referment et reviennent comme avant.

- Eh bien ! Ça marche toujours ! Et toi Jésus ? demande Moïse.

- On va voir, répond Jésus.

Il sort du bateau pour marcher sur l'eau. Il fait deux pas, coule et manque de se noyer. Moïse l'attrape vite et le tire sur le bateau.

- Qu' est-ce qui se passe Jésus ? Ça ne marche plus pour toi ?

- J'aurais du y penser, répond Jésus. La dernière fois que j'ai essayé cette chose, j'avais pas de trous dans les pieds.

Henri OLLIER

LA CHATA TRANSFORMADA EN FEMNA

Laurent Valla (1407 – 1457) tirèt sos apològs de las faulas d'Esop ; *Guillaume Tardiu* (1436 / 40 - 1492), revirèt librament aquelos apològs. Pre ieu, fau la mèsma en passar a l'occitan. Sèi pas promièr : *Joan de la Fònt* (1621-1695) v-o faguèt, z-elh mais (II, 18) en imitar los ancians de l'antiquitat.



CQ ieuue iouuenceau
de exquisite forme & spe-
ciosite avoit en sa mai-
son entre autres chose. Sne tres
belle et plaisante chate. Jceluy
iouuenceau considerant la be-
aute de ladicte chate disoit a
soy mesmes. Je Vouldroye que
ieusse Sne aussi belle femme q
tu es belle chate. Et lui effant

Un joine jovencèl, bien crane, aviát en son ostal, entre d'autras chausas, una bien genta e plamenta chata.

Aquelh jovencèl, en eisaminar la belèsa d'aquela chata, se disiát : « M'agradariá ben d'avèdre una tan genta femna com aquela genta chata ». Comas èra end aqueste pensament e que la druja lo menava, faguèt una prièira a la divessa Vènus, maire de Cupido, aquelh dieu daus Amors, per que li plagie de mudar sa chatona end una agradabla pucèla per qu'agie solaç embès ela e que, per la fin, pogie assapar son arguèlh.

La divessa aguèt piatat de z-elh e chamgèt aquela chata end una pucèla ben ananta e ben formada.

Sobre aquò lo jovencèl, plen delh fuòc de son vanç e de concupiscència a causa de l'agreança de la joina pucèla novelament transformada, prenguèt la dita pucèla, e la menèt en sa chambra per son plaser.

Vènus que voliá saupre se la dita chata aviá chamjat sos biais de viure e s'aviá gardat sas condicions d'endavans, faguèt s'eschapar una rata elh mèi de la chambra d-ont lo jovencèl e la pucèla s'èran coijats.

Tot 'm un còp, la pucèla, que se soventava pus de sa mudacion pas mais que de son amic, se levèt delh lèit e se prenguèt de chaçar la rata, en esperar de la manjar, se per fortuna l'aviá poduda prene.

Aquí dessobre, la dita divessa Vènus s'avisèt de çò que la dita pucèla aviá pas gis chamjat nemais perdut sa natura felina, bestiala e raubarèla. Adóncas, tota inquietada, la tornèt botar en sa promèira forma de chata, puèissa qu'aviá pas sauput arrapar las proprietats de la natura daus òmes amais d'aquelas d'una femna rasonabla ».

Guillaume Tardiu (1492)

Laurent Valla seguèt lo promièr, elh « Rinascimento », que parlèt de filològia. Mès, pas qu'aquò. Seguèt sabent en grèc, latin, filosòfia e sabe pas encara quant de veiaas.

Guillaume Tardiu, naisciguèt vas lo Puèi-de-Velai alentorn 1436 ~ 1440 ; moriguèt gaire après 1492. Es coneissut coma i-un daus promièrs umanistas francés.

N'i a qu'afortisson que l'Ordonança de Villers-Cotterèt (192 articles, disponibla sobre internet) seguèt lo promièr tèiste visent a la destruccion de las lengas de França : aquò's una colhonada. François 1^{er}, z-elh-mèsme amassèt una genta quantitat de libres ancians en lenga d'òc, ai-ara a la Bibliotèca nacionala.

L'Ordonança, aquo-èra sobretot un edit de drèit per reglementar la justícia amais los ecclesiastics ; bailava obligacion aus curats de tènèr l'estat civil. Los registres devián èstre contrasignats per un notari. A partir d'aqueste moment, los noms patrilinèaris son fissats dins la forma delh moment, lo mais sovent la locala. Aquò's la promèira manifestacion de l'idèia que i a d'un latz, la Glèisa , de l'autre l'Estat .

Escriure en francés aquò daus notaris e delh drèit, èra mas una question practica que veniá en remplaçament delh latin (dos articles sobre los 192). Mès, pas una lenha contra l'usatge de las autras lengas dins la vida sociala. Après tot, quals auriá empaschat de parlar o d'escriure l'occitan que se parlèt ben entrò la meitat delh sègle XX^e, per lo mins.

Praticament un sègle davant 1539, lo francés es chausit per s'eisprimir en defòra de son caire quand s'agís de tèmas generals. Guillaume Tardiu a viatjat en Itàlia, a rescontrat los òmes delh « Rinascimento », particulièrement Petrarca. Ad aquesta epòca, se tròban tornar los libres de la latinitat e de l'ellenitat. L'idèia es de los revirar d'autant mais que l'imprimariá s'impausa de mais en mais. Aquò será lo francés, lenga delh rei, que los reviraires chausisson en França. Rason economica e non pas política. Adóncas, Tardiu, ques es legissèire de Charles lo VII^e, se fai imprimir a París ; escriu en francés.

A son prepaus, lo cronicaire ponaut, Medicis (XVI^e siècle) escriguèt : *En ce temps-là* (1475) *florissait et était en bruit en ladite ville du Puy, maître Guillaume Tardivi, natif de la dite ville, qui moult scientifique homme était et de singulière éloquence, lequel composa certain livre de grammaire lequel j'ay vu en mes tendres jours en empression et s'intitulait ainsi : Grammatica Guilhermi Tardivi Aniciensis ; e en autres sciences fut approuvé e elegant e de noble engen (=intelligència) et très aigu (=ponhtut , fin) en disputation* (argumentacion).

Aquela cronica nos apren qu'elh Puèi, G. Tardiu èra coneissut pas solament per ne-n èsser sortit, mès per sa gramatica latina que Medicis (naisçut en 1475), estudièt en sa joinessa. A partir de 1492, Tardiu escriu en francés per far conèisser las obras anticas, en latin quand deu disputar embé d'autres sabents. La mèsma annada, vai publi(c)ar : *L'Art de faulconnerie et des chiens de chasse ; Les Apologues et Fables de Laurent Valla ; Les facecies de Poge*.

Sos legissèires aparténon a la nauta, un monde qu'èran pro riches per avèdre fat d'estudis e que se podián païar de libres : nobles, avèques, borgès amonedats. Aquelh monde sabián quauque pauc parlar francés, e v-o sabián legir bien de biais, una situacion comparabla a l'ora d'ara embé l'englès.

Adóncas, afortir que l'Ordonança seguèt la mòrt de l'occitan, aici coma endacòm mais, es una malonestetat o per lo mins una estupiditat. Lo francés faguèt sa plaça per d'autras rasons que la luta contra las autras lengas. Aquo-èra pas lo socit promièr delh Rei ad aqueste moment de l'istòria de la lenga.



Contact : Jean Claude BRUNELIN

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



**Notre revue-papier n'est plus disponible.
Nous pouvons vous la faire parvenir gratuitement
sous forme numérisée, sur demande à l'adresse :
brunelinjeanclaude@yahoo.fr**

Notre revue est aussi en ligne sur plusieurs sites amis :

- . Société académique du Puy et de la Haute-Loire :
<https://www.societeacademique.fr>**
- . Société d'Ethnozootechnie : [http:// ethnozootechnie.org](http://ethnozootechnie.org)
Rubrique Travaux et dernières publications de nos sociétaires.
Organisations et associations**
- . Les Amis d'Allègre : <http://amis.allegre.org>**
- . L'Episerm, diffuse le Souffle auprès de ses adhérents :
episerm@orange.fr**
- . L'Association des producteurs d'agneaux noirs du Velay :
<http://www.agneau-noirduvelay.fr>
Onglet Actu de la Noire**

**Pour nous contacter directement :
Tél. : 04 71 02 43 01 ou brunelinjeanclaude@yahoo.fr**

