# BULLETIN DE LIAISON 2022

*Dessin Roger Dumas*

# *Les Amis du Pays de Bourdeaux*

*(association loi 1901)*

Numéro spécial

*«Si tu veux être universel, parle de ton village»*
*Anton Tchékhov*

## SOMMAIRE


| | |
|---|---|
| Portrait : Claire et René Rigaud | 1 - 6 |
| Le Cochon de Bourdeaux | 7 - 14 |
| Les cochonnailles | 15 - 16 |
| Le cochon au cours des Âges | 17 - 23 |
| Vanneries | 24 - 25 |
| Souvenir : Maurice Gubian | 26 |
| Poésie : Logoï de l'herbe (Anne Vaulpré) | 27 |
| Expo Sadou | 28 - 29 |
| Compte rendu de l'A.G. 2022<br>Activités et projets 2022 | 30 - 32 |
| Bulletin d'adhésion | 35 |

# Claire & René Rigaud

**En 1955 environ, un couple de professeurs, enseignant tous les deux à Romans cherche un endroit tranquille pour y vivre en permanence à leur retraite. Un jour, ils arrivent à Bourdeaux pour passer des vacances à l'Hôtel « Trois Châteaux» tenu par René Patonnier et son épouse. Ils tombent sous le charme du village, mais ils le découvrent à la belle saison et, prudents, louent une maison à l'année dans la Vialle de Bourdeaux afin de s'assurer de leur adaptation à la vie hivernale à la campagne. Un matin d'hiver, ils ouvrent les volets, surprise, il a neigé pendant la nuit, tout est blanc. Atmosphère ouatée, décor féérique, ils sont définitivement conquis. C'est à Bourdeaux qu'ils s'installeront.**
**Ce couple se nomme Claire et René Rigaud.**

Très rapidement, le trente juillet 1957, ils achètent aux termes d'un acte reçu par Maître Paul Delmas une propriété comportant une maison d'habitation, un débarras et un jardin appartenant à M. Gilbert Rochas, marchand de bestiaux, place de la Lève à Bourdeaux.
Ce dernier était parti vivre avec sa famille dans la maison qu'il avait fait construire à Bourdeaux, route de Crupies. Plus tard, le 27 juin 1959, ils feront l'acquisition d'un pré dont le propriétaire est toujours Gilbert Rochas.

Claire Rigaud, de son nom de jeune fille Lagrange, est née le sept juin mil neuf cent sept à Oléron Sainte Marie, dans les Pyrénées- Atlantiques, René Rigaud, le neuf décembre mil neuf cent cinq, dans le 13ème à Paris.
Claire enseigne les mathématiques au lycée Triboulet, René, lui, la mécanique au Lycée technique.
Ils se sont mariés sous l'ancien régime légal de la communauté de meubles et acquêts à défaut de contrat de mariage. Leur union a été célébrée à la Mairie du dix - neuvième arrondissement de Paris le neuf août mil neuf cent trente- quatre.

Encore loin de la retraite ils viennent tous les week-ends dans leur nouvelle résidence et y passent aussi leurs vacances.
Monique Turco, (de son nom de jeune fille Rochas), à l'époque élève à l'école « la Martinette » à Romans, se souvient que le couple Rigaud l'emmenait à Romans le dimanche soir et la ramenait à Bourdeaux le samedi suivant.
Claire et René s'intègrent très vite à Bourdeaux. Ils ne le quitteront plus dès leur retraite.
Ils veulent aider, rendre service, René Rigaud en essayant de donner aux Bourdelois le goût de la lecture et Claire en soutenant enfants et adolescents rencontrant des difficultés en mathématiques. Tout cela dans le plus grand désintéressement.
Il y avait chez eux une grande générosité de cœur et beaucoup de dévouement.
Ce petit couple très uni était attendrissant à regarder. René posait toujours un regard bienveillant et admiratif sur son épouse. Si vous le rencontriez et demandiez des nouvelles de Claire,

alors, ses yeux, son visage s'éclairaient d'un grand sourire et la tête légèrement penchée sur le côté disait « Oh vous savez Claire… » Il avait une tonalité toute particulière pour prononcer son prénom.
Lorsqu'en 1983 Claire tombe malade, il la gardera auprès de lui et l'entourera toujours de cette même tendresse, cette même admiration et cette même bienveillance. Pourtant, comme parfois les grands malades, Claire pouvait être capricieuse, refusant de manger avec son mari et acceptant seulement l'aide de Claire-Lise Athenol ! Rien pourtant n'altérait le comportement attentionné de René.

De taille moyenne, mince, chevelure fournie et frisée d'un blond châtain, yeux bleus, Claire était une femme très soignée attachant de l'importance à sa tenue. Très myope elle portait des lunettes aux verres épais. Elle était de santé assez délicate et sortait moins que son mari laissant très souvent à ce dernier le soin de ramener les provisions.
Ils avaient pris l'habitude d'aller fréquemment chercher leur repas à côté de chez eux, à l'hôtel des «Trois Châteaux».
René, lui, était de taille moyenne, tête ronde, yeux noirs très doux et rieurs, un bon sourire aux lèvres, le plus souvent vêtu de sa blouse bleue de prof, coiffé de son éternel béret et à la main, soit son cartable, soit son cabas, toujours bourré de livres. Mais il pouvait être aussi plus soigné et élégant.

Beaucoup mieux qu'une description, regardons le magnifique dessin de Roger Dumas qui a su camper l'homme d'une façon si représentative! « Je porte un béret pour honorer mes origines auvergnates car les Auvergnats portent toujours un béret » disait-il.

Il m'a été donné l'occasion de conduire Claire à Cléon d'Andran chez le dentiste. Moi qui la croyais un peu austère, je découvrais une femme très drôle, dotée d'un esprit vif et plein d'humour. Je me souviens avoir beaucoup ri avec elle lors de nos petites escapades. À l'époque quel n'était pas mon étonnement lorsqu'elle s'étalait avec emphase sur la poésie des mathématiques !

C'était un professeur remarquable, fine pédagogue, ultra consciencieuse qui ne laissait jamais repartir un élève sans être assurée qu'il avait tout compris. Elle était d'une intelligence exceptionnelle. Voici ce qu'elle disait à propos des maths. « Les mathématiques sont à la lucidité ce que la littérature est au classicisme ». Elle se rendait assez souvent avec d'autres professeurs à « La Tour des Maths » à Grenoble, où ils débattaient de la pédagogie de l'enseignement des mathématiques, et amener, d'une façon ludique, les enfants à découvrir les maths modernes.

**Valérie Bourdi** (fille de Jacqueline et Lolo Morin) raconte : « Ce qui surprenait mon père c'est qu'une femme aussi intelligente n'ait jamais compris qu'il fallait tourner un guidon ou un volant en fonction de la route !
Elle passe son permis tardivement et en 61 achète une 2CV. Elle part sur la route de Crupies. Au bout de 4 km elle fait une sortie de route et la voilà dans le fossé ! Claire et sa voiture n'auront aucune égratignure, elle roulait si lentement ! Lolo Morin et Loulou Barnier partent la secourir. A partir de ce jour elle n'a jamais voulu reprendre le volant.
Claire donna sa voiture à Loulou qui leur rendait de nombreux services et qu'ils considéraient comme leur fils adoptif, eux, purs intellectuels et pas du tout manuels.
A sa mort Loulou donna sa voiture au Morin, sa famille. La 2CV de Claire se trouve toujours chez nous, mon père l'ayant réservée pour mon fils ».

**Voici quelques témoignages d'anciens élèves de Bourdeaux.**

**Francis Peysson** «Je me trouvais en seconde et j'avais quelques lacunes en mathématiques.
En l'espace de deux mois, Madame Rigaud non seulement m'a remis à niveau mais m'a fait aimer les mathématiques à tel point que j'avais plaisir à faire des maths à l'envers. J'inventais un thème et devais trouver l'équation. Depuis longtemps je ne pratique plus cet exercice»!

**Martine Surel** «Patonnier»: «J'ai moi aussi bénéficié de l'aide précieuse de Madame Rigaud et je lui en suis toujours reconnaissante. Elle était très investie dans son métier et faisait preuve d'une patience exemplaire. Elle éprouvait une vraie joie à aider les autres et il fallait arriver coûte que coûte à la réussite. Elle était de très mauvaise humeur si on la dérangeait pendant un cours. Elle lisait beaucoup. Ses sujets de conversation, la mode, qu'elle regardait avec plaisir mais aussi d'un œil critique, la politique dans laquelle elle et son mari étaient très engagés et l'économie».

**Lionel Hortail** «Au premier abord Madame Rigaud paraissait un peu froide mais très vite on découvrait son doux sourire et sa gentillesse. Elle prenait son temps pour expliquer et n'hésitait pas à recommencer si elle le jugeait nécessaire. Elle avait sa propre pédagogie qui accomplissait des miracles! Ce qui était génial c'est qu'elle nous faisait travailler sur «les exceptions à la règle» et Dieu sait s'il y en avait! Ainsi bien préparés, nous n'avions pas ou peu de surprises pour les devoirs surveillés! J'ai le souvenir de l'œil bienveillant et admiratif que Monsieur Rigaud posait sur son épouse. Un autre petit détail sympathique qui me revient: vers 11h45, il se servait un petit verre de vin rouge qu'il dégustait en guise d'apéritif. C'était un couple très joyeux»!

**Valérie** «Ma sœur Corinne était une passionnée de mathématiques et se rendait chez Madame Rigaud pour avoir le plaisir de travailler avec elle!
Elles avaient une certaine complicité.
Moi je n'avais pas la même approche avec les maths mais tous les deux m'ont donné la passion des livres. D'ailleurs Monsieur Rigaud venait régulièrement à la maison nous approvisionner».

Ces précieuses qualités énoncées par d'anciens élèves du Pays de Bourdeaux, se retrouvent dans les lettres reçues par René Rigaud lors du décès de son épouse.

**Un collègue :** «...«Professeur dévoué» je ne sais si c'était autre chose qu'une formule sous la plume de cet inspecteur qui vous consacra trop peu de temps pour se former une idée de la qualité de votre dévouement à la cause de l'enseignement. Avec quel cœur vous avez accompli votre tâche, avec quel sens de l'humain, avec quel profond désir d'aider tous vos élèves et en particulier les plus déshérités, nul ne le sait exactement. Vous étiez trop discrète, vous étiez trop modeste pour étaler tout ce que vous faisiez pour eux. Mme X pourrait dire combien de fois vous lui avez téléphoné, combien de fois vous êtes allée la trouver pour savoir si une raison médicale n'expliquait pas un fléchissement dans le rendement ou pour demander l'intervention au service social auprès des parents ou de l'administration!
Que de nuits vous avez mal dormi parce qu'une classe vous tenait en soucis et combien de visites chez votre propre médecin parce que vous vous tourmentiez au sujet de vos élèves. Oh! ce n'était pas pour demander un congé, vous étiez à la tâche le lendemain.
Je sais aussi que votre plus belle récompense a été le «Merci» de vos élèves!
Et nous, vos amis, nous regretterons la collègue sur laquelle on pouvait toujours compter... Vous n'attendiez pas d'être sollicitée pour offrir vos services. Combien de fois, nous avons eu l'occasion d'apprécier la sûreté de votre jugement et la justesse de vos conseils .

**Autres témoignages**
«Mon cher René, ce qu'il faut te dire c'est que de toute sa vie elle a été heureuse avec toi.
Toute sa vie comme la tienne vous avez réussi à embellir la vie des autres... Alors René je crois que si tu fais le bilan de votre passé, tu peux affirmer que vos deux vies sont une réussite totale et un exemple exceptionnel».

« Je sais avec quelle tendresse vous l'avez soignée. Je ne suis pas sûre que vous retrouviez votre sérénité.
Cette personne ne se trompait pas. Monsieur Rigaud ne s'est jamais remis du départ de son épouse.
**Valérie Bourdi** raconte : « Après la crémation de son épouse, René arrive un soir chez nous tout content en disant « Claire est revenue » ! Nous nous regardons étonnés. Il repart aussitôt et revient et pose l'urne sur la table ! Quelle émouvante surprise » !
**Monique Turco** se souvient l'entendre dire : « Je promène Claire » il avait l'urne dans son cabas et faisait le tour de Bourdeaux, comme ils avaient l'habitude de le faire tous les deux du vivant de Claire ».
Peu de temps après le décès de Madame Rigaud, Andrée Barnouin rencontre René qui lui dit : « venez avec moi dire bonjour à Claire ». Très surprise elle le suit. Ils pénètrent dans la chambre. Il ouvre l'armoire et sort l'urne » !
L'enfance de René, sa rencontre avec sa femme nous permettent de mieux comprendre l'attachement de René pour Claire et ce désir de sentir sa présence concrète auprès de lui au-delà de la mort.
**Valérie :** « René Rigaud était issu d'une famille auvergnate, partie à Paris gagner sa vie.
Vers l'âge de 10 - 12 ans René perd ses parents, d'abord son père d'un accident de travail et un peu plus tard sa maman atteinte de tuberculose. Les enfants sont élevés par une grand-mère. Étudiant il fréquente les jeunesses communistes. Là, il y rencontre Claire, issue d'une famille aisée et c'est certainement en opposition à ses parents qu'elle est rentrée aux jeunesses communistes.
« Sans les jeunesses communistes je n'aurais jamais rencontré Claire puisque nous n'étions pas issus d'un même milieu. Claire m'a donné le goût de la lecture, m'a ouvert l'esprit. Elle a été ma lumière » disait-il avec une tendre admiration».

Nous avons le souvenir, Andrée Barnoin et moi-même, avoir été conviées à une cérémonie officielle à l'Hôtel Trois Châteaux, à l'occasion de la remise des « Palmes Académiques » honorant le dévouement inconditionnel de ce couple à l'Éducation Nationale et à la Culture.
Hélas ! nous n'avons pas mémoire de la date de cet honneur qui leur a été rendu.

En septembre 1983 René et Claire vendent à la commune de Bourdeaux l'ensemble de leur Propriété, à savoir : une maison d'habitation comportant deux appartements, un débarras, des terrains attenants, (un pré cadastré et un jardin cadastré) pour la somme de 400 500 francs. L'acte de vente a été dressé par Maître Gilibert, notaire à Chanos-Curson dans la Drôme, *en présence de l'acquéreur représenté par Madame Michelle Chancel, pharmacienne, domiciliée à Bourdeaux agissant en qualité de Maire de la commune et en vertu de l'autorisation qui lui en a été donnée par le Conseil Municipal suivant délibération en date du 3 août 1983...*
*(N'ayant pas d'enfants, ils avaient d'abord proposé la propriété à un neveu. Il n'était pas intéressé).*
A noter la consultation préalable et obligatoire du service des Domaines, en date du 20/06/1983, à la demande d la commune, pour l'estimation de la valeur vénale des biens immobiliers de la famille Rigaud. Somme arrêtée à 425 000 francs.

**Droit d'habitation partiel**
*Les vendeurs se réservent pendant leur vie et celle du survivant... le droit d'habitation sur les locaux ci-après désignés... La partie ouest de la maison d'habitation.*
Suit la description du rez-de-chaussée, le premier et deuxième étage.
*Les vendeurs jouiront du droit d'habitation réservé « en bon père de famille »... Ils supporteront la taxe d'habitation afférente à la partie d'immeuble réservé.*

**Prix**
*La présente vente est consentie et acceptée moyennant le prix principal de quatre cent mille cinq cents francs que l'acquéreur s'oblige à payer aux vendeurs de la manière ci-après indiquée.*
*Le prix ci-dessus stipulé sera payable dans un délai de quinze ans par annuités de vingt six mille sept cents francs (26.700 F)*
*Ces annuités seront réévaluées à chaque échéance*

*en fonction de l'indice du coût de la construction…*
*La première annuité sera payée le premier juillet mil neuf cent quatre vingt quatre.*
*La dernière annuité est fixée au premier juillet mille neuf cent quatre vingt dix huit .*

Plus tard, la propriété bâtie a été confiée à l'ODH 26 suivant la délibération du Conseil Municipal le 20 juin 2004, afin de réaliser 3 logements locatifs sociaux ( financés par des prêts P.L.U.S.et P.L.A.I.) et mettre à disposition du SIVOM une surface de 200m$^2$ de locaux en rez-de-chaussée (la future bibliothèque devenue médiathèque).
Tout ceci a fait l'objet d'un bail emphytéotique, daté du 14 septembre 2006, entre la commune et ODH 26 pour une durée de 42 ans.
Plus tard seront construites la cantine et la crèche dans le pré dénommé espace Rigaud.

*En juillet 2007, les travaux de maçonnerie sont terminés.*

La propriété est vendue en septembre 1983 et Madame Rigaud décède chez elle le premier avril 1984!
Lors de la cérémonie d'Adieu Madame Chancelle prononce un discours émouvant et chaleureux en évoquant les précieuses qualités humanistes de Claire. Je ne citerai que la fin du discours.
*« Vous avez souhaité que la maison que vous allez quitter devienne la propriété de la commune. Votre vœu a pu être réalisé. Dans son jardin où chantent tous les oiseaux du ciel et où flottera toujours votre âme légère, la population de Bourdeaux se souviendra.*
*En son nom, je vous en exprime sa reconnaissance…»*

Mais revenons à René.
La grande bibliothèque, chargée de livres à craquer, qui occupait tout un pan de mur dans le séjour, impressionnait toute personne entrant pour la première fois en ce lieu.
« Il y avait des bouquins de partout et pas seulement dans la bibliothèque » dira Clair-Lise.
René nourrissait une telle passion pour les livres! Généreux et altruiste, Il a voulu la communiquer en répandant le goût de la lecture aux habitants du Pays de Bourdeaux. Dans cette tâche délicate et d'envergure, il trouva l'aide précieuse d'une autre passionnée en la personne de Jeanne Faucon.
Bien avant la médiathèque que nous connaissons et apprécions tous, un local situé dans la rue de la Lève, presque en face la boulangerie « Le Fournil », propriété des anciens épiciers Patonnier, a servi de bibliothèque. Tous les jours René s'y rendait emportant dans son cabas des livres lui appartenant qu'il prêtait avec bonheur. Claudette Monin m'a donné quelques compléments d'informations. Avant de devenir bibliothèque, ce local était une petite épicerie tenue par le couple Patonnier avant d'ouvrir l'épicerie bien connue des Bourdelois, aujourd'hui la salle de restaurant du bar du Centre. Le père de Claudette et Gaston Barnier assuraient les permanences à la petite bibliothèque. Ils seront rejoints par René.
Mais au cours des inondations de 1960 le local n'échappe pas aux eaux torrentueuses du Roubion. Quantités de livres seront perdus malgré les efforts de tous et en particulier de Simone Lagier, directrice d'école et de Michèle Liotard.
La bibliothèque sera alors transférée avec l'O.T, aujourd'hui « la Mutuelle ».
Ensuite, l'O.T déménage pour se rendre à l'emplacement que nous lui connaissons aujourd'hui.

**Zette Braga**: « Tous les matins, René Rigaud allait acheter son journal chez André Roche et, lorsque ce dernier cessa son activité, chez Julien. Il venait à l'office, s'installait sur la grande table ronde au centre de la pièce, déployait son journal, nous lisait les nouvelles à Valérie Baudet et à moi -même, sans oublier de les commenter »
Claire et René n'hésitent pas à acheter avec leurs propres deniers des livres pour enfants et

adolescents. Ouvrir les jeunes à la culture est le but recherché, initiative soutenue et développée par Simone Lagier et Maguy Chancelle.
Lors de l'installation de la bibliothèque des jeunes, René Rigaud passait à la médiathèque et disait : « Ils en ont de la chance les enfants » !

Pour mieux cerner ce personnage, je vous invite à lire cet article écrit par Gaston Barnier, paru dans « La Gazette de Roubion » en date de juillet 1996.

*« La fusion de la bibliothèque de l'O.T avec celle des jeunes, en même temps que son transfert dans le beau local de la bibliothèque des jeunes est une bonne occasion, de rendre à notre ami René Rigaud, l'hommage qu'il mérite. Car c'est lui qui avec Mlle Faucon, il y a bien trente ans, en est le fondateur.*
*Alimentée en livres au départ en puisant dans sa bibliothèque personnelle et par des dons des particuliers, elle le fut par la suite par les très importants contingents de livres neufs offerts chaque année par René Rigaud lui-même.*

*Il a aussi payé de sa personne, étant le bibliothécaire zélé que l'on pouvait déranger à toute heure du jour et il a réussi cette performance d'être, bien que modeste et discret de son naturel, l'homme de Bourdeaux le plus connu des estivants.*

*Merci à René Rigaud pour cette vie passée au service des autres ».*

Il apportait des livres même dans des familles, ces dernières trop occupées pour se rendre à la bibliothèque !
Resté seul, René continuait à lire, et la table était envahie de livres et de revues car il ne jetait rien, confiera Valérie Morin. Il ne laissait qu'une petite place pour son assiette.
Lorsque Claire tombe malade, les hôteliers Patonnier et la famille Morin s'entendent pour leur apporter les repas à domicile. Les premiers assureront le repas de midi et les Morin celui du soir. Cela durera jusqu'au départ de René pour l'hôpital où il décédera le 20 juillet 2001.
Selon leur souhait commun, son urne a rejoint celle de sa chère Claire dans le petit cimetière familial de la famille Teyssière et Milke.

*Je remercie toutes les personnes qui par leurs témoignages m'ont permis d'élaborer cet hommage bien mérité aux époux Rigaud et en particulier, à Patrick Chalamet qui m'a remis les documents officiels tirés des archives de Bourdeaux, et à Valérie Bourdi pour m'avoir livré des détails plus personnels sur le couple, détails qu'elle tient de René lui-même.*
*Après le décès de Claire, René aimait venir passer des après-midi chez les Morin et se plaisait à raconter à la grand-mère maternelle de Corinne et Valérie des épisodes de sa vie.* CH

**Il a connu la gloire, puis tombé dans l'oubli et aujourd'hui il revient sur le devant de la scène**

# Le Cochon de Bourdeaux

**Imaginons un cochon : Nous le voyons tout rose avec une jolie petite queue en tire-bouchon !**
**Il n'en est rien pour le porc de Bourdeaux que nous allons évoquer ! Lui, était très noir et possédait une queue un peu longue terminée par des poils réunis en bouquet.**
**Il appartenait à la race Rhône-Alpine ancienne, de souche celtique et devait son nom à notre village.**

D'après des anciens, son existence remonterait à trois siècles au cours desquels il a connu son heure de gloire.
Sa principale caractéristique ? ses oreilles ! Elles étaient si longues qu'elles traînaient dans son auge, plus communément appelé bachat, lorsqu'il mangeait ! La question se posait d'ailleurs : comment pouvait-il y voir avec ces oreilles qui lui cachaient les yeux ?

C'était une race très rustique apte à vivre en plein air d'où sa grande robustesse. Dans les fermes du pays de Bourdeaux ils étaient élevés dehors et parfois gardés comme on garde les chèvres, les vaches. Ce travail incombait le plus souvent aux enfants.

Le porc de Bourdeaux était plus haut, plus long, plus lourd que les autres races. Sa hauteur à l'épaule atteignait 1 mètre contre 70 centimètres pour le porc gascon. C 'était un « jambaru » comme il se dit dans le secteur bourdelois pour désigner quelqu'un possédant de grandes jambes ! Aussi, atout supplémentaire, offrait-il de beaux jambons !

A la ferme il était fort apprécié pour son lard dont l'épaisseur pouvait atteindre 7 à 8 centimètres voire 14 cm, mais c'était plus rare. D'une ferme à l'autre les gens s'entraidaient et lorsqu'il était question de tuer le cochon, les voisins étaient là. Le fermier dont le porc offrait le lard le plus épais en retirait une grande fierté. Il ne faut pas oublier qu'avant la dernière guerre l'alimentation et en particulier dans les campagnes était bien différente. La fermière introduisait toujours un bon morceau de lard dans la soupe. Il se mangeait chaud au cours des principaux repas ou froid pour un casse-croûte. Le cholestérol ? on n'en parlait pas ! Le travail était rude, on se dépensait beaucoup, la nourriture était moins riche qu'aujourd'hui, aussi les graisses étaient-elles vite brûlées !

D'après Milou Liotard, du Rastel, il existait un verrat de cette race au Tari à Francillon et un autre au Paty à Bourdeaux. Il se souvient très bien que sa grand-mère emmenait à pied sa truie en chaleur au verrat du Paty.

La truie mettait bas huit à douze porcelets dont la croissance était lente. Ils grandissaient en plein air et atteignaient leur maturité à douze mois seulement.

Grâce à toutes ses qualités nous comprenons combien il était apprécié et recherché ! Jusqu'au milieu du XIX° siècle environ, il connut son heure de gloire!

Voici un article tiré des archives de Bourdeaux en date du 29 juin 1922 :
« Sous le mandat de Louis Faucon, maire, en 1922 avait été créé « le syndicat porcin » pour l'amélioration de la dite race de Bourdeaux. En vérité il ne s'agit pas seulement de l'amélioration mais de la survie de cette ancienne race au pelage noir assez épais, très rustique... Un marché inter cantonal très officiel se tiendra chaque année du 14 avril au 5 juillet sur le quai de la Lève.

Pour la petite histoire, Louis Faucon était très lié avec le député radical Léon Archimbaud qui sera toujours son guide et son soutien. Il est à la fois aimé et brocardé. C'est ainsi que dans l'arrondissement, on trouve à cette époque sur toutes les tables un pot à eau en terre de Dieulefit, sous la forme, d'un porcelet bien dodu, dont la tête est celle d'Archimbaud, très reconnaissable. Cela ne paraît pas être un signe de méchanceté, mais plutôt de reconnaissance...»

Mais après la deuxième guerre mondiale s'opère un changement d'alimentation. On mange plus de viande, on mange moins gras, on mange moins de cochon. Et peu à peu on va assister à la disparition de cette merveilleuse race porcine, et de façon générale, à une diminution de l'élevage des cochons. Peu à peu on s'est orienté vers un élevage industriel. Une restriction cependant : Selon une source autorisée, plusieurs truies survivantes de cette race (mais pas de verrat) ont servi à la reconstruction du porc gascon. Cette race locale du sud-ouest en voie de disparition a été sauvée par un programme lancé par l'Institut Technique du Porc, l'INRA de Toulouse et le LIGERAL, il y a une trentaine d'années. Le porc de Bourdeaux a contribué à améliorer la charpente du porc gascon, de souche ibérique de plus petite conformation.
Mais comment est-on arrivé d'un élevage à la ferme à un élevage industriel ? la population mondiale toujours croissante a entraîné un besoin croissant de nourriture. La deuxième guerre mondiale a empêché de répondre à la demande des pénuries alimentaires et le rationnement est devenu fréquent. Certains gouvernements ont introduit des subventions à l'agriculture. L'arrivée des pesticides, des engrais et de la mécanisation, a permis l'augmentation des rendements. En même temps, une nouvelle ère dans l'élevage s'impose : l'élevage industriel. Il applique des méthodes industrielles pour la production du lait, de la viande et des œufs.

En 1970 on assiste à un essor de l'élevage qui, même s'il fournit facilement de la nourriture à plus bas prix présente un sérieux problème. Ce problème provient de l'impact négatif qu'il a sur les animaux, les hommes et la planète tout entière en raison de la pollution qu'il génère (la poussière et les gaz toxiques tels que les composés d'organosulfure et d'ammoniac provenant aussi des animaux eux-mêmes).
Non seulement les porcheries polluent l'air, la terre, les eaux des rivières et de la mer, mais les conditions d'existence des animaux y sont inacceptables. A un tel point qu'un grand nombre de personnes s'insurge.

En 1967, un couple d'éleveur laitier anglais, s'inquiétant du fossé grandissant entre l'élevage moderne, le bien-être des animaux et l'environnement a créé la CIWF(compassion in world farming). C'est une ONGI (organisation non gouvernementale internationale) qui promeut les pratiques d'élevage respectueuses du bien - être animal pour des alternatives à l'élevage industriel.

Voici ce qu'écrit Michel Pastoureaux dans son livre « Le cochon : histoire d'un cousin mal aimé » paru le 4 juin 2009 : « Dans les élevages industriels les animaux domestiques n'ont plus d'histoire,... ils n'ont même plus le droit à une vie simplement animale ».
La règlementation contribua aussi à la presque disparition du cochon dans les fermes. Pour abattre un porc à la ferme, il faut remplir des conditions très strictes et sa viande ne peut être vendue, si

bien que la plupart du temps il passe par l'abattoir. En 2008 un chapitre traite de la règlementation imposée par l'administration, à savoir la déclaration de l'exploitation et du site de l'élevage, pour appliquer les tests de prophylaxie dans le but de dépistage de la maladie, et le bouclage des animaux.

L'association « Groin Groin » qui œuvre pour la protection du cochon, animal intelligent, sensible et affectueux dénonce :

- La boucle d'oreille, le trou dans l'oreille présentant un grand risque d'arrachage lorsque les cochons se battent, jouent ou tout simplement se grattent.
- Le tatouage suppose une anesthésie toujours risquée.
- Plusieurs éleveurs utilisent une pince à tatouer sans anesthésie mais l'opération est très douloureuse donc à déconseiller.
- Une puce électronique peut être tolérée.

L'étau se resserre. En 2019 la législation change. Que l'on détienne un ou plusieurs porcs, il faut se soumettre à la règlementation.

Mais les mentalités évoluent et aujourd'hui on s'achemine vers un élevage en plein air à la ferme. L'association « DIV'PORC AURA » créée en 2013 pour la promotion de la diversité porcine en région Auvergne-Rhône-Alpes a deux objectifs :
Le premier, redonner une identité porcine à la région.
Son président Antoine Marzio, agro économiste, sénior consultant et essayiste, auteur des « innovations sur le Cochon » rappelle qu'il y a une trentaine d'années les dernières truies de la race de Bourdeaux « ont été introduites dans les lignées du porc gascon lors de leur reconstruction par l'INRA et l'ITP ».
Il poursuit : « Nous nous proposons de procéder à l'opération inverse : à partir de porc de souche « gascon » présent dans les élevages régionaux ou que nous réintroduirons nous allons sélectionner sur des critères « Dauphiné » des reproducteurs en prenant en compte leur conformation importante, leurs oreilles tombantes, etc
Ces reproducteurs seront ensuite éventuellement croisés avec des porcs de souches Duroc ou celtique, type blanc de l'ouest ou large black, afin de se rapprocher des caractéristiques initiales du porc du Dauphiné, tout en ayant pour objectif d'améliorer régulièrement la prolificité et les qualités maternelles des truies ainsi que les qualités bouchères de la viande ».
Le deuxième objectif, promouvoir l'élevage de plein air intégral et intensif au travers d'un label « le Grand Porc Premium » qui implique l'élevage en plein air extensif dès le sevrage des porcelets ;
– 10 porcs à l'ha maximum – âge d'abattage minimum de 12 mois – race locale à croissance lente – alimentation selon cahier des charges adapté au terroir.

A la fin du printemps 2020, un adhérent isérois de l'association Div'Porcs Aura vient de faire naître les premiers porcelets issus d'un croisement test, en inséminant une cochette de race pure Duroc avec une dose de semence anglaise issue d'un verrat race pure Large Black. Le but, retrouver les caractéristiques principales de l'ancienne race du Dauphiné, appelée également porc de Bourdeaux.

D'après l'association ces 7 premiers porcelets « seront élevés jusqu'à maturité et régulièrement évalués selon leurs aptitudes d'élevage, leur morphologie de carcasse et leur qualité de viande ».
Trois autres essais sont en cours afin de recréer, cette fois, un porc de race locale « Bresse Savoie »

Pendant longtemps rares étaient les porcs que l'on pouvait voir dans les fermes !
Aujourd'hui, pour ne parler que du Pays de Bourdeaux, il existe plusieurs élevages en plein air.
Nous avons eu la chance d'en visiter trois.

*Michel Pastoureau est né le 17 juin 1947 à Paris. Il a fréquenté la Faculté des lettres à Paris, l'Université de Lausanne, l'École Nationale de Chartes. Il est historien et directeur d'études de l'École Pratique des Hautes Études (4°section) où il occupe depuis 1983 la chaire d'histoire de la symbolique occidentale ; il est membre de l'Académie Internationale d'héraldique (étude des blasons), et de sigillographie (étude scientifique des sceaux) et de numismatique (science qui traite de la description et de l'histoire des monnaies, médailles, jetons et métaux). Il est spécialiste de la symbolique et de l'histoire culturelle des couleurs, des emblèmes de l'héraldique et de l'histoire des animaux.*
*Il a publié une quarantaine d'ouvrages dont certains ont été traduits dans plus de trente langues consacrées à l'histoire culturelle des couleurs, des animaux et des symboles.*

*Références :*
*Le livre « le cochon, histoire d'un cousin mal aimé ».*
*Internet : « La newsletter d'inter »*
*« Association pour la promotion de la diversité porcine en région »*
*« Article d'Estelle Polette de Oliveira du 19 octobre 2020 »*
*« Antoine Marzio »*
*« L'Auvergne agricole »*

# Les visites

## Le Cochon *drômois*

Avec Francis nous nous rendons aux Hautes Chapelles à Bourdeaux, visiter l'élevage de porcs d'Anne et Daniel Fernandez. Le paysage panoramique est magnifique ourlé de bois.
Nous sommes reçus chaleureusement par les propriétaires mais aussi par une voisine très proche qui en entendant son nom est sortie de sa cabane et nous a retrouvés. Il s'agit d'une belle truie de 250 Kg et de sept ans d'âge. Sa robe est d'un rose gris avec une large rayure plus claire sur les épaules. Ce sympathique et sociable animal se prénomme Hermès !

Nous arrivons à l'heure de la distribution de la nourriture. Daniel part avec sa camionnette chargée d'aliments bio. Nous suivons à pied avec Anne et Hermès. Premier arrêt pour apporter le repas à une trentaine de porcs vivants dans les bois et abrités dans des cabanes. Pour se rendre à leur « cantine » le chemin est propre tout en bois.
Inutile de manifestation particulière le bruit de la camionnette suffit et on voit arriver ces quadrupèdes, rapides malgré leur grosseur, venant chercher leur pitance !

Puis nous poursuivons notre route. Anne nous présente, sur la droite, en hauteur, un énorme verrat qui répond au prénom de Placide, en compagnie d'une truie en chaleur.
Sur la gauche et en contre-bas de la route on aperçoit la nurserie. Deux grandes cabanes pour permettre aux truies de se tourner aisément lorsqu'elles mettent bas et qu'elles allaitent sans se coucher sur les porcelets et les étouffer. Ces nurseries sont très confortables aménagées avec beaucoup de paille et munies de chauffage. Mères et petits restent dans ces lieux confortables et protégés jusqu'au sevrage des porcelets c'est-à-dire dix semaines.

Le rôle d'Anne et Daniel est celui de naisseurs.
Nous avons eu le privilège de voir deux truies, deux sœurs qui ont eu leurs chaleurs en même temps et ont mis bas ensemble ! Délicieux tous ces petits cousins qui jouent et mangent en bonne entente ! Ce jour -là était jour de fête : Anne leur coupait en petites tranches des bananes et carottes bios dont ils semblaient très friands. C'était très attendrissant de voir la complicité qui existait entre les maîtres des lieux et la famille porcine !
Nous prenons le chemin de retour toujours accompagnés d'Hermès qui soudain nous fausse compagnie.
Nous la retrouvons allongée au milieu d'un champ dans un état contemplatif ! Il est vrai que le spectacle qui s'offre au regard est grandiose !

**Colette :** vous avez une grande complicité avec vos animaux. Complicité et intimité vous les appelez par leur nom !

**Daniel :** Nous nommons les reproducteurs qui répondent à leur nom, et parfois aussi certains cochons qui présentent un caractère particulier.
**C :** Je crois que vous venez de Paris et que vous travailliez dans la mode ? Comment vous est venu cette conversion surprenante et radicale ?
**D :** En effet, nous avons collaboré avec de grandes maisons de couture, mais l'envie de m'installer dans une ferme ne m'avait jamais quitté.
Chez ma grand-mère paternelle, il y a toujours eu un cochon. Celui-ci était sacrifié lors de nos visites. Il m'est apparu évident d'en avoir à mon tour lorsque nous serions installés. C'est lors d'un stage chez un éleveur de cochons en Drôme que je fus définitivement séduit par l'animal et que la décision de faire du maraîchage s'est transformée en projet d'élevage de cochons en plein air et en bio bien sûr.
**C :** En quelle année êtes-vous arrivés dans la Drôme ?
**D :** Nous sommes arrivés en pointillé en 2012. Anne avait acquis une maison à Montclar-sur-Gervanne et nous faisions encore des allers et retours entre la Drôme et Paris. En mai 2017, nous faisons enfin l'acquisition des Hautes Chapelles pour nous installer.
**C :** A quelle race appartient vos porcs ?
Et vous les commercialisez comment ?
**D :** Nous avons commencé avec deux truies Large-White et avons décidé que le verrat serait un Duroc. Depuis nous avons aussi des truies Duroc.
Pour ce qui est de la commercialisation, nous étions associés au magasin de producteurs de Chabeuil, Court-Circuit, jusqu'en juillet 2021, et faisions le marché de Vesc.
Depuis nous ne menons plus qu'un atelier de naissage qui nous permet de produire des porcelets en bio, rompus au plein-air, à des éleveurs qui les engraissent, les transforment et les vendent en direct.
**C :** nous avons beaucoup abusé de votre temps. Nous sommes ravis de cette visite et vous en remercions vivement.

# Le Plateau *de Truinas*

Mercredi 16 mars Francis et moi-même nous nous rendons à Truinas, chez Angélique Jullian.
Angélique a grandi dans une ferme, parmi des animaux, et en particulier des vaches.
Souhaitant rester dans un milieu d'élevage elle suit plusieurs formations et se passionne pour l'élevage de porcs.

Depuis le premier janvier 2021, elle élève une quarantaine de porcs en plein air dans un bel endroit en partie boisé. Son élevage est constitué de deux races croisées, Duroc et Large -White.
Tous ces animaux peuvent évoluer dans 4 ha clôturés par un grillage de 1,20m de hauteur et pour répondre aux normes, par deux fils extérieurs et deux fils intérieurs électrifiés.
Comme on peut facilement l'imaginer, cette clôture représente un coût très élevé.

Angélique fait abattre à Aubenas une soixantaine de porcs par an. (L'abattage peut se faire aussi à Die). Viande, charcuterie y compris les boudins, tout est confectionné par ses soins et commercialisé à Champ Libre à Le Poët Laval mais aussi à Taulignan.
Tous ses produits sont bios. Les porcs sont élevés en plein air, nourris par l'aliment qu'elle fabrique elle-même, issu de sa récolte céréalière bio!

Lors de notre visite nous avons pu admirer trois énormes truies très impressionnantes d'environ 300 kg chacune, qui s'avançaient placides vers le grillage, dans l'espoir peut-être d'obtenir un peu de nourriture dont elles n'ont pourtant pas l'air d'en manquer. En réalité, ces demoiselles venaient se désaltérer à leur abreuvoir, équipé pour éviter le gel l'hiver et muni de deux couvercles qu'elles soulevaient avec aisance.

De l'autre côté, six jolis porcelets et leur maman se promènent en prenant connaissance de leur territoire. Un peu plus grands, en empruntant un chemin clôturé, ils rejoindront avec leur mère le gros mâle qui les attend.

Au loin, on pouvait apercevoir le reste de l'élevage évoluant, dispersé, dans les bois.

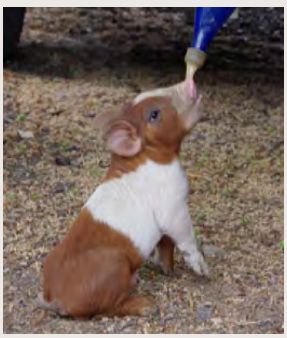
Les truies ont environ deux portées par an, de 5 à 6 porcelets. Mais ce n'est pas régulier.

Angélique aime ses animaux et les trouve très intelligents, fidèles et attachants. Aussi elle souhaiterait, pour éviter le stress lorsqu'ils partent à l'abattoir que la solution idéale soit mise en place. Il s'agirait d'un caisson équipé d'un laboratoire d'abattoir répondant aux normes d'hygiène, déposé à la ferme même, pour que l'animal ne subisse pas le stress du voyage et de l'inconnu.
Une association travaille sur ce projet depuis déjà sept ans! Lorsqu'elle croit arriver au but, une loi vient tout freiner. Pourtant ainsi, l'animal serait abattu en restant dans son univers!
Cependant ces aménagements existent déjà mais dans de gros camions de plusieurs tonnes pour desservir des exploitations situées dans les plaines. Ce genre de véhicule ne pourrait pas accéder dans nos fermes dispersées. Aussi le caisson serait la solution adéquate. Nous suivrons avec intérêt l'évolution de la situation.

Sachant le travail qui l'attend nous sommes confus d'avoir mobilisé Angélique aussi longtemps
Nous la remercions prenons congés, et lui souhaitons toujours autant de courage et bonne chance.

# Le Cochon *de Crupies*

Aujourd'hui mercredi 8 juin, Francis et moi sommes attendus chez Nathalie Pailhon et Julien Tardieu à Crupies pour visiter le troisième élevage de porcs.



Nous baignons immédiatement dans l'atmosphère porcine: de jolis porcelets jouent joyeusement ensemble. De la cabane proche de l'habitation, une truie imposante de couleur foncée pointe son groin. Nathalie nous la présente: elle se prénomme «Toutoune». C'est la protégée de la maison. Toutoune était de santé délicate, ne

profitait pas. Les vétérinaires n'en trouvaient pas la cause, jusqu'au jour où l'un d'eux leur dit qu'il fallait lui donner des compléments alimentaires riches en oligo-éléments car elle ne fixait rien de ce qu'elle mangeait. Nathalie et Julien ont suivi les conseils et ont sauvé leur animal.
Ils y sont très attachés. Nous les comprenons.

**Nathalie:** «Nous avions acheté une ferme sans terres cultivables, seulement avec des landes, seul l'élevage de porcs était possible et je suis fille d'éleveur. J'aime et connais ce travail, voilà pourquoi ce choix. Mais nous avons aussi des brebis et un élevage de poulets de chair».
Leur élevage de porcs compte en moyenne une cinquantaine d'animaux sans prendre en compte les naissances.
Il se compose de trois races: Duroc, Gascon et Pietrain.
**Nathalie:** «La race Gasconne vient du sud-ouest, elle est plutôt noire, robuste, jamais de mortalité aussi je privilégie les femelles de cette famille que nous faisons reproduire avec le Duroc ou le Gascon».
**Colette:** «Comment les nourrissez-vous»?
**Julien:** «Je cultive du triticale, de l'orge et nous faisons notre propre aliment».
Nathalie d'ajouter «Moi je fais germer des graines pour les donner aux cochons et aux poules. Les graines germées facilitent la digestion et contiennent une teneur inhabituellement élevée en enzymes vivants et en fibres».
**C:** «Où et comment commercialisez-vous vos produits»?
**N:** «Nous vendons nos produits sur trois marchés: à Dieulefit, Saou ainsi qu'à Vesc, au marché des producteurs».

Nous remercions Nathalie qui doit s'absenter et partir avec leur jolie petite Margaux, très éveillée, âgée de 16 mois Julien doit aller donner à manger à d'autres porcs dans les bois. Nous le suivons en

voiture. Premier arrêt. Ils ont reconnu le bruit du moteur : ils accourent tous en même temps et se précipitent sur leur nourriture. C'est beau à voir !
Nous partons un peu plus loin et nous découvrons un mâle et une femelle accompagnés de 9 porcelets d'un marron tirant sur l'oranger, collés les uns aux autres vieux de quelques jours.
Julien nous montre la « piscine » qu'ils ont creusée avec leur groin. C'est surprenant ! elle est assez grande et profonde. Il précise : « Ils aiment l'eau et en ont besoin l'été car ils craignent la chaleur. Les cochons ne transpirent pas et peuvent mourir sans un endroit où se tremper en pleine chaleur. Je viens alimenter la piscine en eau et avec un véritable plaisir ils viennent se vautrer dans la boue et en même temps se protéger des parasites et des coups de soleil, même si leur vie en plein air toute l'année leur permet de développer une épaisse couche de soies (poils) ».

La visite achevée, nous nous séparons en le remerciant vivement, conscients du temps qu'ils ont perdu en se consacrant à nous.

Avant de partir, Nathalie nous avait parlé des difficultés qu'ils rencontraient sur le plan financier, avec les augmentations diverses que nous subissons tous et qu'ils ne peuvent pas répercuter en totalité sur leurs produits, car ils deviendraient hors de prix. Ce qui les inquiète, c'est l'arrivée de nouvelles normes en bio sécurité pour les porcs. Ils se demandent comment y faire face. Ils vont essayer de se rencontrer avec d'autres éleveurs pour tenter de trouver une solution, sinon c'est l'arrêt de l'élevage.

D'ailleurs pas loin du Pays de Bourdeaux 3 autres éleveurs ont déjà arrêté et d'autres aussi dans le département.

*Sur ces trois exploitations, nous avons rencontré des personnes pleines de courage, de volonté, exerçant leur métier avec amour et respect de l'animal. De tout cœur nous leur souhaitons de pouvoir poursuivre dans les meilleures conditions possibles.*

FIN

Avec le cycle des saisons
Voici la fête du cochon
Et pour la fermière
Qui n'agit pas à la légère,
Préparatifs
Intensifs !
Des herbes à la ficelle
Du poivre à la cannelle,
De la muscade au thym
Et du rhum au bon vin.
Des aulx aux oignons
Mais aussi les cornichons.
Du sel fin au sel gros
Sans oublier les oeufs tout chauds,
La bouteille de fleur d'oranger
El les bocaux bien nettoyés.

Vite, allons voir les hommes,
Offrons-leur un morceau de tomme,
Une boisson émoustillante
Mais à la fois réconfortante
Un bon morceau de pain bis
Pour patienter jusqu'à midi.

Il faudra toute la journée
Pour préparer les bons pâtés,
Le saucisson et les mursons,
Le lard roulé et le jambon !

Et, à la tombée de la nuit,
Devant la grande cheminée,
En partage avec les voisins
On goûtera le boudin,
Les jailles1 et les caillettes,
Quelques truffes en omelette,
Les fromages bien assortis
Et des desserts à l'infini,
Le tout arrosé d'un bon vin
Pour honorer ce vrai festin.
Les langues iront bon train
Pour commenter tous les potins !
Les propos deviendront grivois,
On chantera à pleine voix,
Chansons d'hier et d'aujourd'hui
Mais voilà que sonne minuit !
Allons, diront les invités,
Il est temps de nous retirer.
Remerciements et embrassades
Tout en glissant une boutade
Et chacun rentrera chez-soi
L'œil pétillant, le cœur en joie !

*Colette Hortail*

# Les jailles (Lei Jaillei)

## Viande du cou et du ventre du porc fraîchement tué

Recette des jailles pratiquée
au Pays de Bourdeaux.

Couper la viande en morceaux et les faire revenir dans la graisse (saindoux).
Les recouvrir d'un mélange égal d'eau et de vin.
Assaisonner et mettre deux brins de sauge.
Laisser mijoter une heure et demie.

Cette recette a été trouvée dans un petit livret édité par l'association « Patrimoine de la Vallée de la Drôme »

Intitulé « ITINÉRAIRES GOURMANDS »,
VAL DE DRÔME, PAYS DE BOURDEAUX.

*Sur internet on trouve d'autres recettes avec des pommes de terre, mais aussi des recettes de Grands Chefs !*

# Ambiance *Cochonailles*

Il ne faudrait surtout pas penser que «tuer le cochon» n'était qu'un moment festif.
Certes, la rencontre avec les voisins était conviviale, joyeuse, offrant un bon moment de partage, mais il fallait bien compter 15 jours avant d'avoir tout terminé.
Auparavant, la fermière allait cueillir des sautournes, (salade amère des champs), ramasser des épinards, laver toutes ces herbes, les faire cuire les hacher avec beaucoup de persil.
Grouper tous les ingrédients, nettoyer les bocaux utilisés pour les pâtés, les mursons, le lard roulé, vérifier tous les ustensiles pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Sortir des armoires grand nombre de torchons ainsi que des tabliers pour se protéger du gras au cours des multiples manipulations.

«Tuer le cochon», voilà une mission confiée aux hommes. Elle se déroulait l'hiver. IL fallait des personnes fortes pour maîtriser la pauvre bête, la coucher sur le bachat positionné à l'envers et la maintenir immobile. Intervenait alors celui qui détenait le rôle de tueur (En principe ce titre se transmettait de génération en génération). A l'aide d'un couteau spécial il égorgeait la bête. L'artère sectionnée, le sang était recueilli et souvent confié aux femmes pour l'élaboration des boudins.

Très tôt le matin, les hommes étaient missionnés pour allumer la grande chaudière qui jouera un rôle très important au cours du déroulement des cochonnailles: l'eau chaude servira à ébouillanter le cochon mort pour le racler et ainsi ôter les poils plus facilement. Elle permettra aussi de nettoyer les boyaux (pour cette opération vinaigre et sel gros seront rajoutés à l'eau) utilisés à la fabrication des saucissons, des mursons, des boudins. On utilisera aussi cette eau chaude pour attendrir les couennes qui rentrent dans la composition des mursons mais on en mettra de côté et plus tard elles serviront à rendre plus onctueux un plat de viande comme la daube par exemple. C'est encore dans son antre que seront cuits les boudins (quel délice de pouvoir les déguster juste à leur sortie de la chaudière)! Et c'est elle qui, plus tard, servira à

Colleciton : Gérard Fages

la stérilisation des bocaux. Ensuite on sélectionnera les morceaux du porc découpés et installés sur des tréteaux, morceaux qui permettront la fabrication des saucissons, des mursons, des pâtés, chaque variété ayant son propre assaisonnement.
N'oublions pas les caillettes, mélange de viande avec soit des herbes, soit des choux, soit des pommes de terre.
Le lard, comme les côtes de porc étaient salés et déposés dans le «saloir».
Et si on avait fait le choix de garder un jambon, on lui devait une préparation et salaison particulières.

Les bocaux étaient remplis avec la préparation spécifique pour les pâtés, pour les mursons. Avant de les mettre dans la chaudière, le bord en était soigneusement nettoyé afin d'enlever le gras et d'en assurer une fermeture très hermétique.

On pouvait aussi choisir de stériliser un morceau de lard roulé salé, poivré, parfumé de thym et de laurier.

Mais ce n'était pas terminé ! Il fallait s'affairer au nettoyage des tables, de tous les instruments utilisés et placer sur les étagères de la cave les bocaux soigneusement étiquetés.

Plus tard, quel plaisir de pouvoir déguster tous ces produits, au cours d'un repas, d'un apéritif entre amis, ou même d'un pique-nique!

***Colette Hortail***

# Le Cochon *au cours des âges*

Nous savons que le cochon appartient à la famille des suidés mais si nous cherchons dans le dictionnaire l'origine du mot on peut lire: origine inconnue. Michel Pastoureau pense que ce soit *«une sorte d'onomatopée au départ réservée aux jeunes porcs. Mais le mot «porcelet» existe depuis longtemps. Donc on est d'abord porcelet, puis cochon puis verrat. Puis à partir du 18ème siècle, cochon c'est plutôt le porc castré, le porc adulte mais castré; le verrat étant le mâle reproducteur, en quelque sorte. Le fait qu'il y est un vocabulaire assez riche pour distinguer le mâle de la femelle et puis les différents âges de l'animal, souligne combien cet animal est important dans ses relations avec les hommes.*

**Le cochon au cours des âges et dans la littérature**

Dans la BIBLE il est écrit «vous ne mangerez pas le porc qui a la corne fendue et le pied fourchu mais qui ne rumine pas. Vous le regarderez comme impur» (Lévitique 11-7)

Le porc est interdit à la consommation dans l'Islam, le Judaïsme, et dans trois églises chrétiennes (l'adventisme, l'église orthodoxe éthiopienne et érythréenne, et les adeptes de l'église kiribanguiste présente principalement en Afrique centrale).

Dans la MYTHOLOGIE GRECQUE on l'associe à Déméter, déesse de la fécondité et de l'agriculture. Zeus aurait été nourri par une truie qui lui aurait offert son lait.
Dans l'odyssée les compagnons d'Ulysse sont transformés en cochon.
Déjà, dans le théâtre d'Aristophane, poète grec mais aussi dramaturge (né entre 440/445 et mort vers 385 av.J.C.) on est frappé par l'omniprésence des animaux, dont le cochon.

Dans la mythologie celtique le porc sauvage est l'animal le plus valorisé, il est l'attribut, comme chez les ROMAINS, du dieu Esus, grande divinité gauloise. C'est le dieu de la force spirituelle, de la végétation, de la nature, de l'énergie créatrice. Il protège paysans, agriculture et troupeaux.
Les soldats des légions romaines recevaient parfois du porc salé et une certaine quantité de sel en guise de rémunération. Le mot salaire provient du latin «salarium» qui signifie ration de sel et rappelle les soldes des soldats romains.
Comme les Grecs, les Romains consacrent au cochon une cuisine raffinée.

En ÉGYPTE, il a une double image, l'une associée à la fécondité l'autre à la malfaisance.

La malfaisance proviendrait des démons qui ont tourmenté Antoine le Grand (251-356), né dans une province romaine d'Égypte. Au départ les démons étaient représentés par des animaux sauvages, puis par des animaux plus familiers comme le loup, le sanglier, ce dernier pouvant expliquer le lien avec le cochon.

Les tentations du Saint ont d'ailleurs inspiré des peintres comme Michel Ange (1487), «Le tourment de St Antoine»; Bosch (1501,) «La tentation de St Antoine», et avec la même appellation, Brueghel (1550) et Dali (1946).

Les TIBÉTAINS le vénèrent et le placent au centre de la roue de l'existence comme symbole de l'origine de toutes choses.

# Le Cochon *au cours des âges*

En CHINE, on lui associe des valeurs de loyauté, de sensibilité mais aussi de violence et d'obstination. Il est le symbole de l'opulence, de la richesse. On le retrouve dans l'astrologie chinoise.
C'est parce qu'il représente la richesse que l'on a fabriqué des tirelires en forme de petits cochons roses le plus souvent en porcelaine. Curieusement le mot porcelaine est aussi lié au cochon. En effet il a été emprunté à l'italien « porcellana » lui-même dérivé de porcella. (truie). Cela parce que le coquillage qui porte ce nom ressemble à une vulve de truie !

Chez les CHRÉTIENS, il est considéré comme le compagnon de Saint Antoine. De nombreuses représentations du Saint le montrent accompagné d'un cochon portant au cou une clochette. D'ailleurs en Italie il est appelé « Antonio del porco »

Il existe aussi le « baume de St Antoine », onguent à base de plantes et de graisse de porc utilisé pour faciliter la cicatrisation des plaies.

**Pourquoi une clochette autour du cou des cochons ?**
A la fin du XIV ème siècle, le cochon n'a rien à voir avec le Saint mais avec l'ordre religieux des Hospitaliers, les « Antonins. Il était autorisé à posséder 12 porcins et à les envoyer chercher leur pitance dans la rue St Antoine à Paris et, pour avertir de leur présence, les cochons portaient une clochette autour du cou.
Avant cette date les cochons circulaient librement dans les rues des villes et faisaient office d'éboueurs en se nourrissant des détritus.

Au XVII et début du XVIII ème siècle en raison des préoccupations sociales et économiques VAUBAN, ministre de Louis XIV, écrit dans un texte devenu célèbre « la cochonnerie » voit dans l'élevage des cochons un moyen de lutter contre la famine puisqu'ils sont faciles à élever.

Un siècle plus tard, grâce à l'apparition de la pomme de terre dont on le nourrit, l'élevage du porc français est le plus dynamique de l'Europe.

La symbolique du cochon est ambivalente. Comme le souligne Michel Pastoureau dans son ouvrage «Le cochon, histoire d'un cousin mal aimé», « L'héritage des religions monothéistes et des tabous ou rejets entourant cet animal a joué ici un rôle considérable, faisant oublier toutes les anciennes vertus que les Celtes, les Germains et les Romains lui attribuaient ».
On s'abstient d'en manger parce qu'il est sacré !
Pour d'autres, il est impur parce qu'il se nourrit de charognes et d'ordures, aussi il est exclu. Dans les temps modernes la viande de porc est indigeste et devient vite malsaine dans les pays chauds. Cet argument n'est pas valable puisque certains pays chauds mangent du porc depuis l'antiquité !
Lorsque fut fondé l'État moderne d'Israël, l'animal fut proscrit sur tout le territoire !
Pourquoi ? Peut-être parce qu'à une époque lointaine il avait été sacré ?
Pour Michel Pastoureau: « Un ennemi du porc, notre grand naturaliste Buffon ! Il lui trouve un « genre ambigu » parmi les quadrupèdes. La grande fécondité des porcs lui paraît tellement anormale qu'il arrive à s'interroger sur la conformation des testicules du verrat et des ovaires de la truie. Il s'interroge également sur le nombre de mamelles, en général 12, nombre quelquefois inférieur au nombre de porcelets d'une portée !
Pour lui, une truie pond mais ne met pas bas !
Buffon n'aime guère le cochon parce qu'il ne parvient pas à l'inclure dans une classification» !
Rassurez-vous, quelques pages plus loin, notre naturaliste renommé s'étendra volontiers sur les profits procurés par le cochon !

Nous connaissons tous l'expression **« tout est bon dans le cochon »**, très utilisée dans nos publici-

tés. Mais savez-vous que cette expression date du XVIIIème siècle et que son auteur se nommait « Jean-Anthelme Brillat- Savarin (1755-1826), gastronome français auteur de la « physiologie du goût ». Les anglais ont repris l'expression mais en ajoutant « sauf le cri » !

Il est vrai que toutes les parties du porc sont utilisables : Leur soie rentre dans la fabrication des pinceaux et des brosses ; leur cuir sert à la réalisation de vêtements, de maroquinerie, des chaussures mais aussi cuir et tendons deviennent les cordes d'instruments de musique. La graisse peut finir en chandelle et la vessie séchée servait autrefois à conserver le tabac !

En cuisine, même les pieds de cochon se mangent ! « Au Pied de Cochon» c'est l'enseigne de la brasserie historique située aux ex Halles de Paris. En poussant les portes ornées de pieds de cochon, on se sent tout de suite immergé dans l'univers de la cochonnaille. Le plat - star, vous l'avez deviné : Les pieds de cochon !

Il est même possible d'écouter une chanson intitulée « Dans le cochon tout est bon »
Interprétée par Henri Genès. (Oreilles sensibles s'abstenir) !

Saint Antoine est le patron des charcutiers. En 1963 a été créée la confrérie « Les chevaliers de Saint Antoine » par André Ledur, homme de lettres, fils de charcutier, pour valoriser le métier.
Elle a pour but l'étude de la gastronomie et particulièrement la recherche de la qualité de la viande de porc et d'autres composants de produits de charcuterie. Comme dans toutes les confréries, de grandes cérémonies festives s'organisent lors des intronisations. Pour être intronisé inutile d'être charcutier, il suffit de déguster un produit de cette charcuterie accompagné d'une coupe de vin et prêter serment !

Mais passons au langage et évoquons quelques expressions françaises :
- Manger comme un cochon : manger salement
- Têtu comme un cochon : se dit d'une personne entêtée
- Faire un tour de cochon : faire un très mauvais tour à quelqu'un.
- Se demander si c'est du lard ou du cochon : ne pas savoir à quoi s'en tenir.
- En tout homme il y a un cochon qui sommeille : homme aux bas instincts.
- C'est donner de la confiture à un cochon : C'est faire un cadeau à quelqu'un qui ne sait pas l'apprécier à sa juste valeur.
- Et tant d'autres !

*Le cochon a connu son apothéose de bassesse dans « La ferme des animaux »* de George Orwell si bien que T.S.Éliot* a refusé de publier son livre chez Faber and Faber.
Charles Dantzig souligne : « Ce qui est en cause avec les cochons ce n'est ni eux, ni leur saleté, ni leur vie supposée mais le langage même. Le langage humain a besoin de métaphore, de rejet. Comme toujours, hélas, il le fait avec la faiblesse, les animaux, les handicapés »...

Le cochon se domestique très vite et il est fidèle comme un chien. Hélène Vernet raconte deux anecdotes à ce sujet. Je résume : Lors d'un loto de l'école un membre de la famille Vernet gagne un porcelet. Ce sympathique petit animal élevé en plein air grossit vite et prend des forces, court, saute les barrières.. Un jour Emile Vernet part en voiture et sur le chemin que voit-il dans le rétroviseur, le cochon qui le suivait ! Une autre anecdote : Il y a bien des années la truie appartenant à Georges Gougne du Rastel était en chaleur. Il décide donc de la conduire au verrat du Paty . Il prend sa voiture, fait monter la truie à l'arrière. Au moment de se mettre au volant, surprise, il trouve l'animal installée à la place du passager ! La truie avait sauté sur le siège.
On le dit sale ? Présentez lui deux bachats, l'un avec de l'eau claire l'autre avec une eau trouble,

**T.S. Eliot 26/09/1888-04/01/1965 – Poète, dramaturge et critique littéraire américain naturalisé britannique. Prix Nobel de littérature en 1948*

il n'hésitera pas pour se diriger vers l'eau claire. Sale? Mais l'homme le place souvent avec ses congénères dans un enclos trop petit!
Au contraire, ils aiment beaucoup l'eau et envahissent les plages aux Bahamas ainsi qu'en Thaïlande et c'est même devenu une curiosité touristique! On se baigne avec les cochons.

Le cochon est aussi très attachant comme son ami l'ours.
Ces deux animaux ont tenu la vedette auprès des enfants comme en témoignent les nombreux livres, «la maison des trois petits cochons,» «Les aventures de Porcinet» et beaucoup d'autres. les jeux, «Le cochon qui rit», les comptines, souvenez-vous: Un petit cochon, pendu au plafond.

LA FAMILLE COCHON EN GOGUETTE

Les poésies, en voici une intitulée «Grosgnongnon le cochon» *«Grosgnongnon le cochon rouspète en toute saison... au printemps quand il fait doux, il dit qu'il se sent tout mou...».*
Mais n'oublions pas aussi les sympathiques peluches si douillettes!

Nous pourrions citer aussi «Porco rosso» le valeureux cochon-aviateur créé par Miyazak,et l'exquise Miss Piggy la cochonne, principale marionnette de la série télévisée du Muppet Show, et Spider- cochon dans le film des Simpson!
En revanche «Le cochon» ne semble pas avoir beaucoup inspiré Jean de la Fontaine! En effet, dans son œuvre on ne trouve qu'une seule fable intitulée «Le cochon, la chèvre et le mouton» paru en 1678, 20 ans après sa mort. La morale qui en découle ne semble pas mettre notre «cochon» à l'honneur!
*«Quand le mal est certain,*
*La plainte ni la peur ne changent le destin.*
*Et le moins prévoyant est toujours le plus sage».*

Heureusement, la perception du cochon-personnage a changé.

Tiré d'un recueil de sonnets gastronomiques datant de 1854 écrit par un nommé Charles Monselet on peut lire un poème ayant pour titre «Le cochon». Je vous livre ces deux vers:
*«Car tout est bon en toi: chair, graisse, muscle, tripe.*
Et rien de mieux qu'un beau rôti de porc pour séduire.
*On t'aime galantine, on t'adore boudin»*

Rien de mieux qu'un rôti de porc pour séduire une belle!
Jugez-en par vous-même!

Savez-vous que même Paul Claudel lui a consacré un poème extrait des «Connaissances de l'Est» (1900) et intitulé «Le Porc». En voici un court extrait: *«comme un soc cahotant sur ses quatre*

*jambons trapus… Ce n'est point l'allégresse sociale du chien; c'est une jouissance profonde, solitaire, consciente, intégrale…)*

Mais l'histoire sociale et culturelle du cochon c'est Michel Pastoureau qui la retrace dans son livre intitulé « le cochon, histoire d'un cousin mal aimé ». Notre cousin, symbole tour à tour de goinfrerie et de saleté mais aussi symbole de courage et de prospérité ».
Il écrit : « Il y a des relations biologiques et physiologiques entre le cochon et nous. C'est notre cousin le plus proche… Les tabous qui entourent cet animal viennent de ce cousinage biologique et physiologique beaucoup trop grand. C'est notre cousin le plus proche affirme-t-il ». Du fait de ce « cousinage biologique et physiologique », il est utilisé en médecine. Dernièrement il a été greffé un cœur de cochon sur un être humain. Il est l'un des meilleurs animaux donneurs d'organes pour l'humain en raison de la grosseur de ses organes, de sa disponibilité et de sa compatibilité. Il est utilisé dans la composition de nombreux médicaments humains.
Depuis l'Antiquité grecque en passant par la médecine arabe jusqu'à aujourd'hui, la médecine emprunte énormément au cochon. Ce n'est pas sur les grands singes qu'on prélève des cellules pour des greffes de peau ou d'organes ! Dans l'antiquité le corps humain était sacré ; le droit romain interdit la dissection et l'autopsie.

Ce cher animal a aussi inspiré des artistes de renom tel que Brueghel le Jeune dans « le tue-cochon». Gauguin» paysage avec un cochon et un cheval» en 1903, mais aussi Salvador Dali dans « Femme au cochon » en 1969 ainsi que Andy Warhol avec « Fiesta Pig » en 1979.

En Afrique du sud, il existe même une truie-artiste de six ans nommée Pigcasso qui fait fureur dans les galeries d'art. Elle saisit le pinceau dans la «bouche» et agite frénétiquement la tête pour peindre.

# Le Cochon *au cours des âges*

**A présent, je vous invite à revenir vers la littérature**

«Un jour, je découvre chez une amie un livre dont le titre m'interpelle: «**Un roi tué par un cochon**», écrit aussi par Michel Pastoureau. Dans cet ouvrage il retrace un évènement insolite, oublié des livres d'histoire mais pourtant bien réel et en étudie les multiples conséquences.

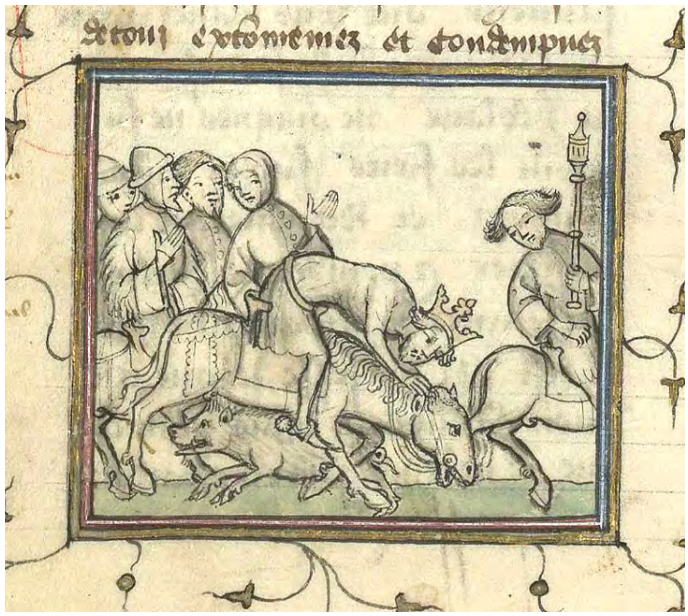
La scène se déroule au moyen âge sous le règne de Louis VI le Gros. Ce dernier souhaitant assurer la continuité de la dynastie capétienne désigne comme successeur son fils aîné Philippe, couronné roi associé en 1129. Le jeune Philippe, né le 29 août 1116, n'est alors âgé que de treize ans.

Michel Pastoureau raconte «Philippe et sa bande sont allés chevaucher, un jour, où Louis VI... a convoqué son armée et s'apprête à partir vers le Vexin... Philippe, mûr pour la chasse mais trop jeune pour la guerre, ne fait pas partie de l'expédition».

Puis Michel Pastoureau écrit «Laissons la parole à l'abbé Sugar, témoin direct des heures douloureuses vécues par le roi et son entourage...» *(L'abbé Sugar est un moine chroniqueur du moyen âge, homme d'État français, ami du roi).*

**Sugar:** «Entre-temps se produisit un malheur étrange, inouï, comme jamais on n'en avait eu dans le domaine de France. Philippe, le fils du roi Louis, un enfant charmant et à la santé florissante, espoir des gens de bien, ennemi des méchants chevauchait un jour dans un faubourg de Paris. Un porc, véritable envoyé du diable, se mit en travers de son chemin et heurta le cheval qui tomba lourdement. Le cavalier, le très noble enfant, fut projeté contre une grosse pierre, piétiné, puis écrasé par le cheval. La ville entière et tous ceux qui apprirent la nouvelle furent consternés de douleur... Tout le monde poussait des cris, pleurait se lamentait... Ce que furent alors la souffrance et la désolation de son père, de sa mère et de tous les grands du royaume, Homère lui-même ne parviendrait pas à l'exprimer».

Cette mort accidentelle provoquée par un animal impur, apparut aux contemporains comme une souillure infâme jetée sur la monarchie et sur le royaume. On pria avec ferveur la Vierge Marie et le royaume tout entier fut placé sous sa protection.



Pour rendre hommage à la Mère du Christ et tenter d'effacer le souvenir de cette souillure, le jeune frère de Philippe, rapidement sacré roi, sous le nom de Louis VII, emprunta deux attributs iconographiques à la Vierge pour créer les premières armoiries royales: Le lis et l'azur, symboles de la pureté. Peu après, ce bleu marial devint l'une des couleurs du drapeau français.

Nous étions sans doute nombreux à ignorer que le bleu de notre drapeau français était la conséquence de la rencontre d'un «vulgaire cochon» qui se promenait dans les rues de Paris et d'un Roi!

Qui aurait pu l'imaginer?

## ANAGRAMME « CORPUS - PORCUS »

**Il y aurait encore beaucoup à raconter sur notre ami le cochon !**

Voici encore quelques compléments :

Des archéologues ont trouvé récemment dans une grotte en Indonésie, une peinture rupestre représentant le dessin d'un cochon sauvage datant de plus de 45000 ans !

Un collectionneur français, un suidéphile, possède plus de 4000 pièces concernant des cochons sous toutes formes !

Il existe un musée du cochon en Ardèche à Chambonas (mythologie, art populaire, cinéma, et mini ferme).

*Références :*
*Michel Pastoureau – Internet –*
*Remerciements à Michèle Martin pour les livres de Michel Pastoureau - Fanny Pinot pour les photos humoristiques et surprenantes sur le cochon . Hélène Vernet pour les livres pour enfants.*

# Vanneries *anciennes*

**Mardi 19 Octobre 2021, nous nous rendons, Francis Peysson et moi-même, chez Hugues Bertrand à Mornans.**

Enfant, Hugues se plaisait à écouter parler les anciens, posait mille questions sur leur mode de vie, le déroulement d'une journée, leurs divertissements, leur façon de travailler, les outils utilisés, leur savoir- faire.

Très tôt il a eu un vrai culte des objets fabriqués à l'époque, tout est précieux pour lui, une vraie âme de collectionneur. Ça va des vieilles charrues aux

tracteurs, de livres anciens aux cahiers d'écoliers datant de 1890 environ, de vanneries anciennes confectionnées par ses aïeuls et remontant à 150 ans et même 200 ans!

Les formes sont tellement bien conservées, le travail tellement beau, régulier, précis, que nous avons souhaité vous les présenter.

Le «coussou» C'est une sorte de petit coffret, véritable œuvre artistique, tissé en brins de «tatine» ou de racines de pin. Le coussou se présentait de dimensions différentes ainsi que de formes, soit ovales, soit rondes. La tatine provient d'un arbuste à baies rouges et feuilles garnies d'un duvet appelé viorne. On trouve cet arbuste dans les sous-bois et les bosquets.

Chaque brin, souple et tenu, était fendu écorcé. Les liens obtenus étaient fort solides servaient aussi à attacher les fagots
Lo coussou était utilisé dans les fermes pour placer de menus objets de bijouterie ou orfèvrerie mais surtout des pièces d'or, dix, vingt, cinquante et même cent francs.  Plus tard on y plaçait des jeux de cartes, des dés.

La « gerboule », belle vannerie ventrue, plus étroite au col et munie d'un couvercle. Elle était tressée avec des brins de tatine  et de brigne. (La brigne est une paille grossière que l'on trouve dans les marnes). Le tressage est tellement régulier qu'il suscite étonnement et admiration. Après tant d'années elle ne présente aucune déformation.

Elles existaient en deux dimensions : les grandes, utilisées pour stocker des fruits secs comme les noix, les plus petites pour conserver les haricots.

On confectionnait aussi des « paillasses » servant à entreposer la pâte à faire lever pour fabriquer du pain.

Pour une moindre quantité de pâte on prenait « le paillassou », petite paillasse.

Aujourd'hui Hugues assure la continuité en confectionnant des paniers comme en témoigne ce modèle..

***Colette Hortail***

# Maurice Gubian
## 1928 - 2021

**Originaire des Monts du Lyonnais, Maurice a exercé, en qualité d'instituteur spécialisé, essentiellement dans la région lyonnaise et peu de temps à Dieulefit, à Réjaubert .**

En 1985, à sa retraite, il s'installe à Peyrache, à Bouvières. Il s'intègre et s'inscrit pleinement dans ce territoire drômois. Il sera d'ailleurs élu maire en 1995 et assurera son mandat jusqu'en 2001.

Voici ce qu'écrit Michèle Pillet en évoquant Maurice : « Homme de contact et généreux, il était un passeur de culture. Ainsi, dès 1992, il ouvre sa maison à des activités artistiques : danse, théâtre (il l'avait pratiqué lui-même), et école de musique, ultérieurement en partenariat avec le CAEM de Dieulefit.
On ne compte plus le nombre d'enfants du canton qui ont suivi des cours d'éveil musical ou de pratique instrumentale également ouverts aux adultes. Piano, guitare, accordéon, saxophone, violoncelle et clarinette faisaient vibrer la bergerie de Peyrache.
Personne n'a oublié l'audition musicale, organisée en fin d'année scolaire !
Petits et grands se produisaient sous le grand tilleul où on avait transporté le piano ».

Les familles étaient fières de leur progéniture, et en évaluaient les progrès.
Mais c'était avant tout un grand moment chaleureux de convivialité.
Après l'audition, tout le monde se retrouvait autour d'un buffet très achalandé par les familles. Figurait aussi le coin réservé à la cuisson des saucisses et des merguez, tenu par des « préposés volontaires ». Cet endroit ne désemplissait pas, malgré la fumée envahissante. Tout se déroulait dans la joie et la bonne humeur !

D'autres informations apportées par Michèle :
« En 1994, Maurice crée l'association de la Bergerie de Peyrache qu'il a présidée jusqu'en 2021 et dont la vocation était et demeure l'accueil et l'animation en milieu rural. Au programme : théâtre, musique, conférences…
Maurice était ouvert à toute forme d'expression artistique en exerçant un regard exigeant, savait user des mots. Il avait le souci de la transmission de ce bagage culturel, un sens de l'accueil rare et savait fédérer en son lieu des personnes très différentes. Il aimait profondément cette terre de Bouvières qu'il travaillait en son jardin. Il y aurait beaucoup à dire tant l'homme était humainement riche, mais point trop non plus parce que discret ».

Maurice, le 31 octobre 2021, à Bouvières, vous vous en êtes allé par-delà nos montagnes.
Avec gratitude nous évoquerons toutes vos réalisations et n'oublierons pas votre silhouette sous votre grand chapeau, votre belle barbe et vos petits yeux bleus à la fois doux, un peu moqueurs et si pénétrants !
« Les Amis du Pays de Bourdeaux » avaient publié dans le bulletin 2013, l'un de vos poèmes, beau et profond, que vous leur aviez aimablement confié « La mort du Circaète ».
Maurice, vous étiez aussi un Poète !

***Colette Hortail***

*Je remercie sincèrement Michèle Pillet pour sa précieuse collaboration et la splendide photo de Maurice.*

# LOGOÏ *de l'herbe*

Le brin d'herbe n'en revient pas
D'être là
Au milieu des autres

Sous le buisson
L'herbe s'arrête
Il lui faut du ciel
Pour espérer un peu

Je note que le buisson frémit
Quand l'étoile se poste
Au-dessus de lui

S'il s'écartait un peu
Pour laisser la place
Au chemin
La pierre aurait loisir
De cheminer aussi

Après la pluie
L'herbe
Prend de l'envergure
Elle veut devenir champ

L'avenir de l'herbe
Est au fond du jardin
Seule la pierre
Peut lui barrer la route

Sous la touffe
L'herbe reste indifférente
À tout ce qui se passe
Au-dessus d'elle.

Ce brin d'herbe
M'a tout l'air
De vouloir chevaucher
Sa vie

***Anne Vaulpré***

*Logoï est un terme grec utilisé en théologie orthodoxe, ici pour désigner l'essence des choses et des êtres. Ce terme est dérivé du terme logos qui veut dire la Parole ou le Verbe.*

## Anne Vaulpré

Anne Vaulpré est médecin homéopathe orthodoxe et exerce à Lyon.
Elle connaît notre région et l'apprécie.
Elle aime la poésie et elle est aussi poète.

Anne a publié plusieurs recueils de poésie :

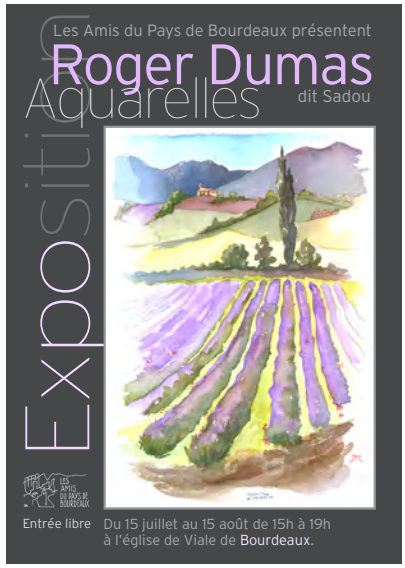
« Agapé » en 2015 dont fait partie le poème « Logoï » de l'herbe.
« La gloire souterraine » en 2018,
« Incandescence » en 2019
« Étreinte » en 2021.
Éditeur : Peuple Libre

*Agapé est « une fenêtre ouverte sur notre présence au monde, seule présence capable d'en inventorier la beauté et par-dessus tout d'en rendre grâce ».*

*« S'il est des poètes en ce temps de détresse », ce n'est certes pas pour invoquer complaisamment le malheur des temps mais au contraire précisément pour nous redonner ce regard émerveillé du poète qui sait discerner*
*dans le moindre spectacle offert par la nature, comme en marge de l'Histoire et de ses turbulences, la splendeur de la grâce ».*

***Patrick Marçais***

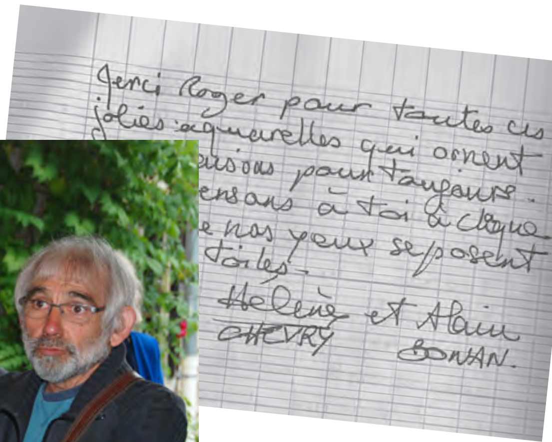
# Retour *sur l'expo «Sadou»*

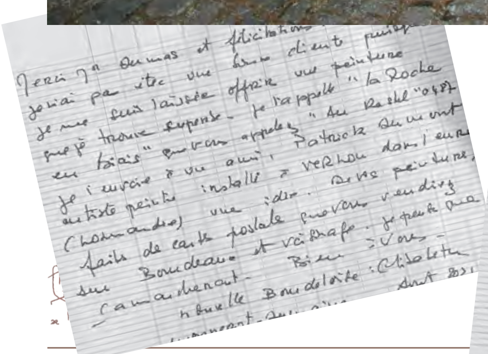


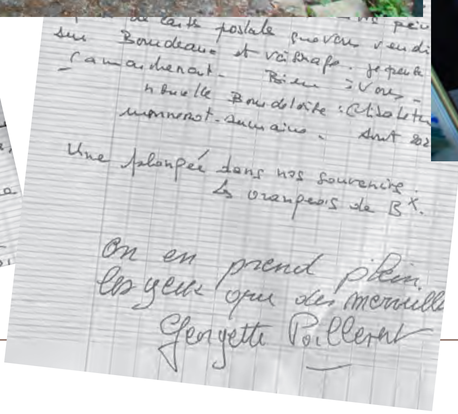

## Vernissage Roger Dumas

Nombreuses étaient les personnes qui, ce 15 juillet au soir gravissaient les rues de la Vialle de Bourdeaux. Toutes se rendaient à un vernissage et pas n'importe lequel : celui de Roger Dumas, (Sadou pour les gens du Pays), le premier président de notre association. Certes, chacun était là pour voir les oeuvres exposées de l'artiste mais surtout par amitié, affection et gratitude envers cet homme qui, pendant des années, sans compter, avec grande générosité, a mis son talent et son esprit inventif au service du Pays de Bourdeaux.

LES AMIS DU PAYS DE BOURDEAUX


Merci Roger pour toutes ces
jolies aquarelles qui ornent
sons pour toujours.
ensons à toi à chaque
nos yeux se posent
toiles.
Hélène et Alain
CHEVRY BONNAN.




Une plongée dans nos souvenirs.

On en prend plein
les yeux

# Compte rendu
## *de l'assemblée générale du 17 mars 2022*

**Etaient présents :**
Dorier JJ, Seinera A, Rodet C, Vallier C, Vallier P, Arienti O, Issartel JP, Peysson F, Hortail C, Vernet H, Athénol CL, Jullian jl, Teyssier C, Barnouin A, Barnouin H, Tinet M, Berger A, Cambon Fl, Cambon Fr, Echinard JC, Barnavon MJ, Leyman R, Chalamet G, Chalamet P, Barnier S, Turco N, Poisson JF, Sibera D, Sammarco J, Liotard M, Guiset M.

**Pouvoirs :** 8

**Rapport moral et d'activités 2021:**

**Nettoyage de Viale :** Lundi 14 juin avec une douzaine de personnes (il a eu lieu le lundi car on espérait la présence du camion municipal pour mettre les végétaux). Comme d'habitude, passage de vinaigre dans l'été.

**Les 5 marchés de l'été :** entre 14 juillet et 15 août, peu d'affluence sur notre nouveau stand.
Vente et adhésion pour 440€

**Expositions de l'été 2021 :** Notre président d'honneur, Roger Dumas dit Sadou a présenté les aquarelles de sa vie. Il nous avait demandé d'exposer ses aquarelles avec un prix modique pour permettre aux bourdelois de s'offrir un souvenir de lui. Le succès a été immédiat et a permis de rapporter à Sadou plus de 3000€
Il reste toujours des œuvres dans son atelier.
A la suite de l'expo Sadou, Jean-Christophe Carrel a exposé ses œuvres contemporaines pendant une douzaine de jours. Belle affluence et beau succès.

**Les journées du patrimoine :** Les 18 et 19 septembre, ouverture le samedi avec beaucoup de visites, mais peu de personne le dimanche.

**Nettoyage du 22 septembre 2021:** Nous avons été contacté par EDF environnement qui était en séminaire pour 2 jours au camping du Châtelas, ils nous ont demandé si on pouvait encadrer certains de leurs volontaires pour une action environnementale. Il a été crée plusieurs groupes conjointement avec la mairie pour désherber Viale et le village. Nous avons également fait connaître la Viale à d'autres participants.

**Voyage :** Après avoir reporté 2 fois la visite de Montpellier, elle a eu lieu le 24 septembre 2021 avec un effectif minimum, belle réussite avec le Montpellier ancien et contemporain.

**Exposition « les insurgés de 1851» :** à la demande de la mairie, nous avons participé à l'élaboration de cette exposition en collaboration avec Mr le maire, l'archiviste Magalie Chazeau, Mr et Mme Vernet, Christian Heinrich illustrateur et surtout Philippe Vallier notre graphiste.
Elle a été visible à la médiathèque en décembre et janvier.

**Marché de Noël :** le samedi 11 décembre à la Viale, nous avons illuminé les ruelles et accueilli 25 exposants mais le succès n'a pas été total à cause des restrictions sanitaires.

**Bulletin 2021 :** il a mis à l'honneur Andrée Dumas qui a eu un rôle important dans les diverses activités culturelles de Bourdeaux.
Les anciens moulins de Bouvières, le Clinton « un vin mythique qui rend fou », poésie et conte en patois

*Vote du rapport moral à l'unanimité*

## Rapport financier

Olivier nous présente le bilan 2021 et le prévisionnel 2022
*Vote du rapport financier à l'unanimité*

## PROJETS 2022:

**Voyage de printemps :** le vendredi 13 mai 2022 Uzes et la bambouseraie.

**Voyage d'Automne :** abbatiale de Romans et musée de la chaussure

**Nettoyage de Viale :** le 2 juillet 2022, avis aux amateurs !

**Exposition 2022 :** du 20 juillet au 10 août 2022, Bernard Merle peintre professionnel
Son site : bernardmerle26.wixsite.com

**Les marchés de l'été 2022 :** les 14, 21, 28 juillet et les 4 et 11 août. Renouvellement d'adhésion, vente de livres de Gaston Barnier et retrait du bulletin 2022.
Nous proposerons au marché du jeudi une programmation des visites pour les touristes (5 € par personne)

**Théâtre Giono :** l'association propose une pièce de théâtre intitulée «le poteau» le 22 juillet à 20h à la salle des fêtes de Bourdeaux, prix d'entrée 10 €

**Concert église de Bourdeaux :** A la demande de la mairie, nous organisons un concert de musique classique à l'église de Bourdeaux le 9 ou le 10 août 2022. Le groupe se présentera à notre stand le jeudi 4 août pour animer musicalement et proposer des billets d'entrée (entre 10 et 15 €)

**Bulletin 2022 :** Mr et Mme Rigaud sont à l'honneur: Colette recherche une photo de leur maison avec la véranda et des anecdotes à leur sujet.
Le cochon de Bourdeaux, un topo sur les expos de l'été 2021: Sadou, JC Carrel et Brigitte (chez Jacques Martiningo), reportage sur le nettoyage du 22 septembre, le marché de Noël, voyage à Montpellier, recherche de poèmes en patois.
Un hommage sera fait à Maurice Gubian.

**La tour du Murinais :** la mairie de Bourdeaux prépare un bail emphytéotique avec Mme Dumas pour la tour uniquement. Nous allons demander à la mairie d'inscrire sur le bail une servitude de passage pour accéder à la tour.
Jean Jacques met en garde l'association sur le montant des travaux et demande à ce que l'association ne s'engage pas sans avoir l'accord des subventions.

**Le livre :** en attente de trouver le temps nécessaire pour le faire de manière continue.

**Divers :** un partenariat est proposé par la mairie de Bourdeaux pour une information sur les spectacles et concerts pour les mois de juillet et août afin d'avoir la liste jours par jours. Le partenariat concerne Bourdeaux, Les Tonils, Comps, Crupies.

Dans le bulletin 2023, nous mettrons à l'honneur mesdemoiselles Bard, Faucon et madame Cadier. Nous reviendrons sur le moulin de Crupies.

**Les adhésions:** elles restent à 15 € pour une personne et 20 € pour un couple.

## Renouvellement du CA:

Colette et Geneviève sont renouvelées malgré les absences de Geneviève.
*Vote à l'unanimité.*

**Demande** à l'assemblée qui veut faire partie du CA.
Chantal Vallier se présente et est élue à l'unanimité.

### Le Conseil d'administration :

Alain Seinera : président
Francis Peysson : vice-président
Olivier Arienti : trésorier
Claudine Rodet : secrétaire
Colettre Hortail
Myriam Monteil
Jean Jacques Dorier
Philippe Vallier
Chantal Vallier
Geneviève Larmande

**Conférence** de Jean Paul Issartel

**Puis nous terminons gaiement par le pot de l'amitié !**


### IMPRESSUM

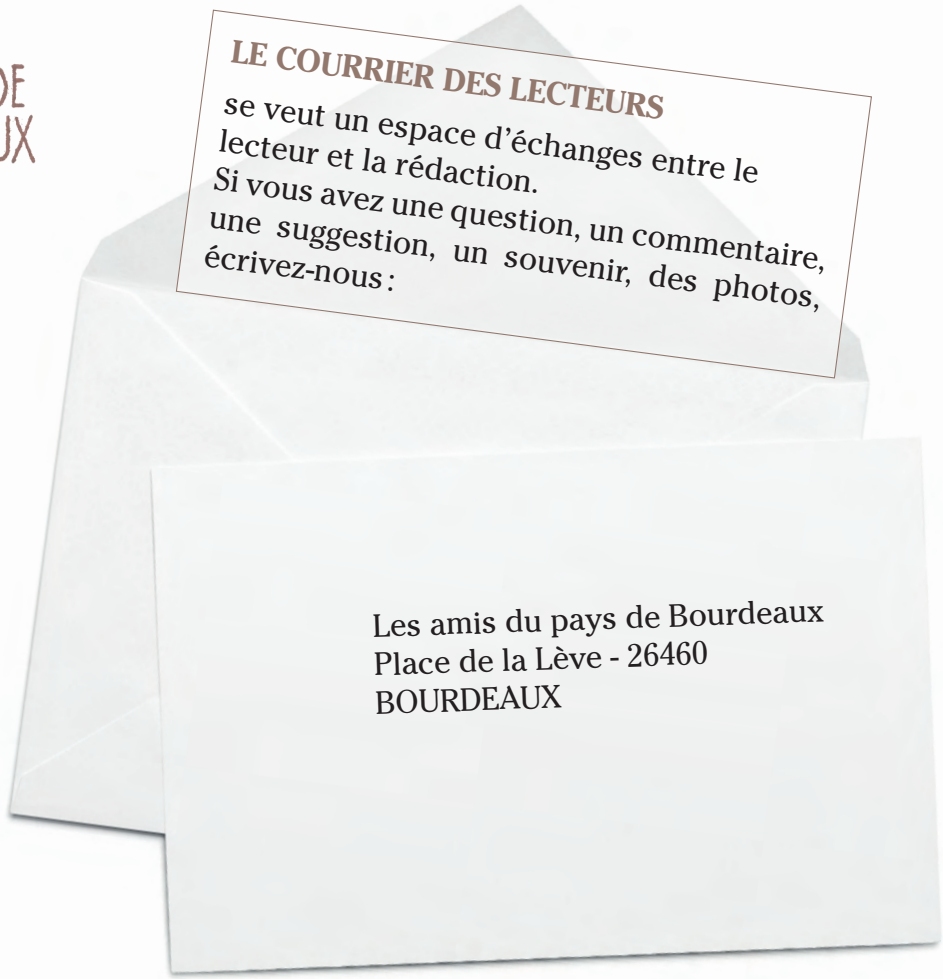
Bulletin annuel de l'Association des Amis du Pays de Bourdeaux

Président: **Aain Seinera**
Rédaction: **Colette Hortail**
Mise en page: **Philippe Vallier**
Photos: **Francis Peysson (vice-président)**, reportages, archives privées, **Didier Hutin,** Adobe Stock, **Philippe Vallier**
Relecture: **Chantal Vallier**
Secrétariat: **Claudine Seinera**
Impression: **Imprimerie Veziant** - Crest
Juillet 2022

LES AMIS DU PAYS DE BOURDEAUX

## LE COURRIER DES LECTEURS

se veut un espace d'échanges entre le lecteur et la rédaction.
Si vous avez une question, un commentaire, une suggestion, un souvenir, des photos, écrivez-nous :



Les amis du pays de Bourdeaux
Place de la Lève - 26460
BOURDEAUX

L'association se réserve le droit ou non de publier les lettres qui lui sont adressées.

Tous droits réservés - 2022
Les amis du pays de Bourdeaux

## ADHÉSION 2022

**Pour mener à bien nos projets, nous avons besoin de votre soutien moral et financier.**

Nom: ..... Prénom: .....

Adresse: .....

Mail: .....

◯ Adhésion 1 personne 15 €  ◯ Adhésion couple 20 €

Bulletin à retourner à: Les amis du pays de Bourdeaux - Place de la Lève - 26460 BOURDEAUX

*Place de la Lève - 26460 Bourdeaux*

LES AMIS DU PAYS DE BOURDEAUX