

VOLCAN

N°76

**Février - Mars
2015**

**Abonnement annuel : 18 €
Tirage : 4100 exemplaires**

Communes

Alleyras
Arlempdes
Barges
Cayres
Costaros
Coucouron
Fontanes
Lafarre
Lanarce
Landos
Langogne
Lavillatte
Le Bouchet St-Nicolas
Le Brignon
Lesperon
Pradelles
Rauret
St-Alban-en-Montagne
St-Arcons-de-Barges
St-Etienne-du-Vigan
St-Haon
St-Paul-de-Tartas
Vielprat



Photo d'Alain Fourcade

**Pont sur la Méjeanne au Vésinat
A droite Arlempdes et à gauche Vielprat**

Pages 14-15 : portrait de la famille Gourgeon à Freycenet d'Arlempdes

**Association LAVE : entre Loire et Allier pour Vivre Ensemble
Chemin du Ruisseau 43420 Pradelles courriel : associationlave@yahoo.fr**

Sommaire

Feuille volante : appel de cotisations	
Le lac du Bouchet : calendrier	p. 3
Nos lecteurs nous écrivent	p. 4 à 7
Objet insolite	p. 8
Pradelles : rétrospectives	p. 9
Visite-hommage des monuments aux morts de nos villages	p. 10 et 11
Charbonnier : l'association «notre pays, mon rocher»	p. 12 et 13
Arlempdes : la famille Gourgeon	p. 14 et 15
Situation du plateau vivarois	p. 16 et 17
Cayres : école d'Espinasse	p. 18
Réctificatif / Mots-croisés	p. 19
Les hivers à la Subdivision de l'Ardèche	p. 20 à 23
Le veau sous la mère	p. 24 et 25
Recette / Poème	p. 25
Septembre 1940 : l'exode	p. 26
Alleyras : église Saint-Grégoire	p. 27
Nos lecteurs racontent leur débâcle	p. 28 et 29
Manifestations/Vie paroissiale	p. 29
Bloc-Notes	p. 30
Patois : il ne faut pas oublier ses amis	p. 31
Les saucisses d'Auguste Sabatier	p. 32



Association L.A.V.E.
Chemin du Ruisseau - 43420 Pradelles
Courriel : associationlave@yahoo.fr
SECRETARIAT et MISE EN PAGE :
Aurélié Vidal : 06 30 60 64 46
Fanny Gimenez : 07 82 26 64 05
REDACTION :
L.A.V.E. (association loi de 1901)
DIRECTEUR de la publication :
René Bargès
IMPRIMEUR : Phil'Print
43200 Yssingeaux
Tél : 04. 71. 65. 14. 76.
Dépôt légal à parution
N° CPPAP : 0317 G 87724
N° ISSN : 1761 - 5828

Edito

"Mita Février, mita fénier, mita leignier, mita tcharnier", ce dicton bien connu dans nos montagnes, nous enseigne la sagesse et la prudence : l'hiver n'est qu'à moitié passé en milieu du mois de février. Il faut donc avoir encore la moitié des provisions, grange à moitié pleine, idem pour la réserve de bois, ainsi que pour le cochon au saloir.

«Volcan» est heureux de venir vous apporter distraction et chaleur humaine en ces jours un peu sombres avec des sujets variés et différents. Vous y découvrirez, entre autres, l'excellent article de Ginette sur le vécu des hivers 1970-1990 sur le plateau Ardéchois au travers de la subdivision de la D.D.E. basée à Langogne qui en assurait le déneigement.

Vous avez peut-être remarqué que le tirage de votre journal est passé à 4100 exemplaires. Cela est dû au fait que nous avons plus de demandes et que nos abonnés ont augmenté, au 31 décembre 2014, de 5% pour atteindre le chiffre de 628.

Notons l'adhésion d'une nouvelle commune : Fontanes (48).

Il est formidable de constater qu'une équipe bénévole de correspondants dispersés, ne se connaissant parfois même pas, arrive à créer ce lien afin de rendre attractif ce journal qui se veut à l'écoute de tous, dans le but de sauvegarder la mémoire du pays.

René Bargès

Il est vrai qu'avec cette alchimie et toute la passion que nous y mettons, nous sommes un peu victimes de notre succès ! Avec l'augmentation du nombre de communes adhérentes, les sollicitations de nos lecteurs, nous avons ajouté quatre pages de plus : la pagination passe donc à 32 pages ; cerise sur le gâteau, l'impression sera désormais toute en couleur.

Depuis 2012, nous avons fait de belles rencontres avec des familles réfugiées sur notre plateau. Nous souhaitons organiser un rendez-vous fin juillet de personnes ayant partagé le même parcours.

Si vous avez des souvenirs de rencontres avec ces familles réfugiées, merci de nous communiquer leurs noms, la localisation de leur nouvelle demeure, les personnes qui étaient en relation avec eux...

L.A.V.E. étant «Reconnue d'Intérêt Général», nos abonnés 2014 bénéficient d'une réduction d'impôt. En ce mois de février, nous venons de leur délivrer ce reçu fiscal.

Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Gilbert Lefebvre



Légende accompagnant la carte :

*Il germe dans le cœur une fleur immortelle que le souffle du temps ne peut jamais ternir. Cette fleur est suave, elle est simple, mais belle. Elle se nomme le souvenir. Avec toutes mes affectueuses pensées et tous mes vœux de bonheur.
Besançon le 10 octobre 1912 - Louise Menebaud*

Le veau sous la mère

Jusque dans les années 1960-70, le veau sous la mère est la principale ressource des paysans de la région. Ils produisent des veaux de 100 à 150 kg vifs qui avaient de 2,5 mois à 4 mois ; ces veaux têtent uniquement leur mère matin et soir ; ils inondent les marchés hebdomadaires de la région : tous les bourgs avaient leur marché aux veaux. Certains, Costaros, Langogne, Yssingeaux, Brioude, pouvaient proposer à la vente 300 à 400 têtes à la belle saison. Aujourd'hui ne subsiste que le marché de Costaros qui réunit une centaine de veaux.

Pendant les vacances, jamais je n'aurais manqué ces marchés. Nous allions surtout à celui de Langogne, parfois à celui de Costaros : *«Hier encore (16 mars 2013) j'ai passé une partie de la journée à la foire grasse de Langogne, située 15 jours avant Pâques : c'est un univers que j'affectionne particulièrement ; j'étais comme un poisson dans l'eau, au milieu de ces bêtes de qualité, de ces paysans et maquignons qui ont empli toute ma vie professionnelle».*

Ces veaux, abattus dans les abattoirs locaux, étaient expédiés vers le midi de la France par la SNCF, dans des «cadres» ou par camions réfrigérés avec des pains de glace. Ce n'est qu'à partir des années 60 que les camions s'équipent de groupes frigorifiques électriques. Les cadres étaient des sortes de berceaux en lamelles de bois dans lesquelles on couchait la carcasse du veau, pattes en l'air ; on l'entourait d'un linge de jute cousu pour isoler la viande de l'extérieur.

Depuis les années 70, les agriculteurs ont de plus en plus abandonné cet élevage pour s'orienter vers la production laitière. Les veaux sevrés à trois ou quatre semaines sont à présent vendus pour les élevages industriels ou pour la production de broutards (veaux qui têtent et mangent en pâturage, destinés à devenir génisses, vaches ou taurillons), pour la production de viande ou le renouvellement de l'espèce.

Les veaux sous la mère sont donc devenus de plus en plus rares et les veaux «blancs» des exceptions. Ce n'est pas une légende : les veaux à chair blanche, claire, par opposition aux veaux «rouges» sont de qualité supérieure, avec une viande beaucoup plus fine et goûteuse, de meilleure conservation aussi pour les bouchers.

Sur les marchés, les veaux blancs ont toujours été très recherchés, leur prix plus élevé ; les bouchers acheteurs les reconnaissent à leur poil, surtout en regardant attentivement leur muqueuse oculaire, buccale, anale, vaginale ; une muqueuse claire, peu irriguée en vaisseaux dont le sang est moins dense en globules rouges, peut laisser envisager un veau blanc, mais il peut aussi arriver qu'un veau «réussisse» mal et qu'il y ait déception sur sa couleur après abattage ; c'est un travail de spécialiste.

Pour être «blanc» un veau ne doit manger ni foin ni paille, ne pas lécher de fer, vivre dans un espace restreint (castout) avec peu de luminosité ; l'état d'engraissement et la nature du terroir avaient aussi leur influence ; ces veaux ne sortaient jamais de l'étable. Aujourd'hui seule la région du Limousin avec sa formidable race limousine perpétue de manière intensive cet élevage et produit en nombre des veaux blancs réputés être les meilleurs du monde.

S'il reste encore quelques veaux sous la mère dans notre région, la plupart vont être engraisés dans d'autres régions, ou en Italie. Ils sont nourris au lait en poudre et aux compléments alimentaires à partir

de l'âge de 4 à 5 semaines. Ils sont abattus trop gros, entre 200 et 250 kg et n'ont pas la même saveur que leurs ancêtres élevés au pis et abattus plus jeunes.

Mis à part dans quelques régions, comme la Corse, l'Aveyron,



Vers 1990, Pierre Gallon et M. Valentin avec son veau culard

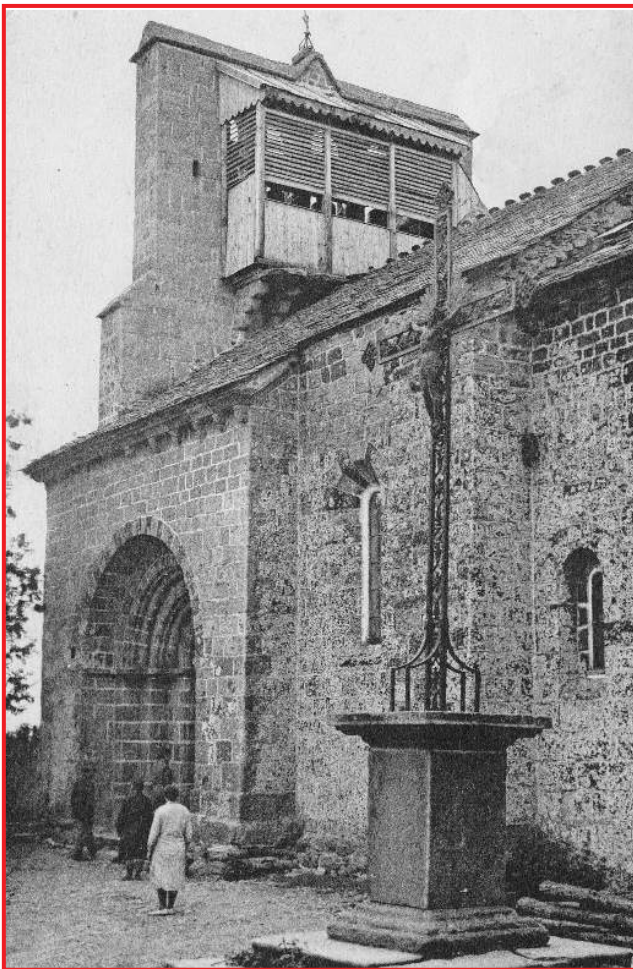
le broutard n'a pas ses lettres de noblesse dans la boucherie artisanale française ; sa viande n'est pas reconnue ; intermédiaire entre le veau et le boeuf, elle n'a ni la finesse et la saveur de l'un, ni la puissance et la sensualité de l'autre (si elle est mangée saignante). Il existe une tromperie à vouloir assimiler une viande de broutard (veau qui tète et broute en même temps de l'herbe), soit à du veau, soit à du boeuf.

Le broutard doit rester un animal appelé à devenir génisse, vache, boeuf ou taureau.

En tant que boucher, j'ai privilégié la vente du veau sous la mère ; la rareté de ces bons veaux a rendu l'approvisionnement difficile. J'ai souvent passé à l'abattoir des lignes de carcasses de veaux pour trouver une marchandise à ma convenance : carcasses pas trop grosses (donc animal assez jeune), bien formées, suffisamment grasses, de couleur claire.

Septembre 1940 : l'exode

Les troupes allemandes enfoncent la faible armée française et, par la forêt des Ardennes, déferlent sur la France. Pour beaucoup de nos compatriotes du Nord-Est, c'est la peur du "boche" qui surgit et certaines familles tentent de fuir, vers le Sud, bien souvent, vers l'inconnu pour toutes celles qui n'ont pas de famille apte à les recevoir.



Lespéron : clocher de l'église en 1942

Ce fut le cas pour la famille Jeannin de Besançon ; laissons parler Georgette la fille aînée, aujourd'hui âgée de 94 ans mais qui n'a pas oublié cette odyssée :

«Ce qui a précipité notre départ, c'est mon oncle Frantz, frère de maman, qui habitait Merlebach, village frontière de la Sarre Allemande et qui avait pris la fuite pour le midi où il pouvait se réfugier chez la famille de sa femme.

Donc, deux jours après, avec papa (qui possédait une voiture, étant chauffeur de taxi), maman, mon frère et moi, nous embarquions pour l'inconnu, direction le Sud. Mes employeurs, commerçants en chaussures, venaient avec nous, confiants en mon père pour ce périple exceptionnel et aléatoire.

Certes, papa avait fait réviser la voiture et fait le plein de carburant mais nous partions quand même un peu à l'aventure, avec un minimum de bagages et quelques maigres provisions de nourriture. Sur le toit de la voiture, papa avait fixé un matelas censé nous protéger des attaques aériennes.

Nous avons pris la direction de Lyon mais à la sortie de la ville, des soldats français nous ont arrêtés et nous ont demandés de nous diriger vers Limoges. Papa a alors pris la direction du Puy (Haute-Loire) et ensuite la route de Langogne (Lozère). Parvenus au hameau de la Ribeyre, situé entre Pradelles et Langogne, en Ardèche, un détachement de gendarmerie nous

a interdit de poursuivre sur Langogne. La possibilité d'accueil d'autres réfugiés sur cette ville étant saturée, il fallut prendre la direction d'Aubenas à plus de 70 km. La grande fatigue et le manque de carburant se faisant sentir, Papa prit la décision de s'arrêter au prochain village, ce fut Lespéron.

Déjà, beaucoup de voyageurs y faisaient halte cherchant asile et nourriture et, devant ce flux

"d'étrangers", une certaine crainte se faisait sentir chez les autochtones. Ce fut chez la famille Souche, dans l'une des premières maisons du hameau, que nous trouvâmes cependant refuge. Certes, pour dormir nous n'avions que la grange à foin mais le temps était clément et nous avions un toit ! Nous trouvâmes aussi de quoi nous nourrir, produits laitiers, légumes locaux car, pour beaucoup de réfugiés, Lespéron n'était qu'une étape et ils poursuivaient leur route. Par la suite, nous pûmes louer un appartement correct, vu les circonstances, toujours à la maison Souche.

Petit à petit une sympathie s'est créée avec les habitants du hameau et nous nous sommes intégrés à la population locale. Cependant les petites économies, soigneusement cachées, que nous avions emmenées de Besançon fondaient rapidement. Papa eut l'idée d'aller récolter de la mousse sur les troncs des pins qu'il pouvait vendre à Langogne ; il avait fabriqué pour cela, une sorte de griffe très pratique. Quant à la voiture nous l'avions cachée dans une étable abandonnée, de crainte qu'elle soit réquisitionnée.

A la fin de la guerre, mes parents ont regagné Besançon et moi... Moi j'avais fait la connaissance de Jean, un gars de Lespéron, mineur au bassin de La Grand-Combe et qui devint mon mari.

Aujourd'hui, veuve depuis bien longtemps, je suis revenue finir mes jours dans ma Franche-Comté natale, entourée de mes sept enfants, mais, chaque année je retourne passer quelques jours en Ardèche, retrouver encore de vieilles connaissances et me replonger dans des souvenirs pour moi inoubliables.»

Alleyras : l'église Saint-Grégoire de Vabres

Elle date du XI^{ème} siècle, antérieure donc à sa voisine du bourg d'Alleyras. Classée aux Monuments de France elle est dédiée à Saint-Grégoire, protecteur des enfants et des malades ; il fut pape de 590 à 604.

C'est plutôt une chapelle castrale : la chapelle du château de Vabres. Celle-ci était surtout composée d'un donjon de guet, d'une enceinte et d'une habitation. Par Vabres passait Le Grand Chemin, la voie la plus importante et la plus fréquentée

entre Le Puy et Toulouse et au XVII^{ème} siècle, elle était utilisée par l'abbé Aulanier qui partait du Brignon.

Le château est rasé en 1667 suivant une sentence de la cour de justice, mais la chapelle est conservée et érigée en église. Elle fut

pillée à la Révolution puis transformée en bergerie, ensuite elle fut rachetée par un habitant d'Alleyras, Jean-Etienne Pradier.

Le portail de l'église est roman, son intérieur est d'une grande simplicité. Toiture et nef ont été refaites au 19^{ème} siècle. L'imposant clocher-mur (que dans la région on désigne plus volontiers sous le vocable de clocher à peigne) abrite deux cloches. **Cette église est une des deux seules de Haute-Loire à disposer de son entrée dans la cour d'un cimetière.** Les colonnettes monolithiques à l'entrée sont surmontées de chapiteaux romans sculptés de feuilles d'eau et de personnages dont l'un d'eux semble maîtriser des serpents.

Un pèlerinage avait lieu tous les ans, le 3 septembre, jusqu'à il y a quelques années encore, les reliques de Saint-Grégoire, visibles devant l'autel, étaient, pour l'occasion, sorties de l'édifice. Les enfants venus de toute la région recevaient la bénédiction du saint. Il serait question de réhabiliter la manifestation.

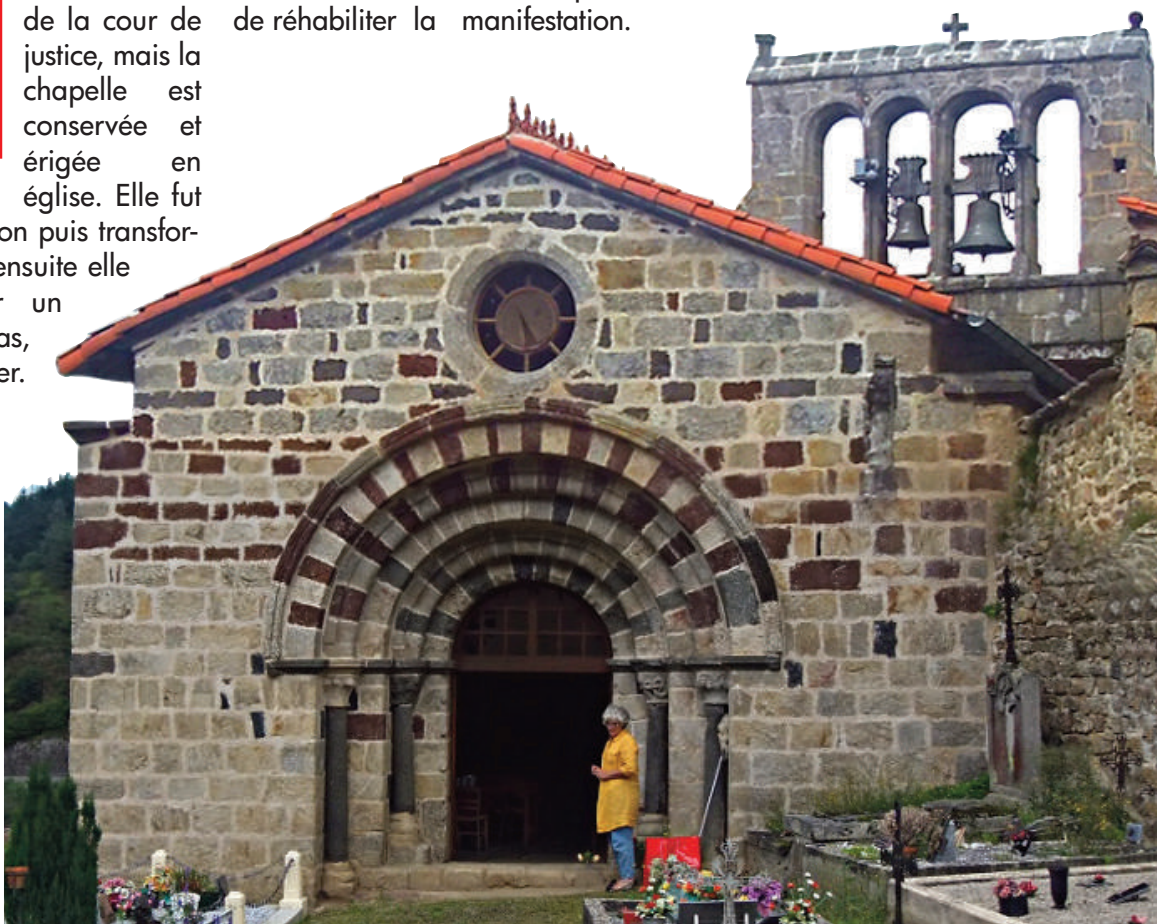


Détail d'un chapiteau

Cette charmante petite église peut se visiter toute l'année sur rendez-vous au :
04.71.07.96.91 ou au
04.71.57.56.49 ou au
04.71.57.59.66.



Statue Saint Grégoire



L'église de Vabres

Chal pas imbludar sos amis - Il ne faut pas oublier ses amis

Aquo se passa dinc un caire que me sovente pas pus à l'ora d'ai-ara.

Aquo era mon paire, que contava aquo à mon fraire, lo Julou.

L'ome que vos vòle parlar, aquo éra pas un buvaire de lait, aquo fai que l'aigo comme la sopa li agradavon pas gaire forcement éra deh monde de la meme ména, et un jorn que sanet sacar tot solet dinc lo cafét de son village, diguet elh patron.

- Firmin baila me dos aperitius bien mesurats.

Et lo patron de respondre.

- Benlèu qu'aqueste mossur apeita quauqun ?

Qué non ! respondiguet l'aotre :

- Vau te dire une via, sabès lo José, es parti per far son temps. Alors per pas languir l'un de l'aotre, aven decidat qu'à l'ora de l'aperitiu, chascun de son latz de beure un cop, en pensar à l'autre, chascun ont se troba, beu lo verre de l'aotre. Adoncas baile amé dos aperitius un per ieo et un per José.

Mès pensa ben, aquo podia pas diurar, surtot que sovent, botava une outra tornada. Un jorn diguet : «Patron baila me un aperitiu bien mesurat».

- O ? de qué se passa ? Voste ami seria pas mort demandet lo patron.

- Que non pas, mas veses, ma sandat, aquo vai pas bien d'aquesté moment, alors elh decida de m'arresta de bieure. Beive solemen aqui de Jose.

Cela se passe dans un endroit dont je ne me souviens plus aujourd'hui.

C'était mon père, qui racontait cela à mon frère, le Julou.

Le monsieur dont je vais vous parler, ce n'était pas un buveur de lait, ce qui fait que l'eau et la soupe ne lui plaisaient pas beaucoup, forcément il faisait partie de ces gens de la même espèce, et un jour il est entré seul dans le café de son village et dit au patron.

- Firmin donne moi deux apéros bien tassés

Et le patron lui répond.

- Peut-être que monsieur attend quelqu'un ?

- Que non ! répond l'autre :

- Je vais te dire quelque chose, tu sais le Joseph, il est parti faire son service militaire, alors pour ne pas languir l'un de l'autre, chacun de son côté on trinque et on boit le verre de l'autre. Donc donne-moi deux apéritifs, un pour moi et un

pour Joseph.

Mais vous pensez bien que cela ne pouvait pas durer longtemps surtout que souvent il buvait une deuxième tournée. Alors un jour, il vient au bar et dit : «Patron donne-moi un apéritif bien tassé».

- Oh ? qu'est-ce qui se passe, votre ami serait-il mort ? demande le patron

- Que non, mais ma santé se dégrade, je ne vais pas bien en ce moment alors j'ai décidé de ne plus boire. Je bois seulement celui de Joseph !



L'association L.A.V.E.

(entre Loire et Allier pour Vivre Ensemble)

Association loi 1901 reconnue d'utilité publique

conçoit et diffuse le journal **VOLCAN**, dans un espace géographique regroupant 24 communes réparties sur le Sud Haute-Loire, le Nord Ardèche et Lozère.

Elle met en scène notre ruralité, recueille la mémoire de nos anciens, les témoignages du présent et les initiatives d'aujourd'hui avec, comme toujours premier souci, la mise en valeur de ses richesses et l'objectif de les faire découvrir et prospérer.

Secteur de diffusion

Arlempdes
Barges
Costaros
Coucouron
Lafarre
Lanarce
Landos
Langogne
Le Bouchet St-Nicolas
Le Brignon
Lesperon
Pradelles
Rauret
St-Alban-en-Montagne
St-Arcons-de-Barges
St-Etienne-du-Vigan
St-Haon
St-Paul-de-Tartas
Vielprat

Les atouts

"Volcan" est un journal gratuit.
Sur son secteur de diffusion, il est distribué à l'ensemble des foyers touchant ainsi plus de 10 000 personnes.
Il compte également 600 abonnés sur toute la France et au delà.
Il est très apprécié, attendu et collectionné. Il est lu comme un magazine et «sa durée de vie» est bien supérieure à un journal classique.

Des Chiffres

12^{ème} année d'existence.
Bimestriel gratuit de 28 pages (32 en été) dont 16 en couleur. Diffusion moyenne par parution 3800 exemplaires (3700 sur les numéros d'hiver, 4000 sur ceux d'été), soit 23 200 exemplaires/an.

Les autres actions

- Conservation du patrimoine photographique et cinématographique.
- Création de cartes postales originales en noir et blanc.
- En août 2012, poursuite de la manifestation événementielle «Mémoire en fête»
- En 2013, recueil vidéo de portraits et de scènes d'antan

Les Partenaires

3 formes, 2 fiscalités

1 - **Les sponsors** : nos sponsors utilisent "Volcan" comme support de publicité, ils choisissent leur format et la durée de parution. La publicité est en noir et blanc ou en couleur. La facturation est déductible fiscalement de l'entreprise.

2 - **Le publipédagogique** : nos partenaires utilisent cette formule afin de mieux expliciter leur particularisme ou détailler le programme de leur manifestation. La facturation est déductible fiscalement de l'entreprise.

3 - **Les mécènes** : sont des partenaires qui utilisent "Volcan" comme support de communication par leur logo. Le format est celui d'une carte de visite, en couleur et la parution est à l'année. La facturation entre dans le cadre fiscal du "mécénat culturel" et, de fait, bénéficie d'une remise d'impôt des 2/3. (Loi du 1er août 2003)

Contact

Association L.A.V.E, Chemin du Ruisseau 43420 Pradelles ou par courriel : associationlave@yahoo.fr
Permanence : 06 30 60 64 46 ou au.vidal@gmail.com

Pour les particuliers...

Vous pouvez soutenir l'association L.A.V.E en devenant membre bienfaiteur pour la somme de 10€ (*minimum*).

Il vous est possible de vous abonner au journal Volcan (6 numéros/an) pour la somme de 18€.

Vous avez également la possibilité d'acquérir la collection complète de 'Volcan' (74 numéros) au prix de 75€ (*port inclus*).

Pour toutes ces opérations, vous pouvez :

- soit imprimer et nous retourner le bon de commande ci-dessous, soit le faire par retour de courriel à notre adresse mail (associationlave@yahoo.fr)

Merci d'établir vos règlements par chèque à l'ordre de «L.A.V.E.»

Pour les annonceurs...

Le journal 'Volcan' est également un support de communication très performant sur une zone de chalandise très convoitée

Nos partenaires sont fidèles à 'Volcan'.

Nous proposons aux entreprises qui souhaitent utiliser notre journal 3 solutions entrant dans 2 cadres fiscaux différents :

- sponsoring
- mécénat culturel (*Loi du 1^{er} août 2003*)
- publidédactionnel

Pour plus d'informations vous pouvez contacter Aurélie au 06 30 60 64 46 ou par courriel au.vidal@gmail.com.

Une plaquette de présentation de l'association L.A.V.E au format pdf est téléchargeable.

Vous avez aussi la possibilité de vous abonner à notre journal et d'acquérir la collection complète de Volcan dans les mêmes conditions et modalités que les particuliers.

Nous contacter :

Association L.A.V.E
chemin du ruisseau
43240 Pradelles
associationlave@yahoo.fr
secrétariat : 06 30 60 64 46
au.vidal@gmail.com

Bon de Commande

Nom :

prénom :

Adresse :

Téléphone (facultatif) :

Courriel (conseillé) :

Je souhaite souscrire : (1)

- une carte de membre bienfaiteur en versant ci-joint la somme de 10 € minimum
- un abonnement en versant ci-joint la somme de 18 €
- un soutien complémentaire à votre convenance
- acheter un jeu de cartes postales en joignant un chèque de 15 €
- acheter la collection des 77 N° de Volcan au prix de 80 € (*frais de port inclus*)
- le sommaire des 10 premières années en versant la somme de 9€

Nos prix sont net de taxes

(1) cocher la case correspondante à votre choix