

Les hivers de 1400 à 1800

Source : *Mémorial de la météorologie nationale* par M. GARNIER (1967)

1407-1408 En Angleterre, en Allemagne et en France, cet hiver fut un des plus rudes du Moyen Âge, et il occasionna la destruction d'un nombre considérable d'arbres fruitiers et de vignes. Il se prolongea du 10 novembre au 31 janvier et du 15 février au 10 avril. On lit dans les Registres du Parlement : « La Saint Martin dernière passée, il y eu une telle froidure que nul ne pouvait besogner. Le greffier même, bien qu'il eût près de lui du feu en une pellette pour empêcher l'encre de son cornet de geler, voyait l'encre se geler en sa plume de trois mots en trois mots, et tant que enregistrer ne pouvait. » Par ailleurs Félibien écrit : « tous les annalistes de ce temps-là ont pris soin de remarquer que cet hiver fut le plus cruel qui eut été depuis plus de 500 ans. Il fut si long qu'il dura depuis la Saint Martin jusqu'à la fin de janvier et si âpre que les racines des vignes et des arbres fruitiers gelèrent. Toutes les rivières étaient gelées et les voitures passaient sur celle de Seine à Paris. On y souffrait une grande nécessité de bois et de pain, tous les moulins de la rivière étant arrêtés et l'on serait mort de faim dans la ville sans quelques farines qui y furent apportées des pays voisins. » À Paris, durant 66 jours les gelées atteignirent une intensité exceptionnelle : "Le dimanche après l'Épiphanie les gens allèrent ribber et chouller en traversant la Seine d'un côté à l'autre. »

1419-1420 Hiver rude en France avec beaucoup de neige. Les loups pénétraient jusque dans les faubourgs de la capitale, qui se trouvait alors aux mains des Anglais.

1422-1423 Froids excessifs en Hollande et dans le nord de la France. La Seine fut prise en janvier. « Il faisait si froid que personne ne pouvait travailler, mais seulement sauter, courir, jouer à la pelote ou autres jeux pour s'échauffer. Les coqs et gelines avaient les crêtes gelées jusqu'à la tête. » Ces fortes gelées accompagnées de neiges durèrent jusqu'au 25 mars.

1434-1435 Hiver très long, appelé en Angleterre la grande gelée car il s'y prolongea du 24 novembre au 10 février : « Dans le nord, il neigea près de 40 jours consécutifs, la nuit comme le jour. » De nombreux lacs et fleuves furent gelés. Les plus lourdes voitures traversèrent la Seine à Paris et la Moselle à Metz. L'eau qui écoulait des linges mouillés placés devant le feu pour sécher gelait en tombant. »

1442-1443 C'est surtout dans le Midi que cet hiver fut remarquable. « Les rivières du pays de Gascogne, du Languedoc et du Quercy gelèrent si fort que nul ne pouvait y aller ni à pied ni à cheval par suite des neiges qui étaient chutes sur la terre. » Les chroniques de l'époque relatent qu'en cette année 1442 « la reine de France, Marie d'Anjou, épouse du roi Charles VII, étant en la ville de Carcassonne, y fut assiégée par les neiges hautes de plus de 6 pieds par les rues et fallut quelle s'y tint l'espace de trois mois, jusqu'à ce que M. le Dauphin, son fils, vint la quérir et la conduisit à Montauban où était le roi son père. » De son côté, en effet, Charles VII avait été contraint à passer l'hiver à Montauban, depuis Noël 1442 jusqu'à la fin de février 1443, sans pouvoir, en raison des rigueurs de la saison, sortir de la ville.

1457-1458 Du 20 novembre jusqu'à la fin de février l'hiver se montra très rigoureux. De nombreuses rivières furent prises par les glaces et une armée de 40.000 hommes pu camper sur le Danube congelé. La saison se termina, dans la région parisienne, par une abondance exceptionnelle de chutes de neige.

1480-1481 L'hiver fut très froid et très long, car il se prolongea pendant plus de 6 mois. La Seine, l'Oise, la Marne et l'Yonne furent gelées. En Bretagne, des gelées d'une exceptionnelle intensité se produisirent de Noël 1480 à la fin de février 1481. Les vignes périrent en grand nombre dans l'est : dans certaines contrées, « on coupait le vin avec la hache et la cognée et on le vendait au poids ».

1490-1491 Dans l'est, il fut appelé *l'hiver des grandes neiges*. Le Lac de Zurich fut gelé.

1507-1508.Hiver rigoureux dans le Midi. Le jour de l'Épiphanie, il tomba à Marseille près d'un mètre de neige (3 pieds).

1513-1514 On compta dans le nord et l'est 12 semaines de fortes gelées. Le Rhin et le lac de Zurich furent pris en totalité et pendant 11 jours, on pu les traverser facilement.

1534-1535 L'hiver fut rude dans le Massif Central. « Le Lot gela en janvier et on pouvait le traverser sans danger. »

1543-1544 « L'hiver fut si rigoureux en Bretagne que la plupart des plantes gelèrent jusqu'à la racine. » Dans le nord du pays, le froid fut si vif en décembre et au début de janvier qu'il fallait couper le vin dans les muids à coup de hache et le vendre au poids.

1552-1553 L'hiver fut dur dans le nord et l'est. Lors du siège de Metz par Charles Quint, on fut obligé de couper les jambes à de nombreux soldats transis par le froid.

1564-1565 À Paris, les grands froids durèrent de la fin de décembre jusqu'au 20 mars. Sur la Somme gelée, « on établit des loges où il se vendait des vivres comme en plein marché ». En Provence, les oliviers périrent en grand nombre et, à Arles, le Rhône fut pris dans toute sa largeur. Partout la neige tomba en abondance, en particulier dans l'Aude où les chutes se prolongèrent pendant plus de 8 jours et dans la Vendée où par places son épaisseur atteignit 6 pieds.

1568-1569 En décembre, toutes les rivières de France furent prises par les glaces. Le froid reprit ensuite en février mars et avril. En Vendée, les rigueurs de cet hiver s'y firent sentir « de Noël à la St Vincent ». Devant Bordeaux « la mer gela et la glace y était de la hauteur d'un homme ». En Provence, de nombreux figuiers et oliviers furent tués par ces gelées. Le 19 décembre, les rigueurs de l'hiver obligèrent le duc d'Anjou à abandonner le siège de Loudun.

1570-1571 L'hiver fut si rude de la fin de novembre à la fin de février que, pendant ces trois mois, les rivières restèrent suffisamment gelées pour supporter tous les charrois : le 10 mars, la Meuse et le Rhin étaient encore pris. Un grand nombre d'arbres fruitiers furent détruits par ces froids, même dans le Languedoc.

1594-1595 Hiver rigoureux du début décembre jusqu'à la mi-janvier. Le froid reprit le 13 avril avec une intensité aussi grande qu'en décembre, ce qui occasionna à Paris beaucoup de morts subites, principalement chez les femmes et les petits enfants : à cette même date, de nombreuses hirondelles tombèrent mortes de froid. Toutes les rivières de l'Europe occidentale et centrale, de même que les lagunes de Venise, furent prises fortement.

1607-1608 Appelé longtemps le grand hiver, car de la mi décembre jusqu'à la mi mars les rigueurs d'un froid intense se firent sentir sur toute l'Europe septentrionale et occidentale. Le Rhin fut pris depuis son embouchure jusqu'en amont de Cologne. « Devant Anvers, l'Escaut gela si fort que l'on y bâtit dessus plusieurs tentes et pavillons où s'y vendaient toutes sortes de victuailles : les habitants d'Anvers y menaient banqueter leur femme et leurs enfants. » Le 10 janvier, le vin gela dans le calice à l'église Saint-André-des-Arts de Paris, et, écrit l'Estoile, « il fallut chercher un réchaud pour le fondre ». En Champagne, « le vin gelait sur les tables, quelles que proches du feu quelles fussent ». Dans l'est, de nombreux voyageurs périrent dans les neiges.

1615-1616 En cet hiver, le roi Louis XIII revenait de Bordeaux où son mariage avait été célébré et se rendait à Paris avec sa nouvelle épouse. L'intensité du froid fut telle que, dans le régiment des Gardes composé de 3.000 hommes formant l'escorte royale, plus de 1.000

périmèrent au cours du voyage : aussi la Cour dû-t-elle s'arrêter à Tours, car, dit *le Mercure Français*, « le froid fit mourir tant de valets et serviteurs des princes et seigneurs qu'ils furent contraints, étant à Tours, de faire maison neuve ». Des historiens rapportent qu'en certains lieux de la Sarthe, l'épaisseur de la couche de neige atteignait la hauteur d'un homme. A Paris, la Seine fut gelée du 1^{er} au 30 janvier, et, lors de la débâcle, un côté du Pont Saint-Michel se trouva renversé.

1620-1621 Hiver très long, avec gelées particulièrement rudes de la fin de janvier à la fin de février. En ce dernier mois, la mer fut prise par les glaces à Dunkerque. Le port de Calais fut gelé, de même que l'Escaut. Les froids furent également très vifs en Provence, et les glaces des lagunes de l'Adriatique emprisonnèrent la flotte vénitienne.

1640-1641 Dans le Massif Central, cet hiver « le plus terrible qui ait été de la souvenance des vivants » se prolongea du début d'octobre jusqu'au mois de mai.

1655-1656 Hiver très rigoureux en France et en Allemagne à partir du 25 novembre. Chutes de neige abondantes. La Seine gela à Paris du 8 au 16 décembre.

1657-1658 Les rigueurs de cet hiver se firent sentir dans toute l'Europe. À Paris, le mois de janvier et le début de février furent extrêmement froids et la Seine fut gelée du 1^{er} au 21 février. Dans le Massif Central, « il y eu si grands froids que de mémoire d'homme on ne vit tant de glace dans le Lot ». Cet au cours de cet hiver que Charles X, roi de Suède, fit traverser le Petit Belt sur la glace par toute son armée, y compris le cavalerie, l'artillerie, les caissons...

1659-1660 Il y eut deux séries de très fortes gelées, la première de Noël à la mi-janvier et la seconde en février. « Cette froidure surpassa, non seulement celle du grand hiver 1607-1608, mais aussi l'industrie et l'expérience des plus grands éventeurs, puisqu'elle purifia le butin et les maisons des pestiférés de la ville incomparablement mieux qu'ils ne l'avaient fait avec leurs feux et leurs parfums. » Le Rhône fut gelé.

1662-1663 Hiver long avec gelées presque continues à Paris du 5 décembre au 8 mars. En décembre la Seine était entièrement prise.

1669-1670 Froid excessif en janvier et février. Pendant ces deux mois, l'Escaut fut entièrement pris.

1676-1677 À Paris, la Seine resta gelée du 9 décembre au 13 janvier, soit 35 jours consécutifs. Pendant 3 semaines de ces deux mêmes mois, on traversait, en Belgique, la Meuse sur la glace.

1683-1684 Des froids rigoureux se firent sentir, surtout au mois de janvier. Le long des côtes de l'Angleterre, de Hollande et de France, la mer fut gelée sur une étendue de plusieurs milles au point que, pendant plusieurs semaines, aucun bateau ne pu sortir des ports ou y rentrer : sur la Tamise même, qui resta gelée du 23 décembre au 7 février, on installa une foire qui pu subsister pendant une quinzaine. D'après les écrivains du temps, le tiers des campagnes voisines de Tours mourut de faim au cours de cet hiver. Dans le Midi, il tomba des quantités de neige extraordinaires.

1694-1695 Hiver très long, d'octobre à mars, avec de fortes gelées (minimum à Paris -15°).

1708-1709 « Le lundi 7 janvier, lit-on dans une chronique de l'époque, commença une gelée qui fut ce jour-là la plus rude et la plus difficile à souffrir : elle dura jusqu'au 3 ou 4 février. Pendant ce temps-là, il vint de la neige d'environ un demi pied de haut : cette neige était fort fine et se fondait difficilement. Quelques jours après quelle fût tombée, il fit un vent fort froid d'entre bise et galerne (c'est-à-dire d'entre nord et nord-ouest) qui la ramassa sur les lieux

bas, ils découvrirent les blés qui gelèrent presque tous ». Les céréales manquèrent, en effet, dans la plus grande partie de la France, et il n'y eut guère qu'en Normandie, dans le Perche et sur les côtes de Bretagne qu'on pût juste récolter la quantité de grain nécessaire pour assurer les semences ; aussi dans la région parisienne le prix du pain atteignit-il, en juin 1709, 35 sous les neuf livres au lieu de 7 sous, prix ordinaire. De nombreux arbres furent gelés jusqu'à l'aubier, et la vigne disparut de plusieurs régions de la France. Du 10 au 21 janvier, la température sous abri se maintint à Paris aux environs de -20°, avec des minima absolus de -23,1° les 13 et 14 janvier ; le 11, le thermomètre s'abaissa jusqu'à -16,1° à Montpellier et -17,5° à Marseille.

L'hiver fit ressentir ses effets sur une grande partie de l'Europe. L'Èbre, la Garonne, le Rhône et la Meuse gelés, mais la Seine resta libre ; au début d'avril, la Baltique était encore couverte de glaces. Aux dires de Réaumur et de Lavoisier, on n'avait jamais encore observé en France de froids aussi rigoureux que ceux de 1709.

1715-1716 Hiver froid et très neigeux du 20 décembre au 31 janvier. À Paris, -20° le 22 janvier. En Savoie la neige avait 20 pieds d'épaisseur ; il en était de même en Alsace.

1728-1729 Hiver long et rude, en particulier du 24 décembre au 22 janvier et du début mars à la mi-avril. En Poitou, l'encre gelait dans les plumes, même dans les pièces chauffées. En Provence, les oliviers périrent. À Paris, le thermomètre s'abaissa jusqu'à -15°. Le mois d'avril fut marqué par de fortes chutes de neige.

1739-1740 « Le nom d'année du *grand hiver* est devenu propre à 1709, écrivait Réaumur dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* ; celui de l'année du *long hiver* est dû à aussi bon titre à 1740. » En France la saison froide dura du mois d'octobre jusqu'à mars ; à Paris on compta pendant ce temps 75 jours de gelées dont 22 consécutifs. Les gelées de 1740 furent moins rigoureuses que celles de 1709, mais la neige tomba en beaucoup plus grande abondance en janvier et février. Grâce à cette dernière circonstance, les blés se trouvèrent protégés et au début de juin ils présentaient une magnifique apparence. Malheureusement la récolte fut compromise par les froids pluvieux de l'été 1740, qui présenta une température si basse qu'on pu écrire que dans la région parisienne « il avait gelé en 1740 pendant tous les mois de l'année ».

1741-1742 Janvier fut très rigoureux en France, où, du 2 au 25, les gelées furent ininterrompues. Dès le 27 décembre, la Seine était prise.

1775-1776 Très rude dans le nord, cette saison ne présenta par contre aucune anomalie remarquable dans le Centre et le Midi. D'après la description d'un contemporain : « l'embouchure de la Seine sur une largeur de plus de 8.000 mètres, se montra, dès le 29 janvier et les jours suivants, toute couverte de glaces, ainsi que cette partie de la mer comprise entre la baie de Caen et le Cap de la Hève, en sorte que du Havre, la mer paraissait couverte de glace jusqu'à l'horizon. Cette glace était rompue par le flux et le reflux, ce qui donnait à notre mer l'apparence de la Baltique ».

Les fortes gelées commencèrent en France dans la nuit du 8 au 9 janvier et durèrent jusqu'au début de février. À Paris, la Seine fut entièrement gelée du 25 janvier au 6 février. Le minimum absolu de température atteignit -17,2° le 29 janvier à Paris et -22,5° à Nancy le 1^{er} février, mais la couche de neige, qui dépassait 4 pouces d'épaisseur, permit à de nombreux végétaux de résister à ces gelées exceptionnelles.

1783-1784 C'est surtout dans le nord de la France que cet hiver fit sentir ses rigueurs depuis le début de novembre jusqu'en avril, et la neige y tomba avec une telle abondance entre le 26 décembre et le 17 février que la circulation fut fréquemment interrompue. Le 30 décembre 1783, le minimum thermométrique à Paris s'abaissa jusqu'à -19,1° et dans la capitale on enregistra 69 jours de gelée consécutifs. La terre fut gelée jusqu'à 65 cm de profondeur.

1784-85 Pendant l'hiver de, le plus grand froid a été de $-16,3^{\circ}$ à Bruxelles le 24 janvier et, de $-24,4^{\circ}\text{C}$ à Liège. Il commença à geler le 1^{er} décembre et continua jusqu'au 2 février ; pendant ce dernier mois il y eut à Bruxelles 23 jours de gelée, du 2 au 4 janvier il y avait, eu un dégel pendant lequel la température avait atteint $7,2^{\circ}$ le 3 janvier. En février on a compté 21 jours de gelée. Le dégel survenu le 27 février avec accompagnement, de grandes pluies a causé des inondations désastreuses. La durée de cet hiver a été de deux mois et dix jours sans dégel formel, mais avec des radoucissements à certains jours.

Pour l'année 1785, le curé écrit : « l'hiver de 1785 sera longtemps mémorable par la grande abondance de ses neiges. La campagne en fut couverte durant six mois, à peu près, c'est-à-dire depuis le mois de décembre jusque vers la fin d'avril. Comme il en était beaucoup tombé durant l'hiver 1784, on n'eut jamais imaginé que le suivant en donnerait encore en plus grande quantité. On fut trompé. Il en tomba à deux ou trois reprises jusqu'à 13 ou 14 pouces... Il s'en fit partout en rase campagne, comme dans nos montagnes, des amas considérables, ces amas furent surtout occasionnés par une bise violente qui s'éleva le dimanche de la Passion 13 mars. À la suite d'une grande chute de neige, les chemins se trouvèrent obstrués partout dans la plaine comme dans les montagnes... Ces neiges du mois de mars ne furent pas les dernières, les chutes du mois d'avril ne furent guère moins abondantes. On m'en croira si l'on veut, mais je certifie que le 14 avril, étant à Chalon-sur-Saône, j'ai vu de mes yeux, sur la place du Châtelet, un tas de neige de la hauteur au moins de 14 pouces. »

Lors de l'été 1785 il y a eu une grande sécheresse dans toute la France. Dans la Sarthe, « les bestiaux se donnent ; à peine peut-on se défaire des chevaux, car on les refuse à qui les offre pour rien. On ne parle que de chiens enragés ; il en tué une quantité prodigieuse. » Il en est de même dans le Limousin, où, par suite du manque de foin, les paysans abandonnent tous leurs animaux. Dans l'Ain, la disette de fourrage oblige à nourrir les ânes avec des sarments coupés dans les vignes.

1788-1789 L'Europe entière subit les rigueurs de ce remarquable hiver, principalement de la fin de novembre à la mi-janvier. À Paris, où la Seine resta gelée du 26 novembre au 20 janvier, on compta cinquante six jours de gelée consécutifs avec un minimum absolu de $-21,8^{\circ}$ le 31 décembre. Le Rhône fut pris à Lyon, la Garonne à Toulouse, de même que le Rhin, la Tamise et le lac Léman. La masse des glaces intercepta les communications entre Calais et Douvres et les navires se trouvèrent bloqués dans les ports de la Manche : on traversait à pied et à cheval le port d'Ostende. À Marseille, les bords du bassin étaient couverts de glace. Au moment du dégel, les blés apparurent très verts et très propres, car la neige qui avait été très abondante les avait protégés et les mauvaises herbes s'étaient trouvées en grande partie détruites.

1794-1795 Deux périodes de gelée intense : la première de la mi-décembre à la fin de janvier et la seconde de la mi-février à la fin de mars. À Paris, il y eut quarante-deux jours de gelée consécutifs et la Seine fut gelée du 25 décembre au 28 janvier : le 23 janvier le thermomètre descendit à $-23,5^{\circ}$. C'est au cours de cet hiver que la cavalerie de Pichegru s'empara de la flotte hollandaise bloquée par les glaces dans le Zuydersee. » Le Zuydersee était gelé, raconte Thiers ; nos escadrons traversèrent au galop ces plaines de glace, et l'on vit des hussards et des artilleurs à cheval sommer comme une place forte ces vaisseaux devenus immobiles et qui se rendirent à ces assaillants d'une espèce si nouvelle ».

L'alimentation d'autrefois

Historien, professeur émérite à l'université de Paris VII et directeur d'études à l'école pratique des hautes études en sciences sociales, Jean-Louis Flandrin avait accepté de prononcer une conférence sur ce thème au Pradet (Var), le 13 mars 1997, devant une assemblée composée des conseils scientifiques et des doctorants de 3 départements de l'INRA. Soit le département Nutrition, Alimentation et Sécurité alimentaire (NASA), le département Systèmes agraires et développement (SAD) et le département Technologie des produits animaux. Une journée placée sous le thème global « Discours et regards sur l'aliment ». Devant traiter un sujet aussi vaste, le professeur Flandrin n'a pu que pratiquer un survol sommaire, livrant cependant un exposé riche et intéressant qui, à l'initiative de Joseph Bonnemaire (INRA-SAD) un Aveyronnais de près de Rodez (Limouze) est porté à la connaissance des lecteurs du Courrier, sous forme d'une transcription. Ce dernier a également vécu au Tibet et publié une thèse sur les Yacks.

1. Le comestible et l'incomestible

Il est bien rare qu'un groupe humain mange tout ce qui, sur son territoire, pourrait le nourrir. Rares sont, par exemple, les sociétés anthropophages, et, de même qu'elles s'interdisent leurs semblables, la plupart des sociétés s'interdisent ou ignorent toutes sortes d'aliments potentiels, très appréciés pourtant par d'autres peuples. Ainsi, dans la France actuelle, on ne mange ni les insectes ni leurs larves (très appréciées par certains peuples d'Afrique, d'Amérique ou d'Asie) ; ni les serpents (mangés en Afrique) ; ni les chats (du moins ouvertement) ; ni les renards (appréciés au 18^{ème} siècle encore, par les paysans bourguignons si l'on en croit Restif de la Bretonne) ; ni les rats, souris et autres petits rongeurs (qu'on aurait mangés seulement dans les temps de grande famine, par exemple pendant le siège de Paris, en 1870) - alors que les Romains de l'Antiquité, par exemple, étaient friands de loirs engraisés - ; ni les hérons, cygnes, cigognes, cormorans, grues, paons et autres grands oiseaux qui honoraient, aux 14^{ème} et 15^{ème} siècles, les tables princières ; ni les baleines qui, au Moyen-Âge, fournissaient un « lard de carême », ni les dauphins, marsouins et autres mammifères marins qu'on servait alors sur les tables les plus fastueuses, etc.

En revanche on aime, en France, les coquillages crus, et en particulier les huîtres, qui dégoûtent les gens de plusieurs autres pays d'Europe ou d'Amérique ; les escargots et les grenouilles, qui leur paraissent tout aussi dégoûtants ; la tête de veau, les oreilles et les pieds de porc, de veau voire de mouton ; le foie, les rognons, l'estomac et autres tripes de différents animaux (mais pas de tous), alors que rien de cela n'est mangé par l'Américain moyen ; etc. Nous commençons, cependant, à suivre le même chemin qu'eux car nous ne mangeons plus les yeux de veau qui, au 18^{ème} siècle, fournissaient plusieurs recettes de La Cuisinière bourgeoise.

Ce n'est pas son pouvoir nutritif seul qui fait d'un produit végétal ou animal un aliment, mais aussi et surtout l'élection qu'en fait la culture : chaque culture a sa propre définition de ce qui est comestible et de ce qui ne l'est pas.

En outre, les nourritures de base dans un pays ne sont pas forcément les mieux adaptées à son sol et à son climat. Ainsi le pain a été la nourriture de base dans toutes sortes de régions de France et d'Europe dont la terre ou le climat océanique n'étaient guère propices à la culture du blé.

D'un autre côté, il semble que beaucoup de sociétés considèrent comme des aliments des produits dont le pouvoir nutritif est loin d'être évident et qui pourraient plutôt être considérés comme des médicaments ou des poisons (ces deux concepts étant plus ou moins confondus dans l'ancienne pensée médicale, comme nous le verrons plus tard).

Par exemple, les piments, qui font du mal à la bouche et aux conduits digestifs, mais dont beaucoup de peuples usent avec délice, et en quantités étonnantes pour nous. Je ne développerai pas le thème des poisons parce que c'est une notion très ambiguë. D'abord parce qu'il y a quantité de produits qui sont toxiques tout en ayant un pouvoir alimentaire

important : produits naturels comme beaucoup de manioc non traités ; ou produits élaborés comme l'alcool et toutes boissons alcoolisées. On peut même considérer comme toxique tout produit alimentaire mangé en trop grande quantité : tous le manifestent dans l'immédiat par l'indigestion ; - et beaucoup le manifestent à long terme par des maladies graves - du moins chez certains individus. Ainsi l'excès de sucre favoriserait le diabète, l'excès de beurre des maladies cardio-vasculaires, l'excès de sel la tension artérielle.

Ensuite parce que les effets de ces produits ne sont pas les mêmes sur tous les peuples : non pas, semble-t-il, en raison de caractéristiques biologiques différentes au départ, mais parce qu'il semble y avoir une certaine accoutumance et une certaine malléabilité de la nature par la culture. Ainsi les peuples mangeurs de piment en mangent sans mal apparent des quantités qui rendraient très souffrants les individus des peuples qui n'en ont pas l'habitude. Autre exemple : le grand explorateur Amundsen, le vainqueur du Pôle Sud, est mort d'une indigestion de phoque cru faisandé pour en avoir mangé avec des esquimaux qui en faisaient une orgie et ne s'en portèrent pas plus mal. Et, si l'on croit à l'universalité des prescriptions des nutritionnistes modernes, on s'étonne que les Tibétains survivent aux étonnantes quantités de beurre qu'ils mélangent à leur thé !

Inversement, certains apports nutritifs considérés comme biologiquement nécessaires à certains peuples peuvent ne pas l'être à d'autres. Ainsi les algues, que les Japonais devraient, dit-on, consommer régulièrement pour avoir une digestion correcte, ne sont pas consommées par la plupart des autres peuples. Autre exemple : les laitages seraient nécessaires aux Européens (si l'on en croit les nutritionnistes) alors qu'ils ne sont pas consommés par beaucoup d'autres peuples (Chinois et autres peuples d'Asie, d'Afrique ou d'Amérique) qui semblent d'ailleurs n'avoir pas l'enzyme nécessaire à la digestion du lait frais. Or, pour les Chinois au moins, il semble n'en avoir pas toujours été ainsi : Françoise Sabban a montré que les laitages ont été consommés en Chine pendant des millénaires, avant qu'on les remplace par des aliments à base de lait de soja. Le manque de lactase des Chinois serait donc un fait historique, culturel. Enfin chaque peuple a sa propre échelle des valeurs en fait d'aliments, et ces valeurs ne dépendent pas seulement ni principalement du pouvoir nutritif. Les escargots ont, paraît-il, un pouvoir nutritif supérieur au beefsteak, et cela n'explique ni le cas qu'en font les Français, ni le dédain d'autres peuples à leur égard. Autre exemple : le sucre et le poivre étaient au Moyen-Âge des denrées aussi recherchées l'une que l'autre en Europe occidentale bien que le sucre ait un grand pouvoir nutritif et que le poivre n'en ait guère. Cette échelle des valeurs gastronomiques ne dépend pas non plus seulement de l'abondance ou de la rareté de l'aliment concerné. Les chenilles fumées du Mexique, par exemple, sont encore plus rares en France et dans les autres pays occidentaux que le caviar de la mer Caspienne, mais elles sont loin d'avoir le même succès ni le même prix.

L'échelle des valeurs gastronomiques d'un peuple, d'une région, d'une classe sociale, ou d'un individu dépend d'un ensemble complexe de raisons socioculturelles sur lesquelles je vais revenir, aussi bien que de raisons naturelles et économiques. Ces raisons socioculturelles ne sont pas toujours clairement perçues : on perçoit simplement que les goûts des différents groupes ethniques ou sociaux sont différents.

2. Alimentation et religions

Certains produits reconnus comestibles dans une société, voire même excellents, sont interdits par la religion, soit à tous les fidèles et perpétuellement, soit à certains d'entre eux particulièrement, ou encore en certains temps seulement. Ainsi : la viande est interdite chez les Hindous, particulièrement aux brahmanes, chez les catholiques elle est défendue à certains moines en tous temps, à tous les fidèles mais en certains temps seulement : les jours d'abstinence, ou « jours maigres ».

La viande de vache est interdite chez les Sikhs, quels qu'ils soient et en tous temps. La viande de porc, de même, chez les juifs et les musulmans ; à noter que les raisons de ces interdits diffèrent : la vache est interdite aux Sikhs parce qu'elle est sacrée, et le porc aux juifs et aux musulmans parce qu'il est impur. Le sang et la viande non saignée sont interdits aux juifs, aux musulmans ; ils l'ont été aux chrétiens occidentaux jusque vers le 10^{ème} siècle et le sont encore chez les orientaux. Cet exemple suggère d'ailleurs que les catégories de l'impur et du sacré, qui à certains égards sont aux deux extrêmes de la hiérarchie des valeurs religieuses, peuvent aussi être confondues.

Inversement, les religions peuvent développer la consommation de certains aliments, soit en les prescrivant positivement, soit en les favorisant indirectement par les interdits qu'elles font peser sur d'autres aliments analogues. Ainsi le judaïsme interdisant de cuire le chevreau dans le lait de sa mère, la cuisine juive utilise très peu de beurre et affectionne d'autres graisses (huile d'olive dans les pays méditerranéens, graisse d'oie en Europe centrale), ce qui l'a distinguée des cuisines chrétiennes et musulmanes des pays où ils vivaient. Voyez en Afrique du Nord le couscous juif et le couscous musulman.

L'église chrétienne ayant interdit l'usage de la viande et des graisses animales certains jours de la semaine ou de l'année (vendredi, samedi, carême et autres périodes de jeûne ou d'abstinence) cela semble avoir développé :

1) la pêche dans les mers septentrionales très poissonneuses, et la commercialisation du hareng ou de la morue jusqu'au cœur du continent européen et sur les rives de la Méditerranée, et

2) la consommation d'huile dans des pays jusque là voués au beurre ou au saindoux et autres graisses animales ; et par la suite la commercialisation de l'huile d'olive jusque dans les pays du Nord de l'Europe et la production d'huile de noix, d'huile d'œillette et d'autres huiles de remplacement pour les gens moins riches des pays situés hors de la zone de l'olivier.

Plus positivement : le vin étant tout à fait nécessaire à la célébration du culte chrétien et le concept de vin ne s'appliquant, dans la chrétienté, qu'au jus de raisin fermenté - à la différence de ce qui se passe dans le monde arabe ou le monde chinois - la culture de la vigne s'est développée très loin vers le nord au Moyen-Âge ; et le vin a été un des principaux objets du commerce européen.

Or la réglementation des pratiques alimentaires dans la chrétienté a beaucoup varié dans le temps et l'espace ; et ces variations ainsi que l'application des règlements ont été très peu étudiées. Il y a là un secteur de recherche qui pourrait se révéler intéressant et qui reste à peu près vierge. Par exemple sur la licéité du beurre en Carême en divers lieux et à diverses époques.

3. Diététique et pratiques alimentaires

La diététique n'est pas une science nouvelle, comme on le croit souvent ; toutes les époques et toutes les cultures ont la leur. Or, les prescriptions diététiques entretiennent avec les choix alimentaires et les pratiques culinaires des relations étroites, plus étroites encore que les prescriptions religieuses. N'en restons pas à l'influence bien connue de la diététique actuelle sur nos pratiques alimentaires, mais analysons des cas anciens ou plus ambigus.

Cas ambigu, celui du melon. En effet, la manière actuelle de manger le melon, dans plusieurs pays d'Europe occidentale, comporte des pratiques curieuses, qui réclament une explication. Le melon est souvent mangé au début du repas, alors que c'est un fruit sucré et que nous mangeons d'ordinaire les fruits et autres aliments sucrés au dessert, après les aliments salés. Certains Français le mangent avec sel et poivre, et la coutume italienne de le manger avec du jambon cru se répand aussi alors qu'en France, en tous cas, un mets doit, en règle générale, être salé ou sucré mais pas les deux à la fois. Enfin, il est habituel de boire sur le melon un vin fort : porto ou muscat, par exemple. Nous croyons le faire parce que ces vins sont sucrés, mais c'est une explication un peu trop simple. D'autant qu'un porto en début de repas gâche tous les vins qu'on va boire ensuite.

La recherche historique montre que ces coutumes sont anciennes - remontant au moins au 15^{ème} siècle - qu'elles sont transmises jusqu'à nos jours par tradition, et qu'elles sont nées de la diététique hippocratique. Pour elle, en effet, la digestion est une cuisson des aliments dans l'estomac par la chaleur interne du corps. Le melon très humide et très froid est particulièrement difficile à digérer. Pour qu'il ait une chance d'être « cuit » lorsque l'estomac déversera dans l'intestin les aliments du repas, il faut qu'il y ait séjourné plus longtemps que les autres, et qu'il ait donc été mangé en premier. Le poivre, très chaud et sec, aide à le cuire, comme le verre de vin pur et fort qu'on boit après. En outre, le melon étant éminemment « putrescible », il faut l'assaisonner de sel pour l'empêcher de pourrir avant d'être digéré. Cent anecdotes ont dit comment des papes et des empereurs sont morts pour avoir mangé du melon sans précautions. Elles ont si bien frappé l'imagination des gens que cette manière de manger a survécu trois siècles à la disparition de la diététique qui la fondait.

Les épices, de la basse antiquité au début du 17^{ème} siècle, semblent aussi avoir été utilisées essentiellement pour des raisons diététiques. Elles étaient censées aider à digérer toutes sortes de viandes et de poissons que l'on jugeait trop froids et souvent trop humides pour l'être facilement. Et elles ont été abandonnées à partir du 17^{ème} siècle quand l'essor de la chimie a transformé la représentation de la digestion. Or ce besoin d'épices a eu d'énormes conséquences historiques : elles ont été la principale denrée du commerce médiéval et ont fondé les grands empires maritimes, ceux des Vénitiens, des Génois et des Catalans ; elles ont poussé les européens à la découverte du monde et à la domination des autres continents par les Européens.

L'ancienne diététique explique aussi en partie les choix alimentaires par lesquels les divers statuts sociaux se distinguent les uns des autres. Au Moyen-Âge, la viande de bœuf était considérée comme un manger populaire parce qu'on se la représentait comme physiquement grossière - autrement dit très matérielle, pleine « d'éléments terre », qui lui donnait son tempérament mélancolique, froid et sec. Elle était difficile à digérer non seulement en raison de sa froideur mais aussi de sa grossièreté. C'est pourquoi les gens de repos, gens délicats, n'en devaient pas manger. En revanche, elle convenait aux travailleurs manuels car, d'une part, on leur prêtait un estomac plus robuste et, d'autre part, lorsqu'on pouvait la digérer, elle était censée fournir beaucoup plus de nourriture, donc d'énergie, à ces travailleurs qui en avaient tant besoin.

Tout le monde sait que les élites sociales mangeaient du pain blanc et les gens du peuple du pain noir. Mais on s'interroge rarement sur les raisons de cette répartition sociale ; comme si elles étaient évidentes. Or elles ne le sont pas. D'une part, l'opposition pain blanc / pain noir ne fonctionne qu'en Europe occidentale : en Allemagne, en Pologne et d'autres parties du continent les gens distingués mangeaient volontiers du pain noir, au grand scandale des voyageurs français qui rapportent la chose ; d'autre part, les mangeurs de « pain de campagne », de pain de seigle, ou de « pain complet » aujourd'hui appartiennent plutôt aux élites sociales. Enfin, on oublie parfois que cette opposition n'avait rien de légal : en ville, n'importe qui pouvait acheter du pain blanc chez le boulanger et à la campagne chacun fabriquait son pain à partir de son propre blé. Parmi les mangeurs de pain noir, beaucoup étaient contraints d'en manger par leur pauvreté ou la pauvreté de leur terre ; mais d'autres auraient sans doute pu manger du pain blanc s'ils l'avaient voulu. S'ils en mangeaient du noir comme les gens plus pauvres auprès desquels ils vivaient, c'est peut-être aussi que celui-ci passait pour plus nourrissant et mieux adapté à l'alimentation des travailleurs. C'était d'ailleurs souvent un pain moins levé et moins cuit que celui des gens riches, et qui pour cela pesait davantage sur l'estomac et donnait davantage l'impression d'être rassasié. Les docteurs Estienne et Liébault, auteurs de l'agriculture et maison rustique, écrivaient au 16^{ème} siècle : « Le pain qui est fait de la farine de bled froment entier et de laquelle on n'a rien séparé par le tamis est propre pour les laboureurs, fossoyeurs, crocheteurs, et autres personnes qui sont en perpétuel travail, d'autant qu'ils ont besoin de nourriture qui ait un suc gros, espais et visqueux ; propre aussi leur est celui qui n'a pas beaucoup de levain, qui n'est pas beaucoup cuit, qui est aucunement pâteux et visqueux qui est fait de farine de secourgeon [orge], de seigle meslé parmy le bled froment, de chataigne, de ris, de febves, et d'autres tels légumes grossiers ».

Plus clair est d'ailleurs le cas du vin noir. On le sait moins, mais comme dans le cas du pain, le « blanc » était aristocratique et le « noir » populaire. Les diététiciens jugeaient en effet que ce dernier était grossier, plein « d'élément terre », donc indigeste, mais beaucoup plus nourrissant pour ceux qui avaient un estomac assez robuste pour le digérer, à savoir les travailleurs des villes et surtout ceux de la campagne. Or cette opposition n'était pas seulement celle des privilégiés : nous savons, par Olivier de Serres, en 1600, comme par Rétif de la Bretonne, au 18^{ème} siècle, que les paysans aimaient un vin bien noir, bien âpre, qu'ils jugeaient plus fortifiant, et qu'ils laissaient pour cela cuver des 30 et 40 jours au grand détriment de sa teneur en alcool. Olivier de Serres conseille, pour éviter ce gâchis, d'utiliser du raisin teinturier qui donnera, pour les ouvriers agricoles ou corvéables, un vin foncé sans longue cuvaison.

4. Vision du monde et statuts socio gastronomiques

La diététique hippocratique n'est pas seule à expliquer les choix caractéristiques des divers milieux sociaux. Elle ne suffit pas à expliquer, par exemple, que les oiseaux en général aient constitué un manger plus distingué que les viandes de boucherie. Car la chair de nombre d'entre eux passait pour froide et grossière et bien plus indigeste que celle du veau ou du chevreau. Ainsi celle de la grue, du cygne et de plusieurs autres grands oiseaux qu'on servait sur les tables princières. Elle n'explique pas non plus que tout froids et dangereux qu'ils fussent, les fruits aient été beaucoup plus familiers des repas aristocratiques que les légumes. Allen Grieco a montré que les statuts socio gastronomiques devaient beaucoup plus à une certaine représentation de la création, connu sous le nom de « grande chaîne de l'être ». On imaginait les quatre éléments constitutifs de l'univers organisés selon un principe vertical et hiérarchique, ainsi que toutes les créatures qui y étaient attachées. Au sommet, il y avait le feu avec ces êtres mythiques que sont la salamandre et le phœnix ; en dessous l'air avec les oiseaux, puis l'eau avec les poissons, crustacés et mollusques et enfin la terre dont les créatures les plus basses étaient les racines et les bulbes.

De statut un peu plus ambigu étaient les quadrupèdes, qui vivaient les pieds sur le sol et étaient donc bien inférieurs aux oiseaux, mais participaient cependant quelque peu de la nature de l'air. Et puis il y avait les fruits qui étaient certes attachés à la terre mais vivaient néanmoins dans l'air, beaucoup plus que les racines, les tiges et les feuilles : ceux qui étaient portés par de grands arbres étaient plus nobles que ceux qui se traînaient par terre comme les fraises et les melons. Et ceux du sommet des arbres plus nobles encore. Les physiciens expliquaient d'ailleurs que la sève qu'ils recevaient était infiniment plus raffinée que celle qui circulait dans les racines, le tronc, les branches et les feuilles. Parmi les fruits, on comptait les céréales et les légumineuses, ce qui explique certainement qu'ils aient été beaucoup plus présents dans les livres de cuisine que les racines, et les « herbes ». Profitons-en pour noter que notre concept de légume est récent : postérieur à l'antinomie du sucré et du salé, qui date de la seconde moitié du 17^{ème} siècle. Nos légumes ne sont que des aliments végétaux que nous mangeons salés. Ils comprennent des fruits comme la courge et la tomate, aussi bien que des racines, des bulbes, des tiges, des feuilles et des herbes, etc. Auparavant « légumes » ne désignait que les légumineuses. Nos autres légumes étaient appelés, comme le veut la botanique, « racines », « herbes », « fruit », etc. La grande chaîne de l'être permet aussi de comprendre le statut équivoque des « oiseaux de rivière » (canards, oies, etc.) qui étant à la limite de l'air et de l'eau étaient suspects et moins appréciés que les autres oiseaux. Dans le monde aquatique, en revanche, les mammifères marins connus pour jouer à la surface de l'eau et faire des bonds en l'air étaient plus nobles que les autres poissons ; les crustacés et les mollusques, qui vivaient au fond de l'eau, étaient au contraire plus méprisables.

5. Les pratiques et les goûts

L'exemple du melon manifeste l'influence que les prescriptions diététiques peuvent avoir sur les pratiques alimentaires. Mais il montre aussi que certaines de ces pratiques ont survécu à la diététique qui les a fondées. Car la diététique actuelle ne légitime plus ces manières de manger le melon.

D'autre part, lorsqu'on interroge ceux qui le mangent ainsi, ils disent qu'ils le font « parce que c'est bon ». Ils justifient leur pratique par la gastronomie et non par la diététique. Et cette discordance entre l'explication historique et la justification individuelle est également riche d'enseignement. Le mangeur d'aujourd'hui a évidemment raison d'expliquer sa pratique par son goût. Mais voyant les choses avec du recul, l'historien dira à l'inverse que le goût de ce mangeur a été formé par une pratique traditionnelle fondée sur l'ancienne diététique. Les prescriptions religieuses, elles aussi, semblent avoir fondé des pratiques formatrices du goût : si j'en crois des amis juifs d'Afrique du Nord, les prescriptions judaïques auraient développé chez eux un certain dégoût de la cuisine au beurre. Plus évident : le profond dégoût des musulmans pour le porc qu'ils se représentent comme un animal impur dont la chair est immonde. Et chez un certain nombre de personnes de tradition catholique, il y a de la gêne à imaginer que l'on fasse cuire un poisson dans le lard ou le saindoux, ou que l'on mêle dans un même plat de la viande et du poisson. Pas vraiment un dégoût, me semble-t-il, mais le sentiment d'une bizarrerie, d'une inconvenance culinaire. Pourquoi les Espagnols, qui sont

particulièrement marqués par le catholicisme, mêlent-ils pourtant systématiquement viande et poisson dans leur paella ? C'est sans doute que depuis le Moyen Age, ils ont eu des règles particulières en matière d'abstinence de viande et de graisse. Et depuis le 17^{ème} siècle au moins, on les voit frire de la viande dans l'huile, graisse en principe réservée aux aliments « maigres »

Tout cela pour souligner que le goût est formé par les pratiques alimentaires, elles mêmes fortement tributaires des diététiques et des religions, des représentations mentales, etc. Le goût n'est donc pas indépendant de la culture, même s'il lui arrive d'évoluer moins vite que l'histoire, en tout cas au niveau individuel. La guerre est finie depuis longtemps et je ne suis plus pauvre ; pourtant mon goût me pousse toujours à choisir les plats les plus nourrissants au restaurant. Et je ne suis pas le seul à être dans ce cas.

Verreries et verriers de la région du Viaur

I. - LES ETABLISSEMENTS

Histoire

On peut évaluer l'origine de l'implantation des fours à verre dans le midi, vers l'an 1250. C'est Charles VII, qui en 1445, fixe les règles de déontologie de la corporation des souffleurs de verre, par le statut de Sommières. Ces règles précisent entre autre, que nul ne peut être verrier, s'il n'est noble et en même temps d'une généalogie de verriers.

C'est un acte de 1468 qui indique que « La première verrerie dont il est question en Rouergue est sise à Auzits et le verrier qui la gère en 1468 est Nicolas Pierrenth. Mais le centre le plus important de cette industrie est au sud du Viaur. »

Si pendant deux siècles nos verriers peuvent exercer leur activité sans problème, au début du 18^{ème} siècle, ils sont touchés de plein fouet, en 1700, par un arrêté qui enjoint aux particuliers et aux communautés séculières et religieuses de se conformer pour les coupes de bois à des dispositions spécifiques et draconiennes. Les tracasseries de l'administration, particulièrement celle des eaux et forêts vont s'intensifier pour les verriers.

C'est une ordonnance de 1725 qui amorce le déclin des verreries : "les États Généraux du Languedoc, considérant que la consommation de bois est de nature à amener la disette dans la Province, ordonnent : l'interdiction d'avoir des chèvres dans les communautés, et la fermeture des verreries sylvestres, à cause de leur excessive consommation de bois, sauf si les propriétaires consentent à les déplacer dans les "montaignes" de l'Aigoual et de l'Espérou".

Cette ordonnance déplut fortement aux gentilshommes verriers et donna lieu à une forte résistance des souffleurs. Certains artisans, mettant à profit leur isolement continuèrent leur art jusqu'à la révolution. Ils disparurent cependant rapidement, victimes des mauvaises conditions de travail résultant du climat montagnard, des difficultés dues à l'éloignement des grands centres commerciaux et de la concurrence des verreries modernes fonctionnant au charbon "de terre".

En 1802, le constat suivant est fait par A. Montels : « De cinq verreries que nous avons autrefois, quatre ont successivement disparu ; celle qui reste, après avoir parcouru différentes stations, vient de s'établir à peu de distance de l'ancienne Abbaye de Bonnecombe.

En un siècle, faute de combustible, l'activité est réduite à la portion congrue.

Localisation : là où il y a rivières et forêts, on trouve des verreries.

Camboulas

Près du pont de Salars, cet abîme où l'on descend entre deux longues traversées de causses en allant de Rodez au Lévézou, est un hameau nommé Camboulas que le Viaur sépare du village de Trémouilles. Non loin de là, la maison de Noguiès qu'habitaient les Méjanès, seigneurs du hameau de ce nom. Au temps de Cassini, la carte qu'il établit mentionne la verrerie de Camboulas établie entre ce point et Bonnecombe, sur la rive droite du Viaur, immédiatement au sud du Terrail. En face, une église, Notre-Dame de Dosaygues, tire son nom des ruisseaux qui s'y rencontrent. » A quinze kilomètres environ en aval de Camboulas, sur le même Viaur, une double boucle de la rivière enserme presque au ras de l'eau deux points où ont passé les verriers du Rouergue : Sermur et le Moulin d'Ayres.

Pour aller de l'un à l'autre de petites passerelles qui enjambent les eaux : des berges à pic, recouvertes de bois empêchent de voir au loin le clocher de Tayac, seule agglomération un peu importante dans ce pays semé de rares fermes. Une d'entre elles a un nom sonore, Gargaros, nom qui se rattache au cycle des géants, et qui se retrouve dans le mont Gargano d'Italie et le Gargantua de Rabelais.

Noguiès

Lieu non identifié, près de Calmont en Plantcage, au même canton de Cassagnes.

Par une circonstance curieuse, c'est un Borniol, appartenant à la grande famille verrière de ce nom, qui est fixé à Noguiès dans la première moitié du 18^{ème} siècle.

Vers 1615, Pierre de Borniol avait épousé Françoise de Passion des verriers de Roybon et de Chansonay : il était fixé à la Rivoire en Dauphiné. Le Bourniol que nous trouvons verrier au Piboul se nomme Jean, et sa femme Jehanne Bouchine était veuve en 1611. Son fils Jehan était à cette date « majeur de seize ans ». On retrouve souvent chez nos verriers une certaine combativité ; c'est ainsi qu'en 1644, Pierre Barrau Dastier, marchand de Rodez, et noble Antoine de Borniol, gentilhomme verrier de Nouguiès sont accusés d'avoir blessé Pierre Connac, de Nouguiès. Un procès intervient, à l'issue duquel Borniol et Barrau transigent pour la somme à payer.

Un échange fut consenti à cette date entre Guillaume de Méjanès, sieur du Noziés, et Raymond de Vedel, sieur de Trémouilles. C'est à la suite de cet échange que le seigneur de Méjanès autorisa un bourgeois de Millau qui lui achetait des terres aux abords immédiats de Creyssels, à exiger un verre de tout marchand portant des verres à vendre à Creyssels (16 novembre 1614). C'est là la redevance habituelle exigée de tout verrier ambulancier.

En 1733, il y a encore des Bourniol à Noguiès (Pierre-Jean). En 1767, Thérèse de Bourniol y vit avec son mari Jacques de Renaud de Fenoulet.

En achevant la descente du Viaur, après le groupe de fours dont nous venons de parler, nous continuons à nous trouver en plein pays verrier.

Voici à droite Manhac, au sud de Gargaros et de Fombonne ; voici Centrès, où vivait encore en 1740 un noble verrier nommé Nogary. Il est certain que c'est là une corruption du nom de Nougulier porté par les verriers aquitains.

Les gorges du Viaur, bien arrosées, très boisées, ne pouvaient qu'attirer des verreries, fortes consommatrices de bois pour le chauffage intensif des creusets ou pots, dans lesquels bouillaient les matières qui, devenues très liquides, étaient habilement transformées en objets divers qui surgissaient au bout de la canne du souffleur - comme encore de nos jours en certaines verreries, mais alors ce travail était réservé aux gentilshommes en principe.

Sur la rive droite, il y eut Sermur (commune de Sainte Juliette, canton de Cassagnes-Bégonhès). La verrerie se trouvait au Piboul, où fut rebâtie l'église qui, depuis le 11^{ème} siècle, dépendait de Moissac.

Le curé desservant en 1771 décrit sa paroisse comme « le plus vilain endroit du monde... à peu près tout le monde très pauvre... » (et mendiant, comme cela était très fréquent en Rouergue). Aujourd'hui, les ardoisières sont fermées, il reste une ferme, les quatre murs de l'église ruinée.

Gargaros

En aval, paroisse de Tayac, commune de Centrès (canton de Naucelle).

Vers la fin du 16^{ème} siècle, un passage de troupes ruina Camboulas et y laissa la peste « au moien de laquelle la plus part des habitans dudict Camboulas moururent, tant pères, mères et enfans, laissant leurs maisons sans successeurs ».

Sur les terres rendues à la friche, les bois se développèrent, et des verriers s'installèrent ; dans le bois de Trémouilles, travaillait, en 1614, noble David Breton, « faiseur de verres ». Ce Breton appartenait à une famille verrière du Nivernais, il venait d'une verrerie sise plus au sud, vers Montagnol ».

La Capelle Viaur

"La carte de Cassini, établie vers 1780, porte une verrerie sur la rive droite du Viaur, à mi-chemin entre le moulin du Roualdes et celui du Marragou. Il y a en effet, à cet endroit, un "travers" qui s'appelle "lo verièyro". Il faut signaler qu'il y a, tout près de là et toujours sur la rive droite du Viaur, un champ appelé "martinet". On sait qu'un martinet était un endroit où l'on travaillait le cuivre et on appelait "martinayre" un artisan du cuivre. On travaillait donc aussi le cuivre à cet endroit comme aussi à Deux-Aygues (plus en amont au confluent du Viaur et du Vioulou).

On voit encore, sur la rive droite du Viaur, enfoui sous la terre et les ronces, un mur avec un restant de fenêtre : ce pourrait être l'atelier du verrier ou du martinayre. On distingue au même endroit un petit bief qui amenait près de cette maison un filet d'eau du Viaur.

Production

Les matières premières

Cette verrerie ne fond ni quartz ni sable : elle n'emploie que des cassons. Les débris de verre blanc servent à faire des gobelets, et ceux de verre vert à faire des bouteilles, et surtout des mesures de vin appelés pauques, quarts et demi quarts. Ces mesures sont divisées en deux : la partie inférieure en forme de polygone, la supérieure, en entonnoir, à côté duquel les marchands de vin appliquent une languette de fer blanc qui marque la jauge.

L'organisation du travail

Étudions la description que nous fait Monteil d'une verrerie. Pour cet intellectuel, le lieu est très sommaire : « Rien de si misérable que cet atelier. C'est un carré de murailles basses, et grossièrement maçonnées, sur lesquelles porte couverture faite de perches et de genêts. »

Puis de l'activité des ouvriers : « Au milieu se trouve le four dont la construction diffère de ceux à la française. Il est de terre glaise ; le tisar ou foyer en traverse tout le diamètre. Au lieu de chambre de refroidissement, on a élevé à côté du four, un terre-plein sur lequel est une espèce d'aqueduc, dont l'orifice est placé vis-à-vis des ouvreaux. C'est là que sont déposés les verres qui sortent des mains de l'ouvrier et à mesure qu'ils se refroidissent, on les tire par l'orifice opposé, au moyen d'un crochet de fer. » Les effectifs ne lui paraissent pas excessifs : « Trois ouvriers et autant de manœuvres suffisent à cette verrerie qui tous les jours devient plus languissante. Il est même vraisemblable qu'elle ne tardera pas à cesser ses travaux. »

Enfin Monteil nous donne une indication précieuse sur l'organisation du temps dans la verrerie : « Tous ces verriers, dans leur verrerie personnelle ou dans celle d'un confrère ou parent qui les employait pendant 'la campagne', dite 'la réveillée', de novembre à avril, menaient une vie étrange, laborieuse, au travail dur, occupés à la recherche de procédés nouveaux, en quête de modèles utiles, commodes, ou gracieux à l'antique ». Pendant six mois on produit et on fait de la recherche, ce qui, somme toute, révèle une certaine curiosité. Restent pour nos verriers six mois pour probablement s'occuper des travaux agricoles.

Les produits

Les verriers, les métallurgistes exploitaient des productions extraites du sol de leurs domaines. Le travail de ces matières premières était le prolongement de leurs activités de propriétaires. Il semble que chez les verriers rouergats, la production verrière est liée de très près à l'activité viticole.

« Les produits provenant de la verrière, consistaient en verres et bouteilles de peu de valeur. La matière principale employée à cette fabrication portait le nom patois de salicor (silice ?). ». Un échange fut consenti en 1614 entre Guillaume de Méjanès, sieur du Noziés, et Raymond de Vedel, sieur de Trémouilles. C'est à la suite de cet échange que le seigneur de Méjanès autorisa un bourgeois de Millau qui lui achetait des terres aux abords immédiats de Creyssels, à exiger un verre de tout marchand portant des verres à vendre à Creyssels (16 novembre 1614). C'est là la redevance habituelle exigée de tout verrier ambulant, ainsi que nous l'avons vu dans le Comminges.

II. - LES FAMILLES

On a parfois dépeints les verriers comme pauvres pour la plupart, mais ceci est sans doute trop forcé. N'oublions pas, que l'organisation de la famille avant le 19^{ème} siècle n'est pas la même que celle que nous connaissons aujourd'hui. Si l'activité verrière n'est peut-être pas assez rentable pour faire vivre toute la famille, ajoutée à d'autres activités, elle apporte, tant qu'elle ne coûte pas, un revenu supplémentaire non négligeable.

En Rouergue, des dépouillements de l'état civil montrent parfaitement qu'un même individu se déclare paysan, brassier, tisserand, hôte,... et ce dans la même année. Dans une société agricole telle que la société rouergate, les temps morts que la nature impose sont mis à profit pour développer d'autres activités qui seront toujours considérées comme lucratives dans la

mesure où elles apportent les quelques pièces de monnaies qui permettront de se procurer ce qu'on ne produit pas soi-même.

Certes, le niveau économique du Rouergue était bas (à en juger entre autres par l'enquête épiscopale de 1771). Mais, nobles, les verriers étaient exempts de nombreux impôts. Leurs principales dépenses étaient le bois, en grandes quantités, l'achat des matières premières, l'entretien et les salaires de leurs aides.

« Elles sont plus ou moins connues, mais les plus importantes ont eu leurs généalogistes. Tous leurs membres ne pouvaient être verriers, mais le groupe familial formait souvent une véritable dynastie, avec de multiples alliances entre les diverses tiges, ainsi chez les Granier. ». « Je ne connais que neuf familles, d'origine ou d'ascendance rouergate »

1° les Berlin, (secteur Millau)

2° les Bournhol (variantes : Bournhiol, Bourniol, Bourgnhol), verriers indiqués à Brenne et à Sermur. Maintenus dans l'Élection de Villefranche. Ils seraient d'origine italienne. Vers 1615, Pierre de Borniol avait épousé Françoise de Passion des verriers de Roybon et de Chansonay : il était fixé à la Rivoire en Dauphiné. La branche de Comps-la-Grandville a donné le rameau, non verrier, qui s'est installé à Puycelci du milieu du 18^{ème} au milieu du 19^{ème} siècle ; leur ancienne et grande maison y subsiste, et fut quelque temps la caserne de gendarmerie.

3° les Breton,

Noble David de Breton, cadet, originaire de Montagnol, diocèse de Vabres, fabriquait du verre à Trémouilles en 1615. Le 8 novembre de cette année, il acheta de Guillaume Galtier, chanoine de l'église collégiale de Saint-Affrique, la moitié, en très mauvais état, de la métairie du Yladel-Reî, située (dans la paroisse de Saint-Cyprien, diocèse susdit, pour 33 livres tournois).

4° les Colomb (Colom, Coulomb).

On les trouve à Laguépie dès 1409.

5° les Filiquier (graphie qui a prévalu sur les variantes Feliquier, Folhaquier, Foulacquier, Fulhequier, assez souvent Pheliquier ou Philiquier). La famille de Filiquier était fixée au 16^{ème} dans la paroisse du monastère Cabrespine (près d'Estaing). Famille connue dès le 13^{ème} siècle, on la trouve à Aurenque en 1571, puis dans les gorges du Viaur, à Gargaros, Sermur, etc. Elle pullule dans le haut et bas Rouergue, ainsi que dans l'Albigeois voisin. Au 17^{ème} siècle, les Filiquier viennent exploiter les broussailles du Viaur moyen : ceux que nous connaissons sont noble Etienne de Filiquier, dont la femme, Marie Mazars, vivait encore très âgée en 1644. Son fils Charles teste le 31 octobre de cette même année, il est dit habitant du Piboul au nord du Sermur il a épousé Marguerite Daures, fait un legs à sa mère, et institue sa femme son héritière, à condition de rendre l'hérédité à Jacques, Marie et Marguerite de Filiquier, ses enfants : un autre Jacques dû lui naître plus tard, puisqu'en 1661, noble Charles de Filiquier, gentilhomme verrier, émancipe son fils Jacques de Filiquier, cadet, verrier. Une autre branche des Filiquier exerçait son art héréditaire à Gargaros, paroisse de Tayac. Son représentant en 1652 était noble Jean de Filiquier, fils de Cécile Capelle et mari de Jeanne Drulhe.

6° les Granier (ou Grenier ; à l'origine, et encore souvent au 15^{ème} siècle, Ganiier : graphie variable, jusque dans le même acte). Ils sont mentionnés au 13^{ème} siècle en Quercy, à Rodez, à Cordes et à Toulouse. Ils étaient déjà verriers dans la rue de Moissac en 1490. Les Granier eurent leurs verreries à Laguépie (1434-1466) et dans cette région. On les rencontre alors plus haut dans l'Aveyron, à la Planque et à la Prade.

7° les Laroque, liés aux Filiquier on les retrouve dans le Nord et Sud Aveyron (Monpaon) et à Lodève.

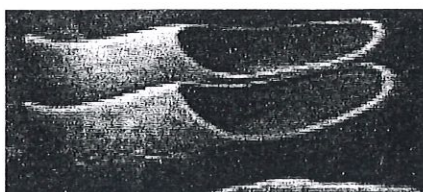
8° les Renaud, sieurs de Grauseset ou Gronazet et de Laborie. Verriers à l'origine, ils ne l'étaient plus quand ils furent maintenus dans l'Élection de Villefranche (24 juillet 1700).

9° les Robert : c'est la famille la plus antique, puisque un Robert est verrier dans le Poitou en 1088. À la veille de la Révolution, ils sont verriers dans le Quercy, au Clapier (canton de Réquista (1784).

10° les Séguret. Enfin, en 1692 vivait Jean Séguret, « verrier de la Barthe, paroisse de la Capelle-Saint-Martin, près de Rodez ou il y eut aussi des Cransac.

Un métier d'antan : le sabotier / l'esclopièr

LA BELLE OUVRAGE



Jusqu'à la moitié du 20^{ème} siècle, l'*esclopièr* ou sabotier a été un artisan prisé dans nos régions. Bourgeois, paysans, artisans, brassiers confiaient leurs pieds au sabotier et lui accordaient toute leur confiance tant pour la qualité que pour le confort.

Chaque village a son sabotier qui confectionne *lous esclops* (les sabots) de la communauté. Extraire chaussure à son pied d'un morceau de bois n'est pas à la portée du premier venu. Le sabotier est un artisan adroit, qui connaît " les caprices " des différentes essences et utilise *una espleita* (un outillage) relativement considérable.

Toutes les essences de nos régions peuvent être utilisées pour fabriquer des sabots, même le pin et le sapin. Toutefois, les arbres préférés sont le frêne, le hêtre, le tilleul, le noyer, surtout le bouleau à cause de sa légèreté.

Règle absolue : le sabot est toujours façonné à partir d'un bloc de bois vert, préalablement tronçonné à l'aide du *torçadis* (passe-partout) ou de la *rassège* (scie de bûcheron). Pour éviter qu'elle ne se fende lors du creusement, la bille est débitée en deux ou quatre quartiers. Pour les arbres de faible diamètre, cette opération est inutile mais le sabotier devra œuvrer avec douceur, d'une main légère, pour éviter tout éclatement intempestif.

Le sabot, chaussure saine, protégeait du froid et de l'humidité. Certains achetaient des sabots d'une pointure supérieure pour l'hiver car ils les garnissaient de paille ou de foin. D'autres y enfilaient des feutres ou des chaussons.

La fabrication était familiale. Pour vivre, le sabotier fabriquait 4 ou 5 paires de sabots par jour. Plusieurs mois de séchage permettaient au bois de durcir et il fallait toujours avoir un stock d'avance.

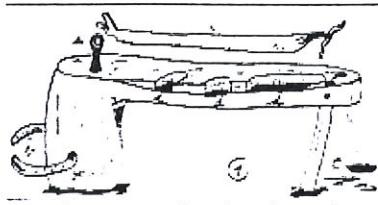
La gamme des produits

- sabots tout bois
- sabots bois avec dessus raccourci et recouvert d'une bride de cuir
- galoches avec dessus et talon de cuir
- galoches montées avec une tige de cuir et des lacets pour la neige
- socques pour femmes : sabots plats avec dessus cuir percé de trous
- petits sabots vernis pour enfants.



L'atelier du sabotier

Outre les outils proprement dits, de dimension modeste, le sabotier dispose d'établis en bois.



lou banc del paradoun (le plot ou support du paroir) :

La stabilité de l'établi est assurée par trois pieds. Il a été scié dans un tronc de chêne, au niveau d'une grosse branche qui, vaguement équarrie, sert de plateau sur lequel est enfoncé *un anèl* (anneau) pouvant se déplacer verticalement et pivoter selon un angle de 360°. Ce piton reçoit l'extrémité en U du *paradoun* (paroir). Grâce aux combinaisons des mouvements du crochet et de la boucle, le paroir peut travailler dans tous les plans horizontaux et verticaux : une petite merveille, supérieure à une articulation à cardan.

La surface du plateau présente des *cotsas* (encoches) destinées à assurer une meilleure préhension de la pièce de bois à travailler que l'ouvrier tient de la main gauche.

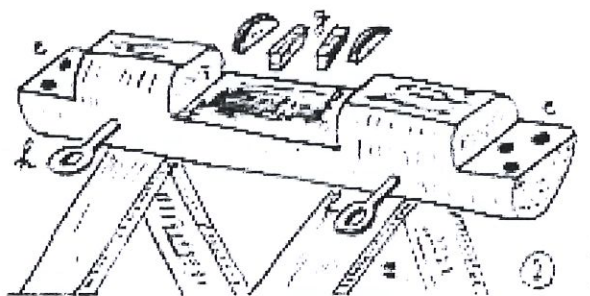
a : *l'anèl* (anneau)

b : *lou paradoun* (le paroir)

c : *las cotsas* (les encoches)



Des sabotiers du Cantal devant leur atelier. Les outils sont sur la porte. Le banc du paroir est différent.



Lou banc per curar (l'établi pour creuser) :

Il a des pieds supportant un tronc de pin dont le milieu et les extrémités sont équarris sur une longueur de 40 centimètres environ. De part et d'autre, trois trous cylindriques, ainsi que deux anneaux porte-outils, permettent le rangement du petit outillage. La partie médiane, en forme de large entaille, constitue une sorte d'étau à mâchoires fixes. Le serrage du sabot ébauché est assuré par un jeu de *combassouns* (petits coins). Ces martyrs sont en bois très dur pour résister aux coups de *malhè* (maillet). Leur nombre est fonction de la largeur de la chaussure.

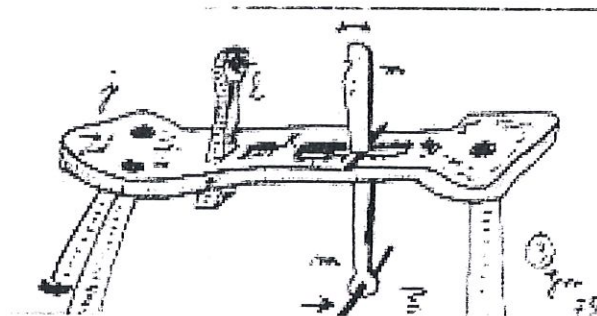
e : *lei traucs* (trous porte-outils)

f : *la cotsa* (l'encoche)

g : *los combassouns* (les petits coins)

h : *lei anèls* (les anneaux)

Lou banc de rafinar (l'établi pour la finition) :



C'est un plateau bas monté sur trois pieds dont l'arrière sert de siège au sabotier. Un montant fixe, chevillé, de 40 centimètres de hauteur, présente à sa partie supérieure une cupule armée de quatre pointes sans tête. Vers l'avant, une mortaise crantée reçoit un bras, mobile dans un plan vertical grâce à un axe. Celui-ci prend appui sur deux crans opposés de la crémaillère, l'écartement étant donné par la longueur du sabot bloqué entre les mâchoires, talon vers l'arrière. Le serrage s'effectue par action du pied sur une tige placée à la partie inférieure du levier. La partie supérieure de ce bras est garnie d'une série d'évidements permettant de travailler le bois dans diverses positions.

j : *lou setge* (le siège)

k : *la cremalhièra* (la crémaillère)

l : *lou chagoun*

m : *lou bras* (bras mobile, actionné du pied)

Les bancs servant d'établi étaient situés face à la fenêtre pour un éclairage maximum.

Par terre, les copeaux s'amoncelaient, isolant du froid les pieds du sabotier ; ils permettaient d'allumer ou de raviver les flammes de l'âtre. Quelquefois pendant la creuse, le dessus d'un sabot éclatait ; résigné, le sabotier le jetait au feu : un travail qui partait en fumée...

On pouvait voir au plafond, suspendus à de grosses pointes, les paires de sabots terminés.

Les outils du sabotier

Les outils pendaient accrochés à des chevilles fixées au mur ou à la porte de l'établi, d'autres à une barre fixée entre deux poutres du plafond.

L'*apchala* - la hache.



l'armènetta - l'herminette (hache recourbée permettant de galber).



La *tarière* ² permet de percer le bois et ouvrir le chemin des cuillères.

La *talonnière* creuse l'intérieur du talon.

La *rouanne* et le *boutoir* creusent la pointe du sabot.

L'*étalon* (la *bouro*) graduée donne la pointure.

La *griffe*, en forme de gouge, sert à creuser la rainure pour clouer le cuir.

Le *racloir*, lame d'acier souple et affûtée permet la finition du dessus.



La rainette ou *grattoir* sert à lisser l'intérieur du pied du sabot.



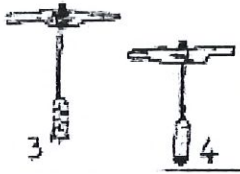
Le *paroir* : longue lame d'acier tranchante accrochée par une boucle au banc ou billot ; le long manche de bois en équille permet de développer un important effet de levier pour sectionner, pour travailler sous différents angles et pour profiler les semelles. Il mesure 60 cm de long pour une largeur variant entre 7 et 10 cm.



La tagoneira. La doloire ou bûcheuse : sorte de hache à large tranchant ayant un manche déjeté à droite pour les droitiers ou à gauche pour les gauchers.



Le maillet



3 : l'ariroun (tarière)

4 : la culhièr (cuillère). Les cuillères de différents diamètres creusent

l'intérieur du sabot.

Fabrication des sabots

Préparation des quartiers : le fût est scié en billes ou billots ; les billots sont fendus en quartiers à l'aide d'une hache au tranchant court et épais. L'artisan trie les quartiers et les range par paires.

Le sabot est d'abord dégrossi à la doloire.



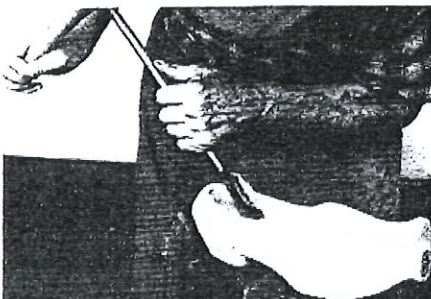
Quand la sole est bien d'aplomb, le sabotier accroche le paroir à l'anneau de l'établi : la semelle s'ébauche à chaque passage de la lame effilée. Des coupes verticales viennent délimiter le talon et la cambrure de la semelle se dessine. Seul le coup de poignet guide la lame.



Avec l'herminette, le nez est ébauché et l'entrée du pied dégagée en quelques éclats.



Les futurs sabots bien calés entre les taquets, le sabotier perce avec la tarière.



La cuillère creuse le talon puis s'enfonce pour faire le pied. Les deux sabots sont traités simultanément pour qu'ils soient semblables. Le museau est fini au paroir, modelé tantôt large et saillant, tantôt relevé, parfois épanoui, ou rond, ou pointu.

Chaque terroir a ses fantaisies.

Le grattoir permet de lisser l'intérieur afin qu'aucune aspérité ne vienne blesser le pied.

Les dernières finitions : rectifier les possibles retraits du bois, effacer toute trace d'outils.

Certains sabots sont complétés d'un dessus de cuir. Son dessus, raccourci, se vêt d'un aron ou d'une brida en cuir, plus souple, au contact moins rude. En altitude, les hivers neigeux obligent le paysan à inventer los esclops garnits, avec des houseaux de cuir, à laçage frontal, cloués sur l'empeigne et le talon. Parfois la semelle se hérissé de crampons taillés dans la masse, qui évitent les glissades. Quelques artisans ornent le dessus de dessins sculptés à la gouge.

Il y a aussi les clients difficiles, qui souffrent de malformations du pied : tel a les orteils recroquevillés, tel autre des cors, un troisième le coup de pied sensible, ou des oignons. Qu'à cela ne tienne ! Le sabotier creuse, rectifie, à la demande. Après quelques essayages, tout un chacun trouve sabot à son pied. De la chaussure vraiment sur mesure, à la portée de toutes les bourses.

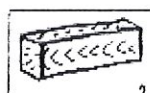


Les sabots sont rangés au grenier pour les y faire sécher trois ou quatre mois, selon le besoin. Jamais on ne monte des pièces inachevées : sèches, il aurait été trop difficile d'en terminer la creuse.

Naissance d'un sabot



1 un rondin de bouleau



2 rondin équarri à la hache



3 puis à l'herminette



4 dégrossi au paroir



5 enfin creusé



6 il peut recevoir une bride en cuir



7 ou à laçage frontal pour affronter la neige
tôle fixée par des *tachouns*



8 *morla* au talon et semelle en

Faire durer les sabots :

Divers procédés permettaient aux sabots de ne pas fendre au séchage :

- en les enduisant d'une teinture à base de noir de fumée
- en les frottant avec des gousses d'ail
- en les badigeonnant à l'huile de lin
- en les cuisant à la vapeur sur le dessus d'une chaudière remplie de pommes de terre, de betteraves et de choux (*la bacade*) du porc de la maison.

Les habitants du bourg faisaient " ferrer " leurs sabots avec des ferrures Wood-Mine en caoutchouc : silence et confort.

Les cultivateurs préféraient du résistant : ils allaient voir le forgeron qui usinait des talons métalliques fixés par trois pointes dans les oreilles de fer. Ces *morla* emprisonnaient le talon et le garantissaient à la fois de l'usure et de l'éclatement.

Pour la semelle, deux techniques prévalent : une plaquette de fer, en forme d'ogive, ou une tôle récupérée dans une boîte de conserve. La fixation se faisait à l'aide de *tachouns* (clous) à tête ronde. L'inconvénient de ces ferrures réside dans le fait qu'elles " attrapent " la neige ; il faut interrompre la marche pour *dessocar* (détacher le bloc de neige).

Certains découpaient de vieux pneus d'auto et clouaient ces semelles inusables.



Talon en fer



Ferrure caoutchouc

Épilogue

Le sabotier fabrique le sabot tout en bois (1) ; il fait aussi des sabots à talons de bois et dessus cuir (2) et des galoches et socques à semelle bois et dessus cuir (3).



1



2



3

Le sabot ne devait pas survivre à la moitié du 20^{ème} siècle. La saboterie artisanale subissait un net déclin avec l'arrivée de la saboterie industrielle. Le prix de revient baissait avec la qualité. Les acheteurs attirés par les prix intéressants voyaient les talons éclater et les semelles se fendre.

En 1938-1939, la botte et le sabot de caoutchouc synthétique envahissent le marché. La guerre redonne un peu de travail aux sabotiers. A la fin du conflit, l'arrivée des " godasses " des surplus américains, puis la production massive de bottes et de sabots en PVC condamnent définitivement la saboterie.

**Los esclops
Quant te costeren, (ter)
Tos esclops ?
Quand eren (ter)
Niös.**

**Les sabots
Combien te coûtèrent
Tes sabots ?
Quand ils étaient
Neufs**



La Carte de France dite « Carte de Cassini »

Elle doit son nom à une lignée d'astronomes et de géographes d'origine italienne qui s'installent en France dans le dernier tiers du 17^{ème} siècle. Lancée sous les auspices de l'Académie des Sciences en 1747, elle résulte du travail opiniâtre d'une succession de savants et d'ingénieurs qui, pendant un siècle et demi, vont s'employer à mettre au point de nouvelles méthodes de relevés tel que le demande un pays aussi vaste que la France.

« Mesurer les distances par triangulation et assurer ainsi le positionnement exact des lieux », « mesurer le royaume, c'est-à-dire déterminer le nombre innombrable de bourgs, villes et villages semés dans toute son étendue », « représenter ce qui est immuable dans le paysage », tels sont les objectifs posés par César-François Cassini de Thury, le troisième de la lignée. Deux siècles plus tard, la comparaison avec la « Carte de France » actuelle apporte la preuve de la réussite de son entreprise.

LA LIGNÉE CASSINI ET L'OBSERVATOIRE DE PARIS

Quatre Cassini se succèdent de père en fils à l'Observatoire de Paris :

- Cassini I : Gian Domenico (Jean-Dominique) Cassini (1625-1712)
 - Cassini II : Jacques Cassini (1677-1756)
 - Cassini III : César-François Cassini de Thury (1714-1784)
 - Cassini IV : Jean-Dominique, comte de Cassini (1748-1845)
- Cassini I : Gian Domenico (Jean-Dominique) Cassini (1625-1712)

Formé à Gênes, il devient professeur d'astronomie à Bologne. Il s'intéresse particulièrement à l'astronomie planétaire et publie en 1668 les tables des satellites de Jupiter, utilisées pour le calcul des longitudes. Il est nommé correspondant de l'Académie des Sciences fondée par Louis XIV en 1666 et est consulté par Colbert sur la construction de l'Observatoire de Paris où il s'installe en 1671. Il participe à la mesure de la méridienne de l'observatoire. Devenu français en 1673, Jean-Dominique épouse Geneviève Delaistre, fille du lieutenant général de Clermont en Beauvaisis, et achète la terre de Thury (Oise).

- Cassini II : Jacques Cassini (1677-1756)

Jacques continue l'œuvre de son père tant à l'Observatoire qu'à l'Académie des sciences. En 1700, il reprend la mesure de la méridienne de l'observatoire qu'il achève en 1718. Il en déduit que la Terre est allongée aux pôles.

- Cassini III : César-François Cassini de Thury (1714-1784)

César-François est le continuateur de ses père et grand-père. Il effectue une nouvelle mesure de la méridienne en 1739-1740 et aboutit à une conclusion opposée à celle de son père. L'achèvement de cette mesure était le préalable indispensable au lancement de la réalisation de la carte de France qui mobilisera alors toute son énergie et toute son habileté.

- Cassini IV : Jean-Dominique, comte de Cassini (1748-1845)

Jean-Dominique mène à bien la publication de la carte de France et, s'il tente une réforme de l'Observatoire de Paris, il ne peut s'opposer, en 1793, au transfert des planches de l'Observatoire au dépôt de la guerre et au retour dans le giron des militaires de la carte de France et des travaux futurs.

LA CARTOGRAPHIE EN FRANCE, 17^{ème} ET 18^{ème} SIÈCLES

Au cours de ces deux siècles, de grands progrès sont accomplis dans la connaissance de la configuration des astres et de la forme de la terre, ainsi que dans les techniques de la représentation cartographique. Ils vont permettre de répondre par l'intermédiaire de cartes précises aux besoins de l'état en matière de défense et de gestion du territoire national. Plusieurs réalisations sont à remarquer.

Les avancées scientifiques et techniques

A partir du premier tiers du 17^{ème} siècle, la cartographie atteint l'âge adulte : des relevés réellement topographiques exécutés par exemple à la planchette puis appuyés un peu plus tard sur la triangulation générale du royaume, et des règles de dessin et de normalisation qui

permettent d'échapper à la représentation cavalière pour transcrire le relief. À une cartographie d'agglutination reposant sur l'assemblage redessiné de relevés hétérogènes, succède une cartographie géométrique, appuyée sur des points à la précision homogène, répartis sur tout le territoire et compensés.

Par ailleurs la diffusion des cartes bénéficie du passage de la gravure sur bois à la gravure sur cuivre au burin puis à la pointe et à l'eau-forte ; trois équipes au moins de graveurs sont nécessaires, l'une pour la topographie proprement dite, une autre pour les écritures et une dernière pour les cartouches et l'ornementation. Si le temps de gravure est considérable, cette technique permet pourtant de multiplier le nombre d'exemplaires et de faciliter la lecture en augmentant la netteté et la finesse des détails sans avoir à recourir aux artifices de la couleur par lavis et dégradés qui ralentissait encore le temps de fabrication. Certaines cartes gravées destinées à de grands personnages sont pourtant enluminées.

La cartographie au service de l'état

Le 17^{ème} e siècle et surtout le 18^{ème} siècle voient, dans le royaume de France, se multiplier les cartes. Les besoins sont manifestes, tant pour gérer plus efficacement les territoires, répartir les impôts, rectifier le tracé d'anciennes routes ou en créer de nouvelles que pour des nécessités de stratégie militaire. L'émulation provoquée par les travaux de l'Académie joue sans doute un rôle déterminant dans l'accroissement des opérations de cartographie. États provinciaux, intendants, évêques entretiennent avec les équipes des Cassini une collaboration qui n'est pas dénuée de concurrence, mais cette rivalité s'exprime particulièrement avec les ingénieurs du génie militaire devenus, avec la création en 1688 du Dépôt de la Guerre, ingénieurs géographes.



Seule jusqu'alors, la cartographie militaire avait bénéficié de l'intérêt de la monarchie et il faudra longtemps pour que la topographie en France cesse d'être considérée comme un art essentiellement militaire. De ce point de vue, la carte des Cassini constitue, dans l'histoire de l'élaboration d'une carte générale de la France, l'unique parenthèse civile jusqu'à la « Carte de France » actuelle. C'est la première carte de base, source et fondement de toute opération à l'échelle nationale. Le plus grand nombre des cartes réalisées à cette époque est l'œuvre des militaires et concerne particulièrement les frontières du royaume et les théâtres d'opérations militaires. Les cartes répondent à un besoin stratégique et leurs informations ne doivent pas tomber dans toutes les mains, ce qui explique l'opposition des ingénieurs géographes à la Carte de l'Académie. Malgré leurs qualités, la plupart de ces cartes resteront manuscrites pour respecter le secret militaire, mais surtout aucune n'aura l'ambition de couvrir la totalité du royaume.

Enfin une vaste campagne de réfection des plans terriers est lancée : les arpenteurs, sous la conduite des propriétaires ou des gérants, offrent une connaissance plus précise du patrimoine foncier pour engager des actions dont l'objectif est d'améliorer la rentabilité de ces biens. À cette curiosité s'ajoute celle du pouvoir royal qui souhaite augmenter le rendement

de l'impôt sur la base des informations données par les cadastres, textes et cartes, dont le modèle est donné par les « mappes sardes » de 1738-1748.

Les principales réalisations cartographiques

Citons pour mémoire les travaux des frères Masse sur les côtes de l'océan (de 1690 à 1721), des frères Naudin de la Lorraine à la France (de 1688 à 1849), la carte des Monts Pyrénées réalisée sans triangulation en 1719, la carte du Haut Dauphiné et du Comté de Nice, gravée et publiée en 1758 et les travaux de D'Arçon qui la poursuivent jusqu'en 1785, sur l'ensemble de la frontière orientale, jusqu'à l'Alsace.

Réalisée en temps de paix, après le Traité de Paris en 1763 par les ingénieurs géographes, la Carte des Chasses, qui ne fut achevée qu'en 1807, couvre toutes les zones des chasses royales de Rambouillet à Versailles, Marly et Saint-Cloud. Cette carte reste un chef-d'œuvre de gravure dont la pertinence représente un modèle.

L'atlas dit de Trudaine, réalisé à partir de 1740, par les Ingénieurs des Ponts et Chaussées est resté manuscrit. L'atlas, ou plutôt les atlas puisque 65 sont conservés aujourd'hui, offrent le relevé de toutes « les routes, grands chemins et chemins de communication du royaume » sur l'ensemble des Généralités des Pays d'élection soit les deux tiers du royaume. C'est une carte partielle de la France mais le relevé porte malgré tout, de part et d'autre de la voie, jusqu'à 600 toises.

Des plans cadastraux sont réalisés pour l'Alsace dès 1760 environ, pour la Corse à partir de 1770 et pour la Généralité de Paris dont les levés commencent en 1776. Ces cartes précèdent donc celles du cadastre général par masses de culture décidé en 1802.

LES TRAVAUX DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES

Créée en 1666 sous l'impulsion de Colbert, l'Académie des Sciences multiplie les initiatives tant dans le domaine de l'astronomie que dans celui de la géodésie et du mesurage de la Terre pour mettre au point les principes dont l'application aboutit à la fabrication d'une carte générale de la France.

L'astronomie

Dans le secteur de l'astronomie, les méthodes se multiplient pour établir de façon précise la position exacte des points terrestres, par coordonnées géographiques, latitude et longitude. Si la connaissance de la latitude ne pose plus de problèmes hormis ceux liés à la qualité des instruments de mesure, l'appréhension de la longitude repose sur la détermination, la plus exacte possible, de l'écart entre l'heure locale et celle du méridien de référence.

Après avoir utilisé les éclipses de la lune (mais notre satellite, trop proche de la Terre, introduisait des erreurs liées à la parallaxe), Gian Domenico Cassini (Cassini I) établit une méthode qui s'appuie sur l'observation des éclipses des satellites de Jupiter. Cette longitude ne sera véritablement établie qu'avec la réalisation de chronomètres dans les dernières années du 18^{ème} siècle.

Les observations sont conduites par l'abbé Jean Picard (1620-1682) et par Gian Domenico Cassini sur le pourtour du royaume à partir de 1670 et donnent lieu à l'établissement par Dominique de La Hire (1640-1718) d'une carte générale de la France présentée à l'Académie en 1683, gravée et publiée en 1693 sous le titre de « Carte de France corrigée par ordre du Roy sur les observations de Messieurs de l'Académie des Sciences ».

La géodésie

Dans le domaine de la géodésie, la grande affaire est de mesurer la longueur d'arcs de méridiens pour déterminer la forme et les dimensions de la Terre. Le cartographe hollandais Snellius (1580-1626) expérimente, en 1615, une méthode qui consiste à enchaîner des triangles de grandes tailles dont on mesure les angles et dont les dimensions sont obtenues à partir du mesurage d'un ou de deux côtés des triangles qui en constituent les bases.

En 1669-1670, l'abbé Jean Picard applique tout d'abord la méthode à une série de 13 triangles dont les angles sont mesurés avec un grand quart de cercle muni de deux lunettes. Cela permet d'établir la longueur d'un arc de un degré du méridien de l'Observatoire entre

Amiens et la Ferté-Alais, plus exactement entre Sourdon en Picardie (au nord-ouest de Montdidier) et Malvoisine (près de Ballancourt-sur-Essonne).

La mesure de la méridienne

Ces travaux forment une première étape vers la mesure de toute la méridienne à laquelle participent Gian Domenico Cassini et son fils Jacques (Cassini I et Cassini II) « *tant pour avoir une mesure exacte de la terre que pour une carte juste de toute la France* ». Ces travaux alimentent aussi le débat sur la forme de la terre, entretenu pendant la première moitié du siècle, qui oppose les partisans de Newton à ceux de la « vieille académie ».

De 1683 à 1718, une grande méridienne, de Dunkerque à Perpignan, est tout d'abord mesurée par Gian Domenico Cassini, son fils Jacques (Cassini I et Cassini II) et par La Hire père et fils. Deux arcs sont ensuite établis, l'un en Laponie dans le golfe de Botnie (1736-1737), l'autre au Pérou (1736-1744), qui permettent de valider l'aplatissement de la terre aux pôles contrairement à l'opinion de Cassini I mais conformément à la théorie de Newton.

Il apparaît également nécessaire de contrôler la méridienne. Elle est corrigée, en 1739-1740, par le petit-fils de Gian Domenico, César-François Cassini de Thury (Cassini III). Des nouvelles chaînes de triangles, perpendiculaires à la méridienne puis parallèles, couvrent alors le territoire et, en 1744, 3.000 points, connus d'après des observations astronomiques en coordonnées géographiques et reliés entre eux, forment un « canevas géométrique », vaste toile d'araignée sur laquelle vont pouvoir s'accrocher les relevés de détail de la carte de France réalisée par César-François et son fils Jean-Dominique, comte de Cassini (Cassini IV).

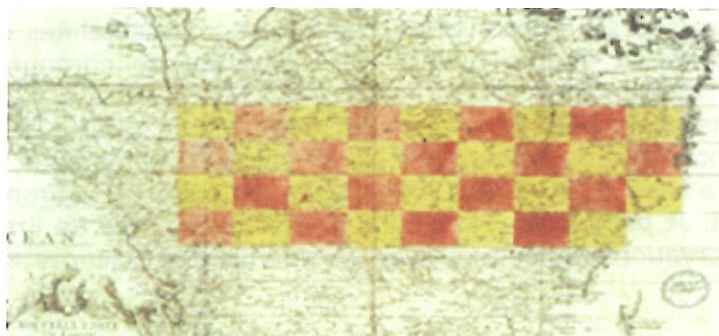
Est ainsi réalisé le souhait émis dès 1681 par l'abbé Picard qui, dans un rapport à l'Académie, proposait d'effectuer une triangulation générale sur la totalité du royaume qui renforcerait l'homogénéité et la précision de l'ensemble d'une carte générale du royaume, les mesures de détail s'appuyant sur ce « châssis ».

LA CARTE DE L'ACADÉMIE DITE DE CASSINI

Unique parenthèse civile jusqu'à la « Carte de France » actuelle, c'est la première carte de base de la France, source et fondement de toute opération ultérieure. Voulu par Louis XV, elle est issue de la coordination, par le maître d'œuvre César-François Cassini de Thury (Cassini III), d'un ensemble d'équipes d'ingénieurs et de graveurs formés spécialement. C'est aussi la première grande enquête toponymique nationale. Enfin, malgré ses imperfections, notamment dans l'expression du relief, elle restitue, avec finesse et élégance, le paysage naturel et construit de la France de la seconde moitié du XVIII e siècle.

Les caractéristiques de la Carte

La Carte est constituée d'un ensemble de 180 feuilles dont 154 au format papier de 104 cm sur 73 cm et 26 (celles du pourtour) de format variable et plus réduit.



Chaque feuille rectangulaire couvre 40.000 toises sur 25.000 (une toise pour 1,94904 mètres et une ligne pour 100 toises soit 80 kilomètres sur 50 environ) à l'échelle du 1/86.400^{ème}. Aux quatre coins sont portées les distances en toises à la méridienne de Paris et à sa perpendiculaire, informations qui ont permis de mettre en correspondance les feuilles et la carte IGN actuelle. D'autres informations sont présentes sur chaque feuille.

Fondée sur une triangulation générale, cette carte géométrique repose sur le positionnement de quelque 300 points par feuille, par la méthode de la triangulation secondaire qui poursuit

la triangulation générale. Ce procédé de levées commande d'effectuer les visées à partir des points élevés du paysage, les clochers, les tours, les points hauts de collines, etc. leurs coordonnées sont donc précisément calculées. Le tracé des routes et des rivières est en revanche dessiné, et le relief esquissé.

L'entreprise de la carte

En 1746, César-François Cassini de Thury (Cassini III) entreprend une triangulation dans les Flandres pour coordonner les relevés exécutés par les militaires lors des campagnes qui s'y déroulaient. En 1747, il présente au roi une carte qui emporte l'adhésion de Louis XV qui décide du financement nécessaire à la fabrication d'une carte du royaume. Les deux premières cartes consacrées à Paris et à Beauvais sont réalisées mais la guerre de sept ans tarit les crédits royaux.

Abandonné financièrement par le roi, Cassini constitue, en 1756, une société de cinquante membres, la Société de la Carte de France, dont l'objectif est d'assurer l'achèvement de la carte en participant aux dépenses ; le savant obtient aussi la contribution des provinces. Pays d'États et Généralités, qui souhaitent disposer de bonnes cartes, exactes et bien gravées, font des versements correspondant à près de 40% des dépenses enregistrées dans les comptes de la société. Toutefois Cassini est obligé de graver des cartes spéciales pour le Languedoc, la Bourgogne, la Bresse, la Guyenne et la Provence, cartes qui entrent en concurrence avec les feuilles de la carte de France.

Les relevés sont achevés à la veille de la Révolution mais les dernières cartes gravées ne sont éditées qu'à la chute de l'Empire en 1815.

Les ingénieurs et les graveurs

Dans un premier programme, César-François Cassini de Thury (Cassini III) prévoit qu'annuellement dix équipes de deux ingénieurs lèvent chacune une feuille de la carte, soit 3.800 km² environ. En fait, entre 1750 et 1755, avant que le roi ne laisse Cassini trouver par lui-même les ressources financières, l'effectif des ingénieurs varie entre six et quatorze. De 1756 à 1760, les nouvelles structures permettent d'employer un nombre suffisant d'ingénieurs (entre 20 et 29), mais à partir de 1776 ce nombre décroît, de 12 jusqu'à un seul durant les trois dernières années (1788 à 1790).

Les ingénieurs recrutés par Cassini doivent posséder un minimum de connaissances en géométrie. Ils sont formés sur le terrain où on leur apprend à surmonter les obstacles qui s'opposent aux opérations de visées servant aux triangulations. Les campagnes de levés à la planchette n'excèdent pas six mois pendant lesquels les ingénieurs collectent les mesures d'angles et les toponymes ainsi que des esquisses de la topographie. À leur retour à Paris, ils déduisent les distances entre les objets des mesures d'angles qu'ils ont eux-mêmes effectuées et peuvent ainsi dessiner les minutes des feuilles. Celles-ci sont ensuite confrontées avec le terrain par les ingénieurs chargés des vérifications.

Cassini III forme aussi les graveurs auxquels il fournit des modèles : graveurs de plans pour la partie topographique, graveurs de lettres qui doivent rendre compte de la hiérarchie des toponymes en utilisant des caractères différents et placer les noms sur la carte avec précision. Les planches de cuivre sont de qualité suffisante pour permettre une bonne gravure à l'eau-forte et pour supporter les contraintes de l'impression.

La diffusion de la carte

Une fois gravées, les planches de la carte sont tirées sur la presse installée à l'Observatoire, par un imprimeur payé en fonction de l'importance des tirages. Le nombre d'exemplaires varie suivant qu'il s'agit de nouvelles feuilles (entre 200 et 500 exemplaires) ou de retirages (généralement 50 exemplaires).

Les planches ne sont pas gravées et tirées régulièrement : 47 nouvelles feuilles entre 1757 et 1762, 51 de 1763 à 1778, 49 entre 1779 et 1790. Le rythme varie suivant les ressources financières de l'entreprise, la productivité des ingénieurs et la quantité d'esquisses prêtes pour la gravure.

Les feuilles de la carte parviennent à trois catégories d'utilisateurs :

- les cinquante membres de la Société de la Carte de France créée le 10 août 1756 : grands du royaume, membres de l'Académie des Sciences ou de la haute administration ;
- les souscripteurs (105 en 1758 et 203 en 1780), catégorie qui voit le jour en 1758 et qui est surtout provinciale ;
- les autres acquéreurs qui peuvent acheter une ou plusieurs feuilles par l'intermédiaire des dépositaires.

Les feuilles sont vendues soit en noir et blanc (état primitif) soit rehaussées manuellement de couleurs. Les feuilles de la Carte utilisées ici font partie d'un exemplaire colorié et entoilé contenu dans un emboîtement en maroquin rouge aux armes de Marie Antoinette. Pour être transportées plus aisément, chaque feuille est découpée en rectangles qui sont collés sur de la toile et séparés par des intervalles ; les charnières ainsi constituées permettent de les plier et de les insérer dans des étuis.

Les 163 coupures rangées dans 26 étuis faisaient partie de la grande collection Smith Lesouef. L'ensemble des cartes coloriées a été donné à la Bibliothèque nationale de France, au département des Cartes et Plans, en mai 1980.

Des provinces aux départements

Matérialisé par un découpage en rectangles réguliers, l'esprit géométrique de la Carte de France est aussi celui des ingénieurs des Ponts et Chaussées qui tracent des routes rectilignes, comme celui qui préside aux projets de réforme des circonscriptions administratives, réactivés par la Révolution.

Le 4 août 1789, les pays d'États renoncent à leurs privilèges et, le 29 septembre, le député Thouret, au nom du Comité de Constitution, préconise un découpage en circonscriptions d'égale étendue. Les travaux qui suivent et qui aboutissent à la création des départements s'appuient sur la Carte de Cassini récemment achevée et la Société de la Carte de France encourage la publication des nouvelles divisions sur les feuilles.

Mais, c'est une entreprise concurrente, celle de l'*Atlas national* de Dumez et Chanlaire publié à partir de 1790 qui, dans une édition grand format au 1/86.400^{ème}, réalisa l'instrument le plus attractif sur la base de la Carte de Cassini considérée alors comme « propriété de la nation ».

La critique de la carte

Points forts :

- Homogénéité et précision font de la Carte de Cassini un document vraiment novateur, qualités qui résultent de l'utilisation de la triangulation générale de la France et du caractère géométrique de la carte. Les mesures d'angles reliant les points principaux de chacune des feuilles sont consignées dans des carnets qui forment la partie essentielle des archives de la Carte de Cassini. En outre, les contrôles effectués par les ingénieurs chargés de vérifier les levés de leurs collègues permettent de conserver un bon niveau scientifique à l'ensemble de l'œuvre.
- C'est la première grande enquête toponymique au plan national. Les formes des toponymes proviennent des usages locaux. En effet, les ingénieurs ont reçu pour mission de travailler, pour leur collecte, avec les habitants (le plus souvent, les curés et les seigneurs) des lieux cartographiés. Et, chose précieuse pour les historiens, un même lieu est parfois désigné selon ses différentes appellations de l'époque.
- Première vision d'ensemble du royaume, l'occupation de l'espace et l'exploitation du sol (même si les contours sont moins rigoureux que le positionnement des lieux) peuvent être comme « vus d'en haut » : vignes, bois, jardins, moulins à eau et à vent, ponts et bacs, points de postes, lieux de justices, carrières, mines, et même cabarets. La grande variété des symboles présents dans la légende de la Carte en témoigne.

Points faibles :

- Relevée à la planchette, la topographie de détail ne fait l'objet d'aucune mesure précise mais se trouve calée dans les mailles offertes par les points de triangulation. Les ingénieurs dessinent à vue c'est-à-dire « à peu près les hauteurs, les vallons, les contours des bois, la direction des chemins, le cours des rivières ». Le réseau routier secondaire est absent de la carte. Cassini justifie cette absence en invoquant le manque de stabilité de cet élément important qui relie les villages entre eux.

- Aucune mise à jour majeure de la carte n'est effectuée avant le début du 19^{ème} siècle bien que César-François Cassini de Thury (Cassini III) soit conscient des changements affectant le paysage : « *La topographie de la France étoit sujette à trop de variations pour pouvoir l'assujettir à des mesures fixes et invariables ; la seule position des clochers étoit plus constante et par conséquent déterminable* ». Les travaux réalisés par les militaires après le transfert de la carte au dépôt de la Guerre en 1793 se poursuivent jusqu'en 1830 ; les principales modifications portées sur les cuivres, entre 1803 et 1812, concernent les voies de communication.



Le comice agricole de Naucelle

Dans une communication prononcée le 1^{er} juillet 2000 devant les membres de la Société des Lettres de l'Aveyron le professeur Roger Bétéille retraçait l'évolution de l'agriculture aveyronnaise pendant la période s'étendant de 1850 à 1950. Il indiquait notamment que pendant toute cette période la modernisation a été « descendante », se propageant des élites rurales vers la « masse » paysanne par la valeur de l'exemple. Les premières années d'existence du Comice Agricole de Naucelle créé en 1840, nous fournissent une excellente illustration de cette analyse.

Dynamisme du naucellois

En 1991 Naucelle accueillait sur ses foirails, à l'occasion de « LA FOIRE RÉGIONALE AUX BÉLIERS DE RACE VIANDE », les meilleurs animaux de l'espèce, renouant ainsi avec une tradition dont l'origine remonte à un siècle et demi. En 1840 en effet était créé dans notre ville « LE COMICE AGRICOLE DE NAUCELLE » dont le but premier était l'organisation d'un concours annuel d'animaux, concernant alors toutes les races (bovine, porcine, ovine et équine).

Mais l'action du comice ne se limitera pas aux seuls concours. Ses dirigeants vont s'occuper également d'encourager les nouvelles façons culturales (instruments de labour, culture de racines fourragères, abonnement aux revues agricoles) et même rechercher les moyens de ... s'attacher les domestiques.

L'approbation des statuts et les premières adhésions

Le registre de délibérations qui a permis de réaliser cette rapide rétrospective couvre la période 1840/1876 s'ouvre sur le texte des statuts qui stipule en son article 1^{er} « Il est formé dans les cantons de NAUCELLE, SAUVETERRE, LA SALVETAT, REQUISTA et CASSAGNES-BEGONHES une société pour encourager l'agriculture sous la dénomination de comice agricole. Elle aura son siège à NAUCELLE ». Il semble toutefois qu'il n'y aura jamais d'adhérents des deux derniers cantons enregistrés à Naucelle.

La nouvelle société accueille « tous les propriétaires et fermiers, moyennant le paiement d'une cotisation annuelle de 2 francs pour les premiers 100 francs d'imposition et de 1 franc pour cent sur l'excédent ». Cette participation ainsi que les subventions obtenues du gouvernement et du département constitueront les ressources du COMICE qui « auront pour destination principale l'établissement de primes d'encouragement aux cultures, soit pour des cultures en usage dans le pays ou qu'on désirerait y introduire, soit pour l'élève et l'éducation des divers animaux domestiques destinés à l'agriculture, soit pour tout autre objet appartenant à l'industrie rurale et agricole (article 7).

Après due convocation l'assemblée constitutive se tient à Naucelle le 26 décembre 1840. Il est intéressant de relever le nom et la profession des assistants à cette première réunion : ACQUIER, adjoint de la Mairie de Camjac, ALARY Athanase, juge de paix aux Peyronnies, ALARY François, propriétaire à la Greze (Tauriac), ALBOUY François, adjoint à la Mairie de Centrès, AMANS Jean-Baptiste, épicier, adjoint de la Mairie de Naucelle, BESSOU Julie Antoine, avocat, maire de Naucelle, CARCENAC, percepteur des contributions, CROZES François, propriétaire, d'IMBERT du BOSC (le comte Amédée), membre du Conseil d'arrondissement, membre de la Société d'Agriculture de l'Aveyron, DOUZIECH de Rancillac, médecin et maire de Quins, ESTIVALS, adjoint à la Mairie de Quins, LACOMBE Antoine fils, marchand de vin, LACOMBE mairie de Camjac, LACOMBE, notaire à Frons et maire de Centrès, MATHIEU, greffier, MAUREL Joseph, forgeron, MAUREL Louis, quincaillier, MERLIN Victor, huissier propriétaire, PROMPT, médecin à Castelnau, RAYNAL Pierre, pharmacien, ROGERI, maire de Pradinas, membre du conseil d'arrondissement, ROUGIE, propriétaire à la Razalhou, VERGNES de Castelpers, député, VAISSE François, propriétaire.

Après avoir approuvé le texte des statuts, l'assemblée arrête le programme pour l'année :

- 1°/ Les primes à distribuer seront arrêtées pour l'espèce bovine, aux taureaux et aux génisses d'un à deux ans élevés dans le pays ou en la possession du propriétaire depuis trois mois au moins, pour cette année seulement.
- 2°/ Aux juments poulinières et à leur production de six mois, un an, deux ans et trois ans nés et élevés dans le pays.
- 3°/ Aux verrats aussi élevés dans le pays ou en la possession des propriétaires depuis au moins six mois.
- 4°/ Aux béliers et aux brebis aussi élevés dans le pays ou en la possession du propriétaire depuis six mois.

« L'assemblée propose d'accorder une prime d'encouragement aux laboureurs qui emploieront l'araire à un seul versoir connue sous le nom de MOUSSE, à ceux qui s'occupent spécialement de la culture des prairies artificielles, de la betterave et de la carotte pour l'engrais des bestiaux, des plantes huileuses et de tout ce qui tend à améliorer l'art agricole. »

Comme on le voit ce programme était ambitieux pour l'époque, mais l'insuffisance de moyens financiers conduira souvent le COMICE à borner l'essentiel de son action à l'octroi de primes aux animaux présentés en concours.

Élection du premier bureau et du premier jury

L'assemblée procède ensuite à l'élection du bureau qui est constitué comme suit :

Président	MAZUC, président du tribunal civil de RODEZ,
Vice président	VERGNES de Castelpers, député,
Secrétaire	le comte Amédée d'IMBERT du BOSC, membre, du Conseil d'arrondissement, membre de la Société d'Agriculture de l'Aveyron,
Vice secrétaire	BESSOU Jules Antoine, avocat, maire de Naucelle,
Trésorier	CARCENAC, percepteur de Naucelle.

MAZUC restera président jusqu'à son décès en 1848 ; le comte de TOULOUSE-LAUTREC du Bosc lui succèdera pour quatre ans seulement ; il démissionnera en 1852, en relation sans doute avec les changements politiques (arrivée au pouvoir de Napoléon III) et sera remplacé par Athanase ALARY des Peyronnies, juge de paix de Naucelle ; après la mort de celui-ci survenue en 1860, nous retrouvons à la tête du Comice et jusqu'à la fin du registre, soit 1875, son fils Urbain ALARY, avocat.

On ne peut être que frappé à la lecture de ces premières pages par la profession extra agricole de la plupart des adhérents. Médecins, notaires, avocats, fonctionnaires, hommes politiques, qui possédaient tous des propriétés rurales mises en fermage – ces véritables *gentlemen farmers* de l'époque – seront les premiers intéressés. Nous le constatons, parmi eux également seront choisis les membres du jury annuel chargé de classer les animaux présentés au concours. Véritable coterie ségaline, limité à une cinquantaine de membres, ce comice mettra du temps à recevoir dans son sein les petits exploitants. Mais peut-être faut-il voir là, de la part de ces derniers, rebelles à tout embrigadement, conditionnés par des siècles de routine, une certaine marque d'indépendance, plutôt qu'un refus ou une opposition de la part des notables. Il est vrai aussi que le comice avait vu le jour un demi-siècle à peine après la Révolution et que l'exercice de la liberté n'était pas encore chose commune. Les responsables du Comice étaient tous des propriétaires fonciers comme l'étaient à l'époque la totalité des notables ruraux. Quels que soient les motifs de leur engagement militant dans un Comice agricole – pas toujours désintéressés on s'en doute – l'action de ces - hommes instruits mais paysans dans l'âme, à l'esprit ouvert sur l'extérieur, réceptifs aux techniques agricoles nouvelles, constituant, il faut le dire, l'élite intellectuelle rurale de l'époque seront un modèle pour tous les petits exploitants indépendants, attentifs aux mutations qui se développent autour d'eux, mais réticents à rejoindre des hommes, hobereaux ou pages, qu'ils ne considéraient vraiment pas de leur monde.

Des instruments aratoires ... révolutionnaires

En février 1844, le président MAZUC rappelle à l'assemblée que la Société d'Agriculture avait mis à la disposition du Comice une **charrue rovillienne**. Cette charrue déposée

provisoirement chez M. ALARY, juge de paix de Naucelle; habitant aux Peyronies, a été employée par ce dernier à faire des travaux de labourage et il rend compte au Comice des avantages qu'il a retirés de l'usage de cet instrument. MM. BATUT, juge de paix à Lagardelle près La Salvetat et Justin de LAGARCIE, propriétaire à Lagarcie près Sauveterre qui possèdent la charrue de Roville font de leur côté ressortir la supériorité de cette charrue sur l'araire du pays.

Mais comme toujours, lorsqu'il s'agit d'introduire de nouvelles méthodes de culture, les oppositions ne vont pas manquer de se manifester ; il est vrai que de tout temps le monde agricole connaîtra de telles réticences et nous pourrions tous en citer de nombreux exemple.

Les opposants font donc remarquer que la charrue de Roville « ne pourra être que d'un usage assez restreint dans le pays et cela pour deux motifs. Le premier qu'il existe généralement dans les champs ou autour des champs beaucoup de chênes, de châtaigniers ou des arbres à fruits tels que pommiers, pruniers, etc. ... et que les racines de ces arbres feraient nécessairement obstacle au parcours de la charrue ; le second que les propriétés y sont très morcelées et que ce morcellement qui tend à augmenter chaque jour est tel que le plus grand nombre de terres est labouré avec des vaches ».

Faisant fi de ces arguments, le Comice reconnaissant qu'il était « utile d'introduire et d'encourager les méthodes perfectionnées partout où elles pourront recevoir leur application, demande aux adhérents de réfléchir sur une destination possible de la charrue envoyée par la Société d'Agriculture qui pourrait être « attribuée comme prix, soit au propriétaire qui aura avec le plus de succès défoncé et mis en culture des prairies de médiocre qualité, soit à celui dont les labours seront le mieux faits, soit à celui qui aura pratiqué le chaulage qui a pour résultat de rendre productrices les terres schisteuses et infertiles du Ségala ».

Et le premier stage de formation professionnelle

Innovation révolutionnaire pour l'époque, le Comice prend ensuite une décision qui constitue certainement l'embryon de nos modernes stages de formation professionnelle. Il arrête en effet le principe d'attribuer une indemnité de trente francs pour subvenir aux frais de voyage de trois ouvriers forgerons pris dans chacune des trois circonscriptions (Naucelle, Sauveterre et La Salvetat) qui iraient à OLEMPS dans « l'atelier de fabrication d'instruments perfectionnés apprendre à faire les ajustages et les réparations de toute nature que nécessite fréquemment l'emploi de la charrue de Roville ».

Mais est-ce la prise en compte des arguments de nos détracteurs, est-ce l'apparition sur le marché d'instruments aratoires toujours plus performants ou d'autres motifs, les responsables du Comice paraissent avoir modifié leur position enthousiaste au sujet de la Rovillienne et décident « de voter en même temps pareille somme de 45 francs pour l'achat d'une charrue nouveau modèle dite **charrue rouquette**, à un seul manche qui tiendrait le milieu entre la charrue rovillienne et l'araire du pays. M. le comte de LAUTREC, l'un des membres du Comice offre ses bons offices pour l'achat de cette charrue déjà employée avec succès dans le département du Tarn : le Comice accepte cette offre avec empressement ».

Dans le Rouergue, la Rovillienne, plus couramment appelée Domsbale ne fera une apparition significative que vers les années 1850, mais l'ancienne araire de bois subsistera pendant tout le siècle et le Brabant ne deviendra d'usage courant que vers 1920. Les petits agriculteurs du Ségala avaient sans doute fait leur, l'avertissement que Caton écrivait deux siècles avant Jésus-Christ dans son « Traité sur l'Agriculture » : « Ne changez point votre soc, car tout changement porte en lui le danger d'une perte ».

Un certain relent de paternalisme d'ancien régime

Au cours de sa réunion du 26 février 1843 le Comice soulève un problème qui, dans nos esprits de ce début du 21^{ème} siècle, généralement opposés à toute manifestation officielle de paternalisme, de sexisme ou de discrimination sociale, laisse un certain sentiment de malaise. Le procès-verbal de séance précise en effet « qu'un grand nombre de membres du Comice considérant que pour s'attacher d'une manière plus particulière les domestiques mâles et pour

avoir un meilleur service il fallait les encourager par des prix qu'on donnerait à ceux qui auraient servi le même maître pendant 5 ans au moins sans interruption ».

Ils décident en conséquence de répartir entre treize domestiques présentant les conditions requises une somme de 100 francs (deux prix de 15 F, trois prix de 10 F et huit prix de 5F).

Le Comice témoigne cependant son regret compte tenu de la modicité des sommes à distribuer de ne pouvoir suivre la proposition de certains membres souhaitant « que les domestiques femelles soient admises à concourir ».

Les pages suivantes du registre ne comportent aucune mention de la distribution de cette somme mais en revanche la question revient à l'ordre du jour, près de vingt ans plus tard, lors de la séance du 7 avril 1861. Ce jour-là, les membres du Comice ont reconnu à l'unanimité qu'il existe dans le pays une cause désastreuse pour l'agriculture : le manque de moralité chez les serviteurs de tout sexe ; un égoïsme déplorable qui les gagne tous ; enfin la manie de changer tous les ans de maître. Pour ces motifs le Comice est d'avis de distribuer dix prix de 5 F chacun aux domestiques et servantes qui étant restés pendant cinq ans chez le même maître et employés aux travaux de l'agriculture produiraient des certificats, visés du maire. Cet encouragement donné aux domestiques sera un moyen efficace pour leur donner de l'émulation et pourra leur être d'une grande utilité pour pouvoir se placer chez de bons maîtres ».

"Le Comice reconnaissant encore qu'il est très important que les travaux de labourage soient perfectionnés, désire pour arriver à ce but, distribuer dix primes de 5 francs chacune aux dix laboureurs qui se montreront les plus aptes dans un essai qui aura lieu dans un endroit désigné ultérieurement. Ne seront admis que les domestiques et fermiers.

Cette analyse critique du jugement unanime porté sur les domestiques par les membres du comice prouve qu'à cette date encore après vingt ans d'activité le Comice avait à sa tête une large majorité de propriétaires fonciers dont l'importance des biens nécessitait le concours d'une main d'œuvre salariée, ce qui semble exclure la présence en son sein d'une représentativité significative d'exploitants agricoles plus modestes pratiquant le faire-valoir direct.

Pour le reste connaissant suffisamment les conditions d'existence des domestiques, leur vaillance au travail, on ne peut que trouver excessifs, sinon choquants, les jugements portés à leur égard par les membres du Comice, même si pour essayer de les excuser on peut se replacer dans le contexte social de l'époque.

En tout cas, le 19 juin 1861 à huit heures du matin le jury se transporte sur le lieu désigné pour faire exécuter les opérations de labourage; à une heure de l'après-midi, il regagne le champ de foire pour examiner les divers animaux présentés au concours et après délibération arrête la liste des lauréats du concours de labour et celle des propriétaires dont les animaux venaient d'être primés :

Labourage : 1 ^{er} prix de 15 F	ROUTABOUL Pierre, domestique chez M. ALARY de Pauletou
2 ^{ème} prix de 12 F	CUQ Jean, fermier à Pauletou
3 ^{ème} prix de 10 F	LACOMBE Jacques, fermier à Bonnefon
4 ^{ème} prix de 8 F	BERTRAND Pierre, domestique chez M. DASSIER à Vèzes
5 ^{ème} prix de 6 F	PASCAL Pierre, domestique chez M. NAVES à La Mothe
6 ^{ème} prix de 5 F	CAZALS Louis, domestique chez M. VIALA du Batut (Cabanes)
7 ^{ème} prix de 5 F	ALBOUY, métayer à la Gineste
8 ^{ème} prix de 5 F	SANCHE, domestique aux Peyronies
9 ^{ème} prix de 5 F	RUDELLE, domestique chez M. CROZES à Sénican
10 ^{ème} prix de 4 F	MADER, domestique chez M. ALARY à Pauletou

Figurent ensuite la liste des diverses catégories d'animaux primés et le nom de leurs propriétaires, et enfin le nom des domestiques et servantes primés :

Domestiques :	12 F à TROUILLET chez M. LACAN de la Sicardie
	10 F à LACOMBE chez M. CANNAC à Noyés
	8 F à ALBOUY chez M. DOUZIECH à Rancillac
	7 F à GREZES chez M. CALMES à Saint-Just
	5 F à VAYRAC chez M. CASTAN à Lugan

Servantes :
10 F à MIQUEL chez M. CABRIT à Pradials
8 F à FOUILLADE chez M. FALGAYRAT à Rouet
6 F à PERRIN chez M. ALBINET à la Capunie
5 F à VIALETES chez M. GARRIGOU à Brucâstel
4 F à MARA chez M. CALMES à Saint-Just

À nos yeux, ces sommes peuvent paraître bien modestes ; elles le sont moins lorsque l'on compare leur montant – du moins pour les premiers prix – aux salaires en argent de l'époque. En effet en 1850, un « boriaire », un maître valet percevait annuellement en espèces 350 F, un valet ordinaire 200 F et une servante confirmée 150 F.

La générosité du Comice à l'égard des domestiques et servantes ne se renouvellera pas, mais le concours de labourage se poursuivra encore quelques années. Lors de chaque épreuve, à quelques exceptions près, les mêmes lauréats figurent sur la liste, occupant cependant un classement différent. Citons à titre d'exemple, Jean CUQ fermier de Pauleitou, qui habituellement bien placé se retrouve une année, bon dernier. Piqué au vif, l'année suivante en 1867, il rafle le premier prix. En 1868, il est absent de la liste des lauréats, dont la première place est occupée par MAZEL son remplaçant à la ferme d'AMANS.

En 1869, après rémunération des primes aux animaux, le procès-verbal, s'achève sur une mention laconique indiquant que « le prix aux laboureurs est ajourné », mettant ainsi un terme à cette compétition, du moins sous cette forme. On n'en trouve plus trace les années suivantes,

Des initiatives originales

En 1844 le Comice décide d'affecter une somme de 100 francs à l'achat de graines de « betteraves et d'autres graines fourragères de diverses espèces » qui seront distribuées aux adhérents pour tenter de découvrir par tous les essais possibles la graine qui réussirait le mieux sur nos terrains d'argile et de sable ou terrains noirs vulgairement appelés « terradou nègre ». Une vive discussion s'instaure et pour apaiser les esprits, le président propose de se rendre auprès « de M. le Professeur d'Agriculture de Rodez pour savoir quelles seraient les graines qui pourraient le mieux convenir à nos divers sols » (suggestion adoptée à l'unanimité).

Le même jour s'engage « une autre discussion très vive sur la motion faite par divers membres d'employer 50 francs de reliquat à l'achat d'un journal d'agriculture » pour chacune des mairies de La Salvetat, Sauveterre, Quins et Naucelle (motion également adoptée sous quelques réserves).

En 1844, une somme de 20 francs est répartie « entre ceux qui semblent s'occuper le mieux des abeilles » :
MOLINIER de la Gineste,
MOLINIER de Courtalesque,
FRAISSINET de Sabin
MAZARS de Monmeyrac.

En 1855, le Comice décide d'aménager le champ de foire. « Il sera planté douze poteaux au tour de ville ayant 75 centimètres dans le sol et 1,25 mètre au-dessus du sol. Ces poteaux devront avoir 15 centimètres d'équarrissage, être faits avec du bois de chêne de bonne qualité et à vive arête ; il sera adapté à chaque poteau un anneau avec un clou carré écrou pour attacher les animaux qui devaient concourir ».

« L'adjudication a été faite à la chaleur des enchères et au moins enchérisseur (fourniture des poteaux adjugée à Pierre FOUILLADE du Masnau pour 2 F 80 centimes : fourniture des anneaux adjugée à François PARAL, forgeron au prix de 95 centimes le kilo).

Le 1^{er} décembre 1861, réuni en séance extraordinaire, le Comice s'oppose à une proposition du préfet souhaitant avancer au 3 mai (au lieu du 24 juin) l'entrée en location des domestiques et justifie son refus dans une motion argumentée : « Le Comice consulté a déclaré à la majorité de ses membres que l'époque du 3 mai loin d'être favorable aux

propriétaires du canton de Naucelle leur serait au contraire nuisible ». « Le Comice se fonde surtout sur ce que dans le canton de Naucelle, les fourrages artificiels ne pouvant être coupés que vers le commencement du mois de juin et les bestiaux ne pouvant être hébergés [sic] que vers la même époque, le domestique chargé du soin des bestiaux, prévoyant son départ au début de mai, pourrait faire un mauvais usage du foin et ne laisser à son successeur que peu de fourrage et peut-être de mauvaise qualité alors que les labours étant urgents, les bestiaux ont besoin d'une nourriture saine et abondante ».

Le préfet se laissa convaincre par les arguments du Comice et la date du 24 juin pour la loue fut maintenue.

Le concours annuel des animaux

L'attribution de primes pour « l'amélioration et la propagation des races animales » constituera l'action essentielle du Comice « convaincu que l'élève des bestiaux était la principale richesse du pays condamné par la nature à être très pauvre en céréales ».

Pendant les toutes premières années, dans le but d'encourager les adhésions, les concours se dérouleront successivement à Naucelle, Sauveterre et La Salvetat ; mais cette pratique sera rapidement abandonnée.

Établi en fonction de la rentrée très irrégulière des cotisations et surtout des subventions ministérielles et départementales, le montant total des primes variera au cours des trente-cinq années considérées dans une fourchette de 300 à 600 francs. Au niveau individuel, selon le classement, le prix attribué à chaque bête variait de 10 à 30 francs pour les taureaux, de 10 à 25 francs pour les vaches, de 10 à 20 francs pour les verrats et les truies, et de 6 à 10 francs pour les ovins.

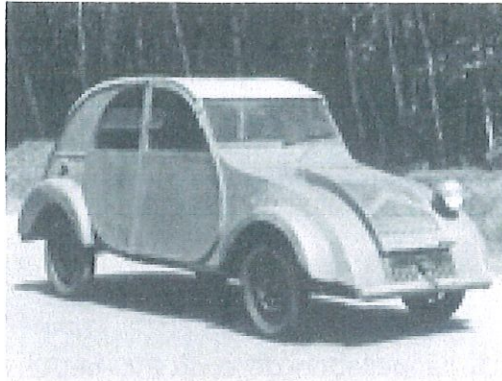
On peut se faire une idée de l'importance relative de ces primes en les rapprochant de quelques cours pratiqués à cette époque sur les foirails de Naucelle : une vache valait 85 francs, un veau pesant 85 livres, 26 francs, un cochon « ybemadou » 27 francs et une paire de bœufs « aratiques » 6 louis et 6 francs soit 126 francs.

Devant les agissements de certains lauréats, les règles d'attribution des primes devinrent de plus en plus sévères. Citons à titre d'exemple, la création d'une commission d'enquête chargée de vérifier l'accusation portée contre le président du Comice, le comte de TOULOUSE-LAUTREC, d'avoir fait châtrer un taureau primé, moins de 6 mois après l'attribution du prix, contrairement aux règles statutaires. Pour la même opération pratiquée sur un verrot, GRANIER de Lingautrinie se voit sommé de rapporter une prime de 20 francs obtenue l'année précédente. À la suite de ces incidents, des précisions sont apportées aux statuts et il est prévu que la prime ne sera versée que six mois après le concours, lorsque le président du Comice se sera assuré que « verrats et taureaux ont bien été maintenus dans leur état normal de génération, et qu'ils ont bien été à la disposition du public pour la monte, six mois pour les taureaux moyennant 1 franc par vache et dix mois pour les verrats ».

Il serait trop long d'énumérer les nombreux points de détail qui au long des années, concours après concours, ont dû être précisés par le Comice pour aboutir à l'obtention d'animaux primés d'excellente qualité, en conformité parfaite aux normes, dirions-nous aujourd'hui. Il serait également fastidieux de présenter ici les résultats de tous les concours; une lecture attentive des tableaux figurant en annexe devrait suffire, pensons-nous, à illustrer la lente évolution qui s'est faite au cours de 35 ans dans la composition des listes de lauréats. Peu à peu les animaux présentés par les petits exploitants indépendants arrivent à supplanter dans les premières places les sujets provenant des fermes de nos hobereaux (entendons par ce terme les petits gentilshommes campagnards). Mais pour arriver à ce résultat les responsables du Comice avaient dû se résoudre à ne plus lier l'autorisation de présenter des animaux au concours à une adhésion préalable à ce même comice. Ils avaient certainement dû faire face à une sévère pression extérieure de la part des petits agriculteurs, excédés de voir la manne gouvernementale se répartir chaque année entre les mains des mêmes privilégiés.

La 2 CV a la belle soixantaine...

La populaire 2CV ou Deuche, l'un des symboles de la voiture pratique et économique, fête ses soixante ans.



En 1948, la France n'avait pas le moral, sortie de guerre difficile. La 2CV a été présentée au grand public le 7 octobre 1948 lors du Salon de l'automobile de Paris. L'un des quelques cinq millions d'exemplaires produits en 42 ans fait son retour cette année dans ce même salon, sous un habillage signé Hermès.

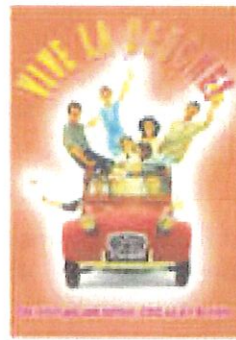
Mais la conception de cette voiture date bien d'avant, en effet, c'est dès 1935 que la direction de Citroën avait conçu ce qui allait devenir la 2CV, l'entreprise rachetée par Pierre Michelin, sous la direction de Pierre Boulanger, il est décidé un cahier des charges pour une voiture de bas coût pouvant être accessible à tous les français, le projet désigné TPV (très petite voiture) renommée Type A, dont les caractéristiques sont :

« Quatre roues sous un parapluie avec quatre places assises, 50 kg de bagage transportable, 2 CV fiscaux, traction avant comme les 11 et 15/Six, 60 km/h en vitesse de pointe, boîte à trois vitesses, facile d'entretien, possédant une suspension permettant de traverser un champ labouré avec un panier d'œufs sans en casser un seul, et ne consommant que 4 à 5 litres aux 100 kilomètres. »

Les projets aboutissent, au final, à une voiture en tôle ondulée fine et équipée d'un moteur à plat de type Panhard ou BMW. Au début de la guerre, le projet est remis au secret pour ne pas tomber à l'ennemi. Sa version première est grise, avec malle arrière et les essuie-glaces actionnés par le compteur de vitesse...

Vient en 1951, la version utilitaire dans le modèle fourgonnette qui a longtemps équipé la Poste dans les campagnes, ainsi que bien des agriculteurs.

La fabrication a prit fin en juillet 1990 dans la dernière usine qui la produisait encore au Portugal.



La 2 CV est aussi nommé « Le couteau suisse de l'automobile », un art de vivre qui se perpétue encore de nos jours avec les nombreuses réunions internationales et 250 clubs

d'amateurs en France. Devant un tel engouement, la société Citroën continue toujours à produire des pièces détachées.

L'histoire de la 2CV ... mais pourquoi la 2 CV ?

La 2 CV a été conçue dans le but d'être une voiture économique, tant à l'achat qu'à l'entretien. C'est pourquoi la fabrication doit être rapide et l'usure générale de la voiture faible.

Pour une fabrication plus simple : le même type de vis est utilisé quasiment partout, le moteur se met en place très facilement et tient par 4 vis, même chose pour la carrosserie en tôle. L'entretien principal constituait le changement des bougies et vis platinées, sans oublier la batterie. Pas besoin de faire appel aux valises des concessionnaires en cas de panne. Pour une usure faible : la longévité est privilégiée plutôt que la performance, techniquement ça se traduit par un jeu entre les pièces plus grand (en millièmes de mm), et surtout des solutions simples mais efficaces.

Le projet TPV

Le projet traction ayant reçu l'appellation de code PV (petite voiture) la voiture minima aura celle de TPV (très petite voiture). Ce ne sont pas les esprits créatifs qui manquent chez Citroën. On donne carte blanche pour le projet TPV qui reçoit constamment des idées toujours plus originales, souvent probantes. Pour le châssis, on essaie les tubes d'aluminium (incorporant l'échappement), les caissons soudés en alliages légers, la plate forme en bois collé. Pour la carrosserie la tôle roulée, la tôle ondulée pour rigidifier sans alourdir, la carcasse en duralinox revêtue de toile cirée. On envisage un moteur monocylindrique (375 cm³ pour le premier) puis un bicylindre à deux ou quatre temps, refroidi par l'eau, puis, par l'air. La suspension fait appel à un faisceau de barres de torsions, à des blocs de caoutchouc, à des ressorts verticaux ou horizontaux ainsi qu'à l'hydropneumatique. Le Code n'imposant alors qu'un seul phare et un seul feu rouge il n'y a pas d'autres éclairages sur la 2 CV. La mise en marche s'effectue, selon les prototypes, par manivelle ou par lanceur à ficelle.

Condamnée par fait de guerre

Prête en 1939 après 4 ans d'essais, le quarante-neuvième prototype paraissant enfin viable, Pierre Boulanger ordonne la mise en fabrication d'une présérie de 250 TPV mais quelques semaines plus tard, c'est la seconde guerre mondiale (1939-1945). Priorité absolue est donnée aux commandes militaires. Les études sont clandestinement reprises, on revient à la plate-forme caisson et à la caisse en tôle emboutie, le moteur refroidi par air s'impose ainsi que la boîte à 4^{ème} vitesse surmultipliée. La suspension associe interaction latérale et batteurs pour chaque roue, le frein principal concerne aussi le train arrière, tandis que l'équipement se civilise. On donne un deuxième phare à la TPV, un démarreur électrique et des sièges conventionnels. Impossible de voir le moteur, le capot avant est scellé. On précise juste que c'est un moteur de 375 cm³ bicylindre à quatre temps refroidis par air et qu'il consomme quatre à cinq litres aux 100 km. On précise également que le démarrage mécanique ne nécessite pas d'accus, livraison courant 1949 pour 185.000 francs (soit 282 €). Seule la réputation de Citroën empêche de croire à une supercherie.

La réputation de la 2 CV se fait toute seule, elle va partout, par tous les temps. Tous l'adoptent : de l'agriculteur au VPR, en passant par la religieuse. La presse ne tarit pas d'éloges sur son confort, sa facilité d'utilisation et sa robustesse, mais déplore la finition un peu trop spartiate et faibles performances en côte.

La 2 CV prend du coffre

En 1951 la 2 CV sort sous la forme d'une fourgonnette de 250 kg, d'un moteur de 375 cm³ choisie immédiatement par les PTT. En 1956, l'AZ 425 cm³ devient AZL. "L" pour luxe avec une grande lunette arrière, soit une grande capote en tissu synthétique remplaçant la toile, des garnitures de sièges en tissu à rayures. La porte de malle est fournie en septembre. Ceux qui voulaient protéger leurs bagages n'avaient de recours que dans les magasins d'accessoires. Une dizaine d'année après son apparition, une succession d'événement refait le look de la 2 CV : couleur bleu glacier, roues de 380, nouveau tableau de bord, etc. Mais c'est finalement en février 1989 que la chaîne de production française de la 2 CV s'arrête. Mais en plus de rester

dans les cœurs des anciens, la 2 CV rentre désormais dans l'histoire. En effet, avec **environ 3,7 millions d'exemplaires vendus dans le monde, la 2 CV est devenue un mythe et 1,4 millions de fourgonnettes. Au total, 5.114.961 véhicules ont été produits.**

La dernière de celles que l'on appellera les "dodoches" sort de l'usine de Mangualde, au Portugal le 27 juillet 1990, à 16 heures. C'est une fin regrettable pour tous, entre mélancolie et tristesse. Actuellement, c'est d'une autre histoire qu'il s'agit, l'histoire de la mémoire de cette voiture aux milles aventures, celle de la 2CV et de ses amoureux à travers tous les clubs Citroën.

Décidément, la 2 CV est immortelle...! Une voiture inoubliable...

Plus qu'une voiture, c'est un art de vivre.

Certaines automobiles sont aussi connues que des monuments, des tableaux ou des films. Elles font partie intégrante du patrimoine culturel d'un pays. La Citroën 2 CV s'inscrit dans cette lignée. On s'aperçoit au fil du temps qu'elle est économique, et qu'elle a une bonne bouille. Elle est increvable. On atteint facilement les 300.000 km. La 2 CV est entrée dans la légende. On raconte un peu partout ses aventures extraordinaires, ses odysées fabuleuses (voyages, raids, aventures, périples, randonnées à travers le monde). La 2 CV a fait le tour du monde. En effet, elle reste à jamais dans les mémoires de ceux qui l'ont utilisée, et pour beaucoup de « soixante huitards », ce fût la première voiture.

Elle a été le symbole de la liberté, des sorties animées et des vacances au camping et à la plage. Aujourd'hui la Citroën 2 CV est un véritable symbole qui rassemble autour d'elle de nombreuses générations d'inconditionnels au travers de clubs, de manifestations. **Véritable monument historique du paysage automobile français**, cette petite voiture rustique, qui n'a jamais vieilli, reste d'une jeunesse terriblement contagieuse. Aucune voiture actuelle ne suscite autant de fanatisme. Les clubs disséminés dans le monde entier du Brésil au Pérou en passant par les États-Unis et le Canada le prouvent amplement.

Et si elle était encore fabriquée, (avec quelques améliorations), elle se vendrait certainement encore. Nostalgie, quand tu nous tiens !

Aucune voiture en France n'a connu une telle gloire.

La 2 CV EST IMMORTELLE



Cotisation 2009

15 euros

À retourner, accompagné d'un chèque à l'ordre de
« RFC, rassemblement familles Cransac », à :

Claude CRANSAC
28, rue de la Petite Porte
49250 Beaufort-en-Vallée

Nom :

Prénom : Année de naissance :

Prénom : Année de naissance :

Prénom : Année de naissance :

Prénom : Année de naissance :

Adresse :

Téléphone :portable :

Courriel :